

## MARIAGE À LA CHAUMIÈRE



La Chaumière  
Chemin de la Fondelle 16  
1256 Troinex  
+41 22 784 30 66  
[www.restaurant-la-chaumiere.ch](http://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](mailto: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*

---

## NOS MENUS DE MARIAGE

### Menu Marguerite

Chf 85.00

Amuse-bouche du marché



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



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



Pré dessert



Gâteau de mariage selon vos envies

---

### Menu Coquelicot

Chf 95.00

Amuse-bouche du marché



Fraicheur de dorade, avocat, vinaigrette aux agrumes & focaccia



Foie gras poêlé, velouté de potiron, noisette et café



Pièce de veau cuit à basse température, polenta, légumes de saison,  
champignons & vin jaune



Pré dessert



Gâteau de mariage selon vos envies

---

### Menu Rose Blanche

Chf 115.00

Amuse-bouche du marché



Foie gras, rhubarbe, poivre de Tasmanie & brioche dorée



Pavé de bar rôti, bouillon d'une soupe de poisson de roche, artichaut,  
olives taggiasches & basilic



Filet de bœuf maturé façon Rossini, mousseline de pomme de terre  
& jus truffé



Pré dessert



Gâteau de mariage selon vos envies

---

## VOTRE APÉRITIF

### FEUILLETE

Assortiment de feuilletés apéritifs

Chf 3.00.-/per

---

### PLANCHE MIXTE

Assortiment de fromages et de charcuteries

Chf 12.00.-/per

---

### 3 PIECES COCKTAIL

Sélection de 3 pièces cocktail froides selon le choix du Chef

Chf 12.00.-/per

---

### 6 PIECES COCKTAIL

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

Chf 25.00.-/per



## 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
- Risotto tomates séchées, pesto de roquette
  - Beignet de poisson croustillant, raifort
  - Croque-monsieur truffe noire et Brillat-Savarin
- Noix de st Jacques, agrumes (supp CHF 2.00/pers)
- 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.-/per

Saumon tranché fumé et mariné

Tartare de saumon

Huitre Marennes d'Oléron 2 et 3

Pain toasté aux algues, Crème aigre

---

### Stand Tartares

Chf 18.00.-/per

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.-/per

Assortiment de fromages affinés et charcuteries de nos montagnes

Pain grillé, Raisin, noix et fruits secs

---

### Stand Risotto

Chf 18.00.-/per

Risotto au Parmesan, tomate séché, pesto basilic

Risotto parfum de truffe noire, champignon

---

### Stand Pâtisserie maison

Chf 12.00.-/per

Moelleux caramel/chocolat

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

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

---

## NOS FORFAITS BOISSON



---

### Forfait eaux minérales et cafés

Eau plate et gazeuse à discrétion  
Café ou thé

Chf 10.00

---

### Forfait Chaumière Repas

2dl de vin blanc ou rouge de notre sommelier

Chf 14.00

---

### Forfait Terroir Repas

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

Chf 25.00

---

### Forfait Premium Repas

3dl vin blanc ou rouge premium selon choix du sommelier

Chf 35.00

---

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



---

### APERITIF DU TERROIR A VOLONTE

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 ».

---

### APERITIF PREMIUM A VOLONTE

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 ».

---

### APERITIF AU CHAMPAGNE A VOLONTE

Chf 28.00

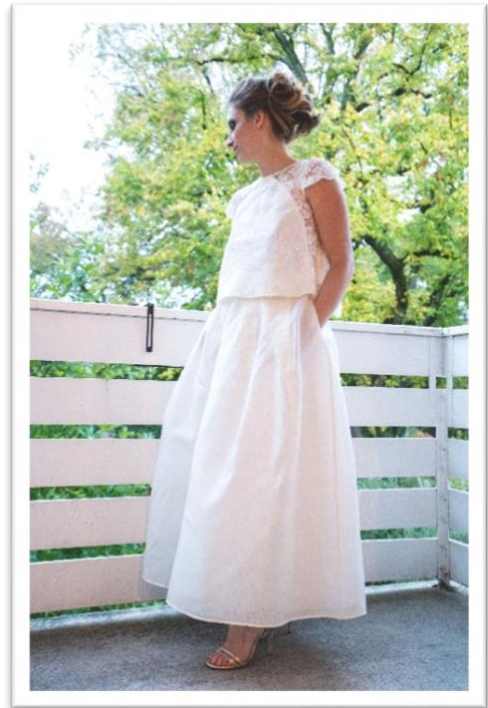
*pour une durée de 30 minutes*

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 ».

## NOS PARTENAIRES



### Atelier La Fleuristerie

Valérie Mottaz-Rousset

[www.lafleuristerie.ch](http://www.lafleuristerie.ch)

8 Chemin de la Muraille 1219 – Le Lignon

0041 79 207 62 72

[lafleuristeriatelier@gmail.com](mailto:lafleuristeriatelier@gmail.com)