



# LA CARTE DES BANQUETS

Printemps - Eté



---

La Chaumière, établissement renommé de la campagne genevoise à Troinex, célèbre la cuisine sous toutes ses formes.

Restaurant aux multiples facettes à laquelle le Chef Serge Labrosse et son équipe ont redonné ses lettres de noblesse, notre sélection de produits passe par les meilleurs fournisseurs de nos régions.

La Brasserie bistronomique, notée 15/20 au Gault et Millau, propose des plats généreux et originaux avec une cuisine authentique, gourmande et diablement subtile. La promesse des meilleurs produits de la nature toujours sublimés.

La Table du 7 est la table gastronomique qui a été récompensée d'une étoile au Michelin.

Plusieurs espaces de réception et séminaires permettent de recevoir des événements privés et professionnels avec une belle proposition de banquets. Vous pourrez personnaliser vos événements, de l'art de la table à l'art floral, nous adaptons notre service à vos exigences.

Notre équipe est à votre disposition pour vous établir une offre personnalisée.

N'hésitez pas à nous contacter au + 41 22 784 30 66  
ou à nous soumettre votre demande par mail : [info@lachaumiere.ch](mailto:info@lachaumiere.ch)

---

## NOS ESPACES



---

*Selon le nombre de convives, réservez une partie ou l'ensemble du restaurant.*

Petit salon	Jusqu'à 12 personnes
Grand salon	Jusqu'à 24 personnes
Salle de restaurant	Jusqu'à 70 couverts en repas Jusqu'à 100 personnes en cocktail
Terrasse	Jusqu'à 200 personnes en cocktail
Tente sur la terrasse (hiver)	Jusqu'à 130 personnes en cocktail
Salle ronde	Dès 15 personnes privatisation
Privatisation totale de l'établissement	150 personnes en cocktail dinatoire

---

## NOS MENUS



*Dès 15 personnes, pour vous assurer le meilleur déroulement de votre service,  
un menu unique sera demandé pour l'ensemble de vos convives*

---

### MENU à 55.00

Gaspacho et vinaigrette de tomates de Troinex  
Mozzarella, basilic et piment et Troinex

Filet de Daurade snacké, pommade de courgettes  
Pommes fourchette, vinaigrette fèves et olives

Tarte fondante au chocolat, sorbet framboise

---

### MENU à 60.00

Tartare de Thon, avocat, wasabi  
Vinaigrette agrumes et asperges

Dos de cabillaud plancha, artichauts, calamars  
Vinaigrette tomates et basilic

Tarte fondante au chocolat, sorbet framboise

---

### MENU à 65.00

Fleur de courgette farcie  
Velouté léger d'une bisque, râpé de truffe d'été

Suprême de volaille fermière cuite à basse température  
Asperges, champignons et vin jaune, pommes Anna

Tarte fondante au chocolat, sorbet framboise

---

### MENU à 75.00

Tartare de daurade, avocat, vinaigrette aux agrumes, focaccia

Pièces de veau cuites à basse température  
Artichauts plancha et tomates Green Zebra

Comme un Saint-Honoré rose, litchi et framboises fraîches

---

---

## MENU à 80.00

Amuse-bouche

Mi-cuit de foie gras  
Fraise, rhubarbe et poivre de Tasmanie

Agneau des Pyrénées, jus au thym citron  
Carottes cuites à basse température, asperges rôties, pommes Anna

Comme un Saint-Honoré rose, litchi et framboises fraîches

---

## MENU à 85.00

Fraicheur de tomate  
Chair de crabe et piments Piquillos

Pavé de cabillaud  
Condiments aubergines et olives Taggiasche

Filet de bœuf du Limousin Dry Ages  
Moelle fumée et charbon végétal, jeunes poireaux basse température

Tartelette façon d'un Cheesecake, fraise et basilic

---

## MENU à 90.00

Amuse-bouche

Bar en fines lamelles  
Citron vert, piment de Troinex, légumes croquants et jeunes pousses

Gambas Plancha  
Gaspacho tomate citronnelle et petits pois

Pièce de veau cuite à basse température  
Jeunes légumes, champignons et panisse

Tartelette façon d'un Cheesecake, fraise et basilic

---

## MENU à 95.00

Amuse-bouche

Mi-cuit de thon rouge  
Piments et tomates multicolores, espuma à l'huile d'olive

Pavé de bar de ligne  
Artichauts et soupe de poisson de roche, olives Taggiasche

Suprême de volaille rôti  
Asperges, chanterelles clous et pommes Anna

Gaspacho Mara-des-bois, menthe, sablé breton et sorbet rhubarbe

---

## MENU à 115.00

Amuse-bouche

Mi-cuit de thon rouge  
Piments et tomates multicolores, espuma à l'huile d'olive

