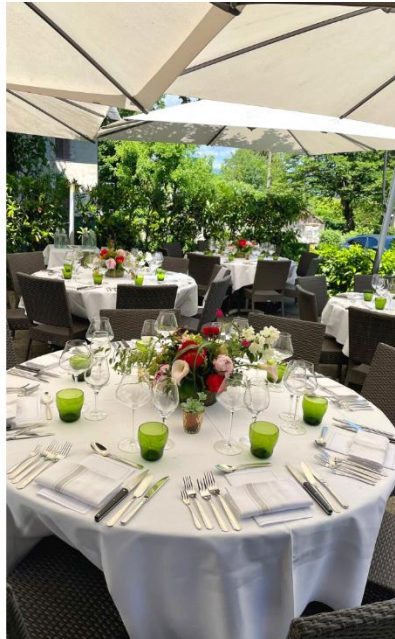


VOTRE EVENEMENT À LA CHAUMIÈRE

Vivez un moment unique

BIENVENUE
A
LA CHAUMIERE



1 ETOILE
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 et partenaire de proximité.

Le restaurant qui a été récompensé d'une étoile au guide 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. La Chaumière se voit attribuer au Gault et Millau un 16/20 en 2022.

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 e-mail : info@lachaumiere.ch

NOS ESPACES



Terrasse	Jusqu'à 70 personnes (100 pax debout)
Terrasse Lounge	Jusqu'à 70 personnes (100 pax debout)
Rotonde	Jusqu'à 20 personnes (30 pax debout)
Salle Bistro	Jusqu'à 70 personnes (110 pax debout)
Petit Salon	Jusqu'à 10 personnes
Grand Salon	Jusqu'à 26 personnes (30 pax debout)



Tente extérieure à disposition sur demande et selon devis

L'APÉRITIF – FORFAITS BOISSONS

Apéritif du terroir à volonté comprenant CHF 20.-/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 30.-/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.

COCKTAIL
ET
CANAPES
APERITIF



UN MOMENT
DANS UN CADRE
ARBORE
ET AU FRAIS



POUR
LANCER LES
FESTIVITES




NOS PIÈCES COCKTAIL

Pièces **froides** CHF 5.-/pièce

Rillettes de féra, sablé aux herbes et pickles
Ceviche daurade, coriandre et avocat & focaccia à l'huile d'olive
Gravlax de saumon agrumes, mayonnaise citron & zestes d'agrumes
Blinis de tartare de saumon et raifort
Tartare de bœuf, mayonnaise estragon, pain grillé
Tartare de thon, mangue, avocat, wasabi & focaccia
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 maison 
Tempura de légumes de printemps, sauce basilic
Arancini parmesan et tapenade de truffe
Risotto tomates séchées, pesto de roquette
Filet de perche croustillant, raifort
Croque-monsieur truffe noire et Brillat-Savarin
Noix de St jacques, agrumes (supp CHF 4.-/pers.)
Entrecôte, pommes rattes, fleur de sel (supp CHF 4.-/pers.)

Pièces **sucrées** CHF 5.-/pièce

Pâtisseries maison

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 truite du lac, pain grillé aux céréales
Croque-monsieur de brochet

CHF 20.-/pers.

Stand Tartares

Bœuf de Simmenthal, piment de Troinex, 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
Charcuterie à la coupe et sur demande
Sélection de pains ