

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, 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, qui a été récompensée d'une étoile au Michelin, propose des plats généreux et originaux avec une cuisine authentique, gourmande et diablement subtile. La promesse des meilleurs produits de la nature toujours sublimés.

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

NOS ESPACES



Pour un repas assis, nos espaces peuvent accueillir :

Petit Salon	Jusqu'à 12 personnes
Grand Salon	Jusqu'à 24 personnes
Rotonde	Jusqu'à 20 personnes
Salle Bistro	Jusqu'à 70 personnes
Terrasse	Jusqu'à 120 personnes

Tente extérieure à disposition selon devis

BANQUET PERSONNALISÉ



L'APÉRITIF



APÉRITIF DUTERROIR A VOLONTE COMPRENANT

POUR UNE DURÉE DE 30 MINUTES

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

Eau plate ou gazeuse, jus de fruits

CHF 18.00 PAR PERSONNE

APÉRITIF PREMIUM A VOLONTE COMPRENANT

POUR UNE DURÉE DE 30 MINUTES

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

Eau plate ou gazeuse, jus de fruits

CHF 20.00 PAR PERSONNE

APÉRITIF AU CHAMPAGNE A VOLONTE COMPRENANT

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

CHF 28.00 PAR PERSONNE

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

FEUILLETES

Assortiment de feuilletés apéritifs

Chf 3.00

PLANCHE MIXTE

Assortiment de fromages et de charcuteries

Chf 9.00

3 PIECES COCKTAIL

Sélection de 3 pièces cocktail froides selon le choix du Chef

Chf 14.00

6 PIECES COCKTAIL

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

Chf 26.00



NOS PIÈCES COCKTAILS

LE FROID CHF 5.00 PAR PIÈCE

Rillettes de féra et pickles
Gravlax de saumon agrumes
Dips de légumes de saison et yaourt fumé à partager
Tartare de bœuf, mayonnaise estragon
Tartare de thon, mangue, avocat, wasabi
Blinis de brandade de morue, tapenade d'olive
Blinis de tartare de saumon et raifort
Tomates confites, Burrata, piment
Blinis de mousse de chèvre frais, radis et pickles
Fine feuille de veau façon Vitello et pickles
Ceviche daurade, coriandre et avocat
Foie gras, chutney mangue (supp CHF 4.00 /pers)

LE CHAUD CHF 5.00 PAR PIÈCE

Arancini parmesan et tapenade de truffe
Poitrine de veau confite et caramélisée
Brochette de volaille yakitori
Nix de St Jacques, agrumes (supp CHF 4.00/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)

LE SUCRE CHF 5.00 PAR PIÈCE

Macaron Yuzu / Framboise / Vanille / Pistache
Eclair Caramel / Vanille / Pistache
Choux Yuzu / Framboise / Vanille / Caramel
Milleux Caramel-Chocolat

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

STAND DE LA MER

CHF 16.00 PAR PERSONNE

Saumon tranché fumé et mariné
Pain toasté aux algues

Crème aigre
Huitre Roumégous 2 et 3

STAND TARTARES

CHF 16.00 PAR PERSONNE

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

STAND FROMAGES & CHARCUTERIES

CHF 16.00 PAR PERSONNE

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

STAND RISOTTO

CHF 16.00 PAR PERSONNE

Risotto au Parmesan
Risotto parfumé de truffe blanche et noire

STAND PATISSERIE

CHF 14.00 PAR PERSONNE

Assortiment de pâtisseries

MENUS DE BANQUET



Menu Jonquille

Chf 85.00

Amuse-bouche du marché



Fraicheur de dorade, avocat, vinaigrette aux agrumes & foccacia



Pièce de veau à basse température, artichauts plancha, tomates « Green Zebra »



Baba au poivre de Madagascar et pêche blanche

Menu Lilas

Chf 95.00

Amuse-bouche du marché



M-cuit de thon rouge, tomates multicolores & piment de Trainex



Pavé de bar de ligne, soupe de poissons de roches, artichauts & olives Taggiasche



Suprême de volaille rôti, pomme Anna, asperges & chanterelles dous



Inspiration pomme tatin vanille et crème chocolat blond

Menu Coquelicot

Chf 105.00

Amuse-bouche du marché



Fraicheur de dorade, avocat, vinaigrette aux agrumes & focaccia



Fleur de courgette farcie, bisques, vinaigrette de fèves & petits pois frais



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



Légèreté de vanille et fraise Mara des bois

Menu Rose Blanche

Chf 125.00

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 Taggiasche & basilic



Filet de boeuf maturé façon Rossini, asperge, mousseline de pomme de terre
& just truffé



Légèreté de vanille et fraise Mara des bois

OPTIONS VEGETARIENNES

Entrées champignons, 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)

GATEAUX ANNIVERSAIRE OU MARIAGE

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)

LES FORFATS BOISSONS



Forfait eaux minérales et cafés
Eau plate et gazeuse à discrétion
Café ou thé

Chf 12.00

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.