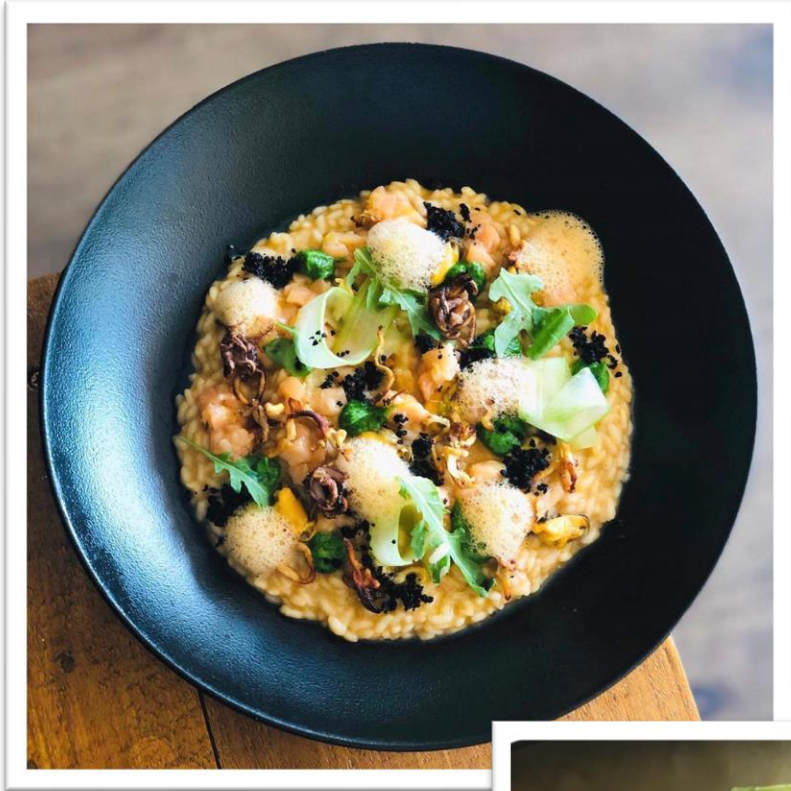


BANQUET À LA CHAUMIÈRE



La Chaumière

Chemin de la Fondelle 16

1256 Troinex

+41 22 784 30 66

www.restaurant-la-chaumiere.ch



La Chaumière, restaurant étoilé au Guide Michelin et renommé de la campagne genevoise à Troinex, célèbre la cuisine sous toutes ses formes, dans un cadre idéal et bucolique.

Le Chef Serge Labrosse et sa brigade signent une cuisine authentique, gourmande et généreuse avec des produits subtilement choisis auprès des meilleurs fournisseurs de nos régions.

L'établissement dispose de plusieurs espaces de réception et séminaires et d'un espace lounge extérieur, permettant de recevoir vos événements privés et professionnels.

Nous sommes ravis de vous partager notre belle proposition de banquets.
Vous pourrez personnaliser vos événements de l'art de la table à l'art floral. Nous savons adapter notre service à vos exigences.

N'hésitez pas à nous contacter au **+ 41 22 784 30 66** ou par mail : info@lachaumiere.ch.
Nous restons à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

NOS ESPACES



Pour un repas assis, nos espaces peuvent accueillir :

Petit Salon	Jusqu'à 14 personnes
Grand Salon	Jusqu'à 26 personnes
Rotonde	Jusqu'à 20 personnes
Salle Bistro	Jusqu'à 70 personnes
Terrasse	Jusqu'à 120 personnes

Tente extérieure à disposition selon devis

LES FORFAITS BOISSONS



Forfait eaux minérales et cafés

Chf 10.00

Eau plate et gazeuse à discrétion
Café ou thé

Forfait Chaumière Repas

Chf 14.00

2dl de vin blanc ou rouge de notre sommelier

Forfait Terroir Repas

Chf 25.00

3dl de vin blanc ou rouge genevois selon choix du sommelier

Forfait Premium Repas

Chf 35.00

3dl vin blanc ou rouge premium selon choix du sommelier

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.

L'APÉRITIF



Apéritif du terroir à volonté comprenant

Chf 18.00

pour une durée de 30 minutes

Vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

Eau plate ou gazeuse, jus de fruits Opaline « Swiss made ».

Apéritif Premium à volonté comprenant

Chf 24.00

pour une durée de 30 minutes

Vin blanc, rouge ou rosé premium selon le choix du sommelier

Eau plate ou gazeuse, jus de fruits Opaline « Swiss made ».

Apéritif au Champagne à volonté comprenant

Chf 28.00

pour une durée de 30 minutes

Champagne Gosset Brut Excellence

Vin blanc, rouge ou rosé premium selon le choix du sommelier

Eau plate ou gazeuse, jus de fruits Opaline « Swiss made ».

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Feuilletés

Assortiment de feuilletés apéritifs

Chf 3.00

Planche mixte

Assortiment de fromages et de charcuteries

Chf 12.00.-/personne

3 Pièces cocktail

Sélection de 3 pièces cocktail froides selon le choix du Chef

Chf 12.00.-/personne

6 Pièces cocktail

Sélection de 3 pièces cocktail froides
et 3 pièces cocktail chaudes selon le choix du Chef

Chf 25.00.-/personne



NOS PIECES COCKTAILS

LE FROID CHF 4.50 par pièce

Dips de légumes de saison et yaourt fumé à partager
Bruschetta de rilette de féra et pickles
Tartare de bœuf, mayonnaise estragon, pain grillé
Blinis de tartare de saumon et raifort
Tartare de thon, mangue, avocat, wasabi
Bruschetta de tomates confites, Burrata, piment de Troinex
Blinis de mousse de chèvre frais, radis et pickles
Choux farcie mousse truffe, huile d'olive et fleur de sel
Fine feuille de veau façon Vitello et pickles, sucrine
Ceviche daurade, coriandre et avocat (supp CHF 2.00 /pers)
Foie gras, chutney mangue (supp CHF 2.00 /pers)

LE CHAUD CHF 5.00 par pièce

Arancini parmesan et tapenade de truffe
Malakoff
Poitrine de veau confite et caramélisée
Tempura de légumes
Noix de st Jacques, agrumes (supp CHF 2.00/pers)
Risotto tomates séchées, pesto de roquette
Beignet de poisson croustillant, raifort
Croque-monsieur truffe noire et Brillat-Savarin
Entrecôte, pommes rattes, fleur de sel (supp CHF 5.00 par pers)
Perche façon Fish & chips (supp CHF 3.00 /pers)

LE SUCRE CHF 4.50 par pièce

Financier pistache
Moelleux caramel/chocolat
Choux citron, passion, pistache, vanille, café, caramel
Macaron yuzu, citron, pistache, framboise, caramel beurre salé, chocolat cassis
Eclair caramel beurre salé, yuzu, chocolat, pistache
Tartelette framboise, pistache, citron meringué, pomme vanille, chocolat fondant

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

Stand de la Mer

Chf 22.00.-/personne

Saumon tranché fumé et mariné

Tartare de saumon

Pain toasté aux algues

Crème aigre

Huitre Marennes d'Oléron 2 et 3

Stand Tartares

Chf 18.00.-/personne

Bœuf de Simmenthal, pain toasté de campagne

Saumon d'Ecosse Label Rouge, blinis et crème acidulée

Tartare de Thon, avocat & wasabi, poire grillé céréales

Stand Fromages & Charcuteries

Chf 16.00.-/personne

Assortiment de fromages affinés et charcuteries de nos montagnes

Pain grillé

Raisin, noix et fruits secs

Stand Risotto

Chf 18.00.-/personne

Risotto au Parmesan, tomate séché, pesto basilic

Risotto parfum de truffe noire, champignon

Stand Pâtisserie maison

Chf 12.00.-/personne

Moelleux caramel/chocolat

Choux citron, passion, pistache, vanille, café, caramel

Tartelette framboise, pistache, citron meringué, pomme vanille, chocolat fondant

NOS MENUS BANQUETS

Menu Noisette

Chf 65 .00

Rillette de féra du Léman, texture de chou-fleur multicolore,
Crème acidulé, pickle d'oignon rouge



Dos de saumon *bio swiss lac* rôti, riz vénéré comme un risotto, livèche,
beurre moussoux aux épines de sapin



Tarte fondante au chocolat, éclats de noisette

Menu Pimprenelle

Chf 75 .00

Tartare de saumon *bio swiss lac*, semoule de chou-fleur, pickles & pommade de citron



Suprême de volaille fermière cuit à basse température, champignon et vin jaune,
polenta croustillante & poireau grillé



Entremet pomme caramélisées, spéculoos, sorbet pomme verte.

Menu Epicéa

Chf 85 .00

Fraicheur de dorade, citron vert, piment de Troinex, yaourt acidulé, amandes grillées

Velouté de potiron, foie gras poêlé, noisettes du piémont



Pièce de veau cuit à basse température, trompette, polenta croustillante,
jeunes poireaux, jus moussoux au beurre noisette



Entremet pomme caramélisées, spéculoos, sorbet pomme verte.

Menu Pomme de pin

Chf 135.00

Amuse-bouche du marché



Foie gras mi-cuit, poire, airelle, chapelure de pain d'épices & brioche dorée



Noix de St jacques dorée, velouté de potiron, chantilly aux parfums de truffes blanches



Pièce de bœuf Angus rôtie, cèpes persillés, mousseline de pommes ratte,
échalotes & jus corsé au vin rouge



Comme un Mont blanc revisité, meringue châtaigne & glace vanille

Menu Oxalis

Chf 115.00

Foie gras mi-cuit, poire, airelle, chapelure de pain d'épices & brioche dorée



Pavé de bar rôti, bouillon d'une soupe de poisson de roche, artichaut, olive taggiasche et
basilic



Pièce de bœuf maturé façon rossini, légume de saison, mousseline de pomme de terre, jus
truffé



?

Options Végétariennes :

Entrées

Quinoa comme un taboulé, avocat, fenouil vinaigrette aux agrumes



Vinaigrette de légumes et jeunes pousses, huile d'olive balsamique

Plats

Gnocchis, girolles et noisettes torréfiées



Quinoa et légumes comme un risotto, artichauts barigoule, jus perlé & cerfeuil



Gnocchis girolles & noisettes torréfiées

*L'équipe se tient à votre disposition pour adapter les menus
à vos allergies et restrictions alimentaires*