Pavé de bar rôti  
Artichaut poivrade, croûte de quinoa et jus de coquillages

Filet de bœuf en croûte façon Wellington  
Pomme mousseline, jus et truffe d'été

Gaspacho Mara-des-bois, menthe, sablé Breton et sorbet rhubarbe

---

## NOS FORMULES APÉRITIFS & COCKTAILS DÎNATOIRES





---

### Apéritif 1 à Chf 15.00 par personne comprenant

(pour une durée de 30 minutes)

1dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

1dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

Feuilletés maison

---

### Apéritif 2 à Chf 22.00 par personne comprenant

(pour une durée de 1h)

2dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

1dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

Feuilletés maison

---

### Apéritif au Champagne à Chf 30.00 par personne comprenant

(pour une durée de 1h)

1dl de champagne

1dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

1dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

Feuilletés maison

---

## EN COMPLEMENT DE VOTRE APERITIF

### Les planches à Chf 9.00 par personne

Planche d'assortiment de fromages suisses

Planche de charcuteries (jambon cru, mortadelle, chorizo, viande des Grisons)

Planche mixte

Formule 3 pièces cocktail à Chf 12.00 par personne

Formule 6 pièces cocktail à Chf 24.00 par personne

Formule 9 pièces cocktail à Chf 36.00 par personne

Formule 12 pièces cocktail à Chf 48.00 par personne

Formule 15 pièces cocktail à Chf 60.00 par personne

Parmi les pièces ci-après (dès 30 personnes)

---

## NOS PIECES COCKTAIL

### LE FROID

Bruschetta rilette de féra et pickles  
Dips de légumes de saison et yaourt fumé  
Bruschetta de tartare de bœuf, mayonnaise estragon  
Blinis de brandade de morue, tapenade d'olive  
Blinis de tartare de saumon et raifort  
Focaccia, tomates confites, Burrata, piment  
Blinis de mousse de chèvre frais, radis et pickles  
Bruschetta de fine feuille de veau façon Vitello et pickles  
Brioche, foie gras, chutney mangue (supplément de Chf 2.00 par personne)

### LE CHAUD

Arancini parmesan et tapenade de truffe  
Risotto tomates séchées, pesto de roquette  
Beignet de poisson croustillant, raifort  
Croque-monsieur truffe noire et Brillat-Savarin  
Entrecôte, pommes rattes, fleur de sel (suppl. Chf 5.00 par pers. si dans le cocktail 10 pièces)  
Perche façon Fish & Chips

### LE SUCRÉ

Mœlleux au chocolat  
Financier pistache  
Assortiment de choux citron, passion, pistache  
Assortiment de macarons

---

---

## NOS ANIMATIONS CULINAIRES

### Stand de la Mer à Chf 16.00 par personne

Saumon tranché fumé et mariné  
Pain toasté aux algues  
Crème aigre  
Huitre Roumégous 2 et 3

---

### Stand Tartares à Chf 16.00 par personne

Bœuf de Simmenthal  
Saumon d'Ecosse Label Rouge  
Pain toasté de campagne  
Blinis et crème acidulée

---

### Stand Fromages & Charcuteries à Chf 14.00 par personne

Assortiment de fromages affinés et charcuteries  
Pain grillé  
Raisin, noix et fruits secs

---

### Stand Risotto à Chf 14.00 par personne

Risotto au Parmesan  
Risotto parfum de truffe blanche et noire

---

### Stand Moléculaire à Chf 14.00 par personne

Foie gras – Pain d'épices  
Glace foie gras – Grué de cacao

---

### Stand Pâtisserie à Chf 12.00 par personne

Assortiment de pâtisseries

---

## NOTRE CARTE DES DESSERTS, FROMAGES & PÂTISSERIES



---

Assiette de fromages à Chf 14.00 par personne

---

Desserts servis à l'assiette à Chf 14.00 par personne

Macaron rose-litchi-framboise

Millefeuilles

Entremet mangue, coco et passion

Paris-Brest praliné et vanille

Royal mousse chocolat, praliné et grué

Divin framboises noisettes et vanille

Framboisier ou fraisier

Saint-honoré vanille et caramel

Entremet aux trois chocolats

Entremet Gianduja

---

## NOS FORFAITS BOISSONS



### Forfait minérale et café

Chf 10.00 par personne comprenant :  
Eau plate et gazeuse à discrétion  
Un café ou un thé

---

### Forfait boissons 1

Chf 35.00 par personne comprenant :  
3dl de vin blanc ou rouge genevois selon choix du sommelier  
Eau plate et/ou gazeuse à discrétion  
Un café ou un thé

---

### Forfait boissons 2

Chf 45.00 par personne comprenant :  
5dl de vin blanc ou rouge genevois selon choix du sommelier  
Eau plate et/ou gazeuse à discrétion  
Un café ou un thé

---

Notre sommelier se tient à votre disposition pour un plus grand choix et notre carte des vins variée et régulièrement mise à jour avec de nouvelles références.



Nous nous réjouissons de vous accueillir au  
Restaurant La Chaumière !

---