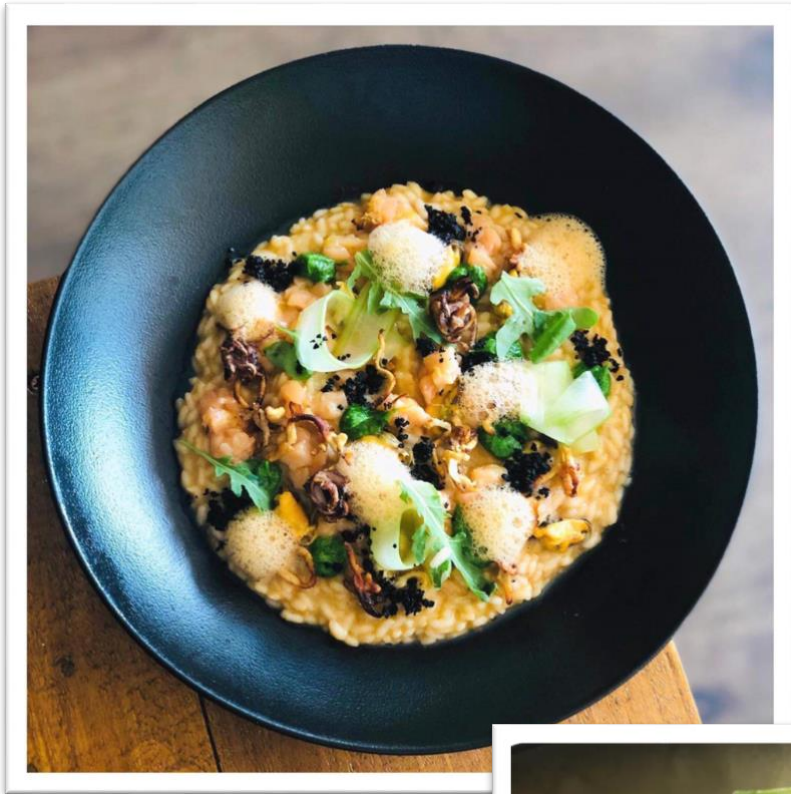


BANQUET À LA CHAUMIÈRE



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

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

L'APÉRITIF

APERITIF DU TERROIR A VOLONTE <i>pour une durée de 30 minutes</i> Vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier Eau plate ou gazeuse, jus de fruits Opaline « Swiss made ».	Chf 18.00
APERITIF PREMIUM A VOLONTE <i>pour une durée de 30 minutes</i> Vin blanc, rouge ou rosé premium selon le choix du sommelier Eau plate ou gazeuse, jus de fruits Opaline « Swiss made ».	Chf 24.00
APERITIF AU CHAMPAGNE A VOLONTE <i>pour une durée de 30 minutes</i> 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 ».	Chf 28.00

NOS FORFAITS BOISSON

Forfait eaux minérales et cafés (imposé) 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

NOS MENUS

MENU CHATAIGNE

Chf 65

Féra fraîche & fumée, groseille, pain perdu aux herbes, crème acidulée



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



Tarte au chocolat, éclats de noisette, glace gianduja

MENU PIMPRENELLE

Chf 75

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 pommes caramélisées, spéculoos, sorbet pomme

MENU EPICEA

Chf 85

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



Foie gras poêlé, cèpes, velouté de courge butternut, noisettes du piémont torréfiées



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



Entremet pommes caramélisées, spéculoos, sorbet pomme

MENU BOULEAU

Chf 90/105

Amuse-bouche du marché



Noix de St jacques marinées, Radis Daikon, coco curry vert

OU/ET

Foie gras poêlé, pralin noisette, chutney de coing, brioche perdue



Volaille Marsillon des fermes de Troinex en deux façons, cuisse confite et suprême au beurre
de truffe sous la peau, pommade et copeaux de salsifis



Création chocolatée de La Chaumière

MENU PETUNIA

Chf 115.00

Amuse-bouche du marché



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



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



Volaille Marsillon des fermes de Troinex en deux façons, cuisse confite et suprême au beurre de truffe sous la peau, pommade et copeaux de salsifis



Mont blanc revisité, meringue châtaigne & glace vanille

MENU PIGNON DE PIN

Chf 135

Amuse-bouche du marché



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



Mont blanc revisité, meringue châtaigne & glace vanille

OPTIONS VEGETARIENNES :

Entrées

Cèpes, velouté de butternut, noisettes du piémont



Vinaigrette de légumes crus et cuits verdure, focaccia croustillante

Plats

Gnocchis de pain grillé et chlorophylle de persil



Riz venere comme un risotto, bouquet de légumes de saison, verdure

MENU ENFANT

Chf 22

Suprême de volaille ou poisson du jour,
légumes de saison & mousseline de pomme de terre



Dessert du menu choisi – (supp. Chf 14)

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Pour minimum 10 personnes

Menu inférieur CHF 100 – supplément de 3CHF/pax

LE ROYAL – Biscuit chocolat, croustillant praliné noisette, mousse chocolat



L'EXOTIQUE – Dacquoise noix de coco, croustillant amande, mousse noix de coco,
confit de fruits exotiques



L'ENTREMET MARRON – Biscuit et croustillant marron, mousse marron, crémeux vanille,
confit myrtille, et vermicelle marron



L'ENTREMET VANILLE PISTACHE – Biscuit moelleux, croustillant pistache,
mousse vanille, crémeux pistache

(Pistache peut être remplacée par de la noisette)

NOS OFFRES COMPLEMENTAIRE BANQUETS

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 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, amande, noisette
 - Moelleux chocolat cœur caramel
- Choux : citron, passion, pistache, vanille, café, caramel
- Macaron : yuzu, framboise, caramel beurre salé, chocolat
 - Eclair : caramel beurre salé, yuzu, chocolat, pistache
- Tartelette : fruits de saison, chocolat noisette

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 14.00 /per

Tarte au mètre : fruit de saison ou chocolat noisette

Baba : choix de l'alcool, de la crème et des fruits de saison

Pavlova : pistache pralin ou fruit frais

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