

VOTRE BANQUET À LA CHAUMIÈRE

BIENVENUE
À
LA CHAUMIERE



1 ÉTOILE
AU
GUIDE MICHELIN



BY
SERGE
LABROSSE



La Chaumière
Chemin de la Fondelle 16
1256 Troinex
+41 22 784 30 66
info@lachaumiere.ch
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 sublimes.

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



Petit Salon	Jusqu'à 10 personnes
Grand Salon	Jusqu'à 26 personnes (30 pax debout)
Rotonde	Jusqu'à 20 personnes (30 pax debout)
Salle Bistro	Jusqu'à 70 personnes (120 pax debout)
Terrasse	Jusqu'à 70 personnes (100 pax debout)
Terrasse Lounge	Jusqu'à 70 personnes (100 pax debout)



Tente extérieure à disposition sur demande et selon devis

L'APÉRITIF – FORFAITS BOISSONS

Apéritif du terroir à volonté comprenant CHF 18.-/pers.
pour une durée de 30 minutes
Vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier
Eau plate ou gazeuse, jus de fruits.

Apéritif au Champagne à volonté comprenant CHF 28.-/pers.
pour une durée de 30 minutes
Champagne Jacques Robin, « Ma bonne étoile »
Vin blanc, rouge ou rosé premium selon le choix du sommelier
Eau plate ou gazeuse, jus de fruits

Apéritif sur mesure A la consommation
Pas de limite de temps
Références à choix
Cocktails, Champagne, vins, bières, jus de fruits, etc.



POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Feuilletés

Assortiment de feuilletés apéritifs

CHF 5.-/pers.

Planche mixte

Assortiment de fromages et de charcuteries

Option à partager pour 10 personnes

CHF 9.-/pers.

CHF 80.-/planche

3 Pièces cocktail

Sélection de 3 pièces cocktail froides selon le choix du Chef

CHF 14.-/pers.

6 Pièces cocktail

Sélection de 4 pièces cocktail froides

et 2 pièces cocktail chaudes selon le choix du Chef

CHF 26.-/pers.




NOS PIÈCES COCKTAIL

Pièces **froides** CHF 5.-/pièce


Rillettes de féra et pickles
Ceviche daurade, coriandre et avocat
Gravlax de saumon agrumes, mayonnaise citron & zestes d'agrumes
Tartare de bœuf, mayonnaise estragon, pain grillé
Tartare de thon, mangue, avocat, wasabi
Blinis de tartare de saumon et raifort
Blinis de mousse de chèvre frais, radis et pickles
Dips de légumes de saison et yaourt fumé à partager
Foie gras, chutney mangue (supp CHF 4.-/pers)

Pièces **chaudes** CHF 5.-/pièce

Malakoff 
Tempura de légumes
Arancini parmesan et tapenade de truffe
Risotto tomates séchées, pesto de roquette
Noix de St jacques, agrumes (supp CHF 4.-/pers.)
Beignet de poisson croustillant, raifort
Croque-monsieur truffe noire et Brillat-Savarin
Brochette de volaille yakitori
Entrecôte, pommes rattes, fleur de sel (supp CHF 4.-/pers.)

Pièces **sucrées** CHF 5.-/pièce

Pâtisseries maison
Moelleux caramel-chocolat
Choux divers parfums ; passion, pistache, vanille, caramel
Macaron divers parfums ; yuzu, framboise, chocolat
Eclair divers parfums ; caramel beurre salé, yuzu, chocolat
Tartelette divers parfums ; citron meringué, pomme-vanille, chocolat-noisette



NOS ANIMATIONS CULINAIRES

Stand du lac

Rillette de féra fumée et focaccia
Gravlax de féra
Croque-monsieur de brochet
Blinis de sarrasin maison

CHF 20.-/pers.

Stand Tartares

Bœuf de Simmenthal, pain toasté de campagne
Saumon d'Ecosse Label Rouge, blinis et crème acidulée
Tartare de Thon, avocat & wasabi

CHF 20.-/pers.

Stand Fromages & Charcuteries

Assortiment de fromages affinés et charcuteries de nos montagnes
Sélection de pains ; fruits (figues), noix, céréales
Raisin, noix et fruits secs

CHF 20.-/pers.

Stand Risotto

Risotto au Parmesan
Risotto parfum de truffe noire
Risotto tomates séchées et pesto

CHF 20.-/pers.

Stand Pâtisserie

Assortiment de pâtisseries « maison »
Tartelettes maison ; framboise, citron meringué, pommes-vanille et chocolat-noisette
Macarons divers parfums ; yuzu, framboise, caramel beurre salé et chocolat
Choux divers parfums ; passion, pistache, vanille et caramel

CHF 14.-/pers.



NOS MENUS BANQUET

Menu Epicea

CHF 85.-/pers.

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



Biscuit moelleux de brochet & jus réduit d'une bisque, verdure



Volaille de Marsillon, trompettes, crémeux de champignons,
légumes de saison & polenta croustillante



Pommes caramélisées & vanille

Menu Bouleau

CHF 115.-/pers.

Amuse-bouche du moment



Foie-gras, hibiscus et brioche façon pain perdu



Noix de St jacques marinées, grenade et radis daïkon,
voile de lait de coco & curry vert



Pièce de veau cuite à basse température, trompettes, crémeux de champignons,
légumes de saison & jus mousse au beurre noisette



Mont-Blanc revisité à notre façon



SUITE DE NOS MENUS BANQUET

Menu Pin

CHF 135.-/pers.

Amuse-bouche du marché



Foie-gras, hibiscus et brioche façon pain perdu



Dos de loup rôti, parfum de bouillabaisse, raviole de légumes, vinaigrette fenouil,
jeunes carottes & piment de Troinex



Volaille de Marsillon au beurre de truffe sous la peau
pommade & copeaux de salsifis



Création chocolatée de La Chaumière, by Elian Bernadac

Menu Châtaignier

CHF 155.-/pers.

Amuse-bouche foie gras mi-cuit et brioche dorée



Fine gelée et palette de faisan, coing, airelles & noisettes



Noix de St jacques marinées, grenade et radis daïkon,
voile de lait de coco & curry vert



Effervescence de Cèpes, sarrasin torréfié, parfum de sous-bois
& chlorophylle de persil



Noisette de chevreuil rôtie, salsifis,
& radis daïkon glacé aux vins de noix, coing & châtaigne



Courge caramélisée, tube croustillant noisette, glace potiron & vanille



OPTION VEGETARIENNE, POSSIBLE POUR TOUS LES MENUS

Entrées

Envolée de betterave crue et cuite, cassis
& mûres blanches



Velouté de courge butternut, cèpes & noisettes du piémont

Plats

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



Gnocchis de pain grillé, champignons & noisettes torréfiées

MENU ENFANT

CHF 36.-/pers.

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



Dessert du menu choisi



NOS MENUS - FORFAITS BOISSONS

Forfait eaux minérales et cafés (obligatoire)

CHF 14.-/pers.

Eau plate et gazeuse à discrétion

Café ou thé

Forfait Chaumière Repas

CHF 15.-/pers

2dl de vin blanc ou rouge de notre sommelier

Forfait Terroir Repas

CHF 25.-/pers

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

Forfait Premium Repas

CHF 35.-/pers

3dl vin blanc ou rouge premium selon choix du sommelier

Notre sommelier se tient à votre disposition pour toute demande spécifique et pour vous conseiller sur le choix du vin pour votre événement.

NOS ENTREMETS POUR VOS OCCASIONS

Le Royal : Biscuit chocolat, croustillant praliné noisette
& mousse au chocolat



L'exotique : Dacquoise noix de coco, croustillant amande,
mousse de noix de coco, & confit de fruits exotiques



L'agrumes : Biscuit et croustillant noisette, mousse de chocolat blanc
citronnée & crémeux citron



Le poire épices : Biscuit pain d'épices, croustillant spéculoos,
& mousse à la poire et aux épices



CONDITIONS GENERALES BANQUETS 2022-2023

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 également privatiser le restaurant les jours de fermeture, le samedi & dimanche midi. Les événements sont réalisables lors des jours de fermeture uniquement pour un minimum de 20 personnes.

Nous facturons un montant exceptionnel de **CHF 1'000.-** pour la privatisation complète du restaurant pour les réservations le samedi et dimanche midi. Ce montant inclut le personnel mis à disposition et toute l'organisation nécessaire liée à l'ouverture du restaurant et de votre événement.

Pour les privatisations qui ont lieu durant les jours d'ouverture du restaurant, nous facturons une privatisation qui est fixée à un montant de **CHF 500.-**, pour notre salle de restaurant et pour notre espace Rotonde.

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

-Pour le dîner, les événements sont programmés jusqu'à 2h du matin au plus tard.

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

La limite d'horaire ne pouvant être dépassée pour des questions d'organisation et de lois est de 17h30 pour le déjeuner et 3h du matin 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 5 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 15 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.