

LA CHAUMIERE

by Serge Labrosse



La Chaumière à Troinex vous ouvre ses portes pour une journée de séminaire & de réunion



Nos atouts

Idéalement situé au cœur de la campagne genevoise
A 5km de l'aéroport et 5 minutes de Carouge
Grand parking gratuit
Facilement accessible avec les transports publics (Bus 45 – Arrêt Saussac)
Cadre d'exception, original et convivial
Calme & discrétion
Restaurant gastronomique étoilé au Guide Michelin
Brasserie notée 15/20 au Gault et Millau
Ecoute, conseil et accompagnement « à la carte »

Forfait 1 Chf 96.00	Forfait 2 Chf 81.00	Forfait 3 Chf 76.00
Le déjeuner servi en Business Lunch (entrée – plat – dessert) dans notre restaurant, accompagné d'eau et d'un café ou un thé*	Un plat du jour (plat) servi dans notre restaurant, accompagné d'eau et d'un café ou un thé*	Une formule sandwich servi dans votre salle de séminaire, accompagné d'eau et d'un café ou un thé*

Nos forfaits comprennent :

Deux pauses cafés : jus de fruits, viennoiseries le matin et cake l'après-midi
Une salle de travail avec la lumière du jour de 8h à 18h
Nombre de personnes jusqu'à 24 personnes*
Tables de travail nappées avec blocs notes et stylos
Eaux plates et gazeuses
1 écran & 1 beamer
Wifi gratuit
1 flipchart
Une machine à café Nespresso
Parking gratuit

*Pour tous les groupes de moins de 10 personnes, des frais de mise à disposition, installation, montage et démontage de la salle d'un montant de Chf 250.00 seront facturés en sus.



Options sur demande

- Petit déjeuner continental ou English Breakfast
- Corbeilles de fruits frais ou secs
- Votre repas servi dans votre salle de travail
- Forfait vins durant votre repas
- Apéritif en fin de séminaire
- Heure supplémentaire de mise à disposition de la salle dès 18h00 (par heure entamée)
- Forfait séminaire demi-journée sur demande
- Si votre séminaire requiert des équipements techniques spécifiques, nous serons heureux de vous transmettre une proposition selon vos besoins.

Pour toutes les demandes spécifiques, nous serons ravis de vous adresser un devis sur mesure

Contactez-nous
pour un devis personnalisé et sur mesure

Restaurant LA CHAUMIÈRE
16, Chemin de la Fondelle
1256 Troinex

Téléphone : +41 22 784 30 66

E-mail : info@lachaumiere.ch

Pour terminer vos journées en douceur, prévoyez un Afterwork !

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

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

Parmi les pièces ci-après (dès 30 personnes)

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 fine feuille de veau façon Vitello et pickles

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 (+ Chf 5.00)
Perche façon Fish & Chips