

VOTRE 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 10 personnes
Grand Salon	Jusqu'à 26 personnes <i>(30 pax debout)</i>
Rotonde	Jusqu'à 20 personnes <i>(30 pax debout)</i>
Salle Bistro	Jusqu'à 70 personnes <i>(120 pax debout)</i>
Terrasse	Jusqu'à 70 personnes <i>(100 pax debout)</i>
Terrasse Lounge	Jusqu'à 70 personnes <i>(100 pax debout)</i>

Tente extérieure à disposition selon devis

BANQUET PERSONNALISÉ



L'APÉRITIF



APERITIF DU TERROIR A VOLONTE COMPRENANT

CHF 18.00 PAR PERSONNE

POUR UNE DUREE DE 30 MINUTES

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

Eau plate ou gazeuse, jus de fruits.

APERITIF AU CHAMPAGNE A VOLONTE COMPRENANT

CHF 28.00 PAR

PERSONNE

POUR UNE DUREE 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

APERITIF SUR MESURE

A LA CONSOMMATION

PAS DE LIMITE DE TEMPS

Références à choix

Cocktails, Champagne, vin, bières, jus de fruits...

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

FEUILLETES

Assortiment de feuilletés apéritifs

Chf 5.00

PLANCHE MIXTE

Assortiment de fromages et de charcuteries

Chf 9.00/pers

Option à partager pour 10 personnes

Chf 80.00

3 PIECES COCKTAIL

Sélection de 3 pièces cocktail froides selon le choix du Chef

Chf 14.00

6 PIECES COCKTAIL

Sélection de 4 pièces cocktail froides
et 2 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 de Troinex
Blinis de mousse de chèvre frais, radis & pickles
Ceviche daurade, coriandre et avocat
Foie gras, chutney mangue (supp CHF 4.00 /pers)

LE CHAUD CHF 5.00 PAR PIÈCE

Arancini parmesan & tapenade de truffe
Malakoff
Brochette de volaille yakitori
Noix de st Jacques, agrumes (supp CHF 4.00/pers)
Risotto tomates séchées, pesto de roquette
Beignet de poisson croustillant, raifort
Croque-monsieur truffe noire & 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
Moelleux Caramel-Chocolat

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

STAND DE LA MER

CHF 20.00 PAR PERSONNE

Saumon tranché fumé et mariné
Pain toasté aux algues

Crème aigre
Huitre Roumégous 2 et 3

STAND TARTARES

CHF 20.00 PAR PERSONNE

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

STAND FROMAGES & CHARCUTERIES

CHF 18.00 PAR PERSONNE

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

STAND RACLETTE

CHF 20.00 PAR PERSONNE

Fromages affinés et charcuteries
Pain grillé
Raisin, noix et fruits secs

STAND RISOTTO

CHF 20.00 PAR PERSONNE

Risotto au Parmesan
Risotto parfum 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



Mi-cuit de thon rouge, tomates multicolores & piment de Troinex



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

Taggiasche



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



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



Légèreté de vanille et fraise Mara des bois

OPTIONS VEGETARIENNES

Entrées champignons, velouté de butternut, noisettes du piémont

ab

Vinaigrette de légumes crus et cuits verdure, focaccia croustillante Plats Gnocchis de pain

grillé

et chlorophylle de persil

ab

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

ab

Dessert du menu choisi – (supp. Chf 14)

GATEAUX ANNIVERSAIRE OU MARIAGE

Pour minimum 10 personnes Menu inferieur CHF 100 – supplément de 3CHF/pax

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

ab

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

ab

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

ab

L'ENTREMET VANILLE PISTACHE – Biscuit moelleux, croustillant pistache, mousse vanille, crémeux pistache (Pistache peut être remplacée par de la noisette)

LES FORFAITS BOISSONS



Forfait eaux minérales et cafés (imposé)

CHF 14.00

Eau plate et gazeuse à discrétion
Café ou thé

Forfait Chaumière Repas

CHF 15.00

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

CONDITIONS GENERALES BANQUETS 2022

La signature de l'offre vaut acceptation des présentes conditions qui en font partie intégrante

Réservation

La réservation de votre événement ne sera prise en compte qu'après le retour de la présente offre dûment signée. Une confirmation écrite par mail de votre part vaudra un bon pour accord et l'acceptation des présentes conditions

Privatisation

Nous pouvons privatiser le restaurant le samedi & dimanche midi

Nous facturons un montant exceptionnel de **CHF 2'000.-** Ce montant inclut le personnel mis à disposition et toute l'organisation nécessaire liée à l'ouverture du restaurant et de votre événement (15 personnes au minimum)

Pour le déjeuner, les événements sont programmés jusqu'à **16h** au plus tard

Pour le dîner, les événements sont programmés jusqu'à **1h** du matin au plus tard

Dépassé cet horaire, nous facturons un forfait de **CHF 450.-**

La limite d'horaire étant de 17h30 pour le déjeuner et 3h pour le dîner.

Prix

Nos prix sont indiqués en francs suisses et TTC.

Conditions de paiement

Nous demandons un acompte d'une valeur de 50% du montant du devis. Le règlement de cet acompte valide votre devis ainsi que votre réservation.

La facture finale est payable sans déduction, rabais ni escompte, 15 jours ouvrables après l'envoi de la facture finale.

Nombre de participants

Le nombre de convives que vous nous annoncerez au plus tard 3 jours avant la date de l'événement sera retenu comme base minimum de facturation. Les convives supplémentaires présents le jour de l'événement seront facturés en sus.

Demandes spécifiques lors de l'événement

Dans le cas où des demandes spécifiques sont faites durant le déroulement de l'événement et notamment l'ajout ou le remplacement d'un plat à la demande d'un des convives, nous nous réserverons le droit de facturer ces suppléments en plus du devis et des prestations initialement prévues, confirmées et servies.

Annulation

Toute annulation de l'événement doit être faite au minimum 10 jours avant celui-ci et entraînera le remboursement de l'acompte versé. Passé ce délai, l'acompte sera conservé et aucun remboursement ne sera effectué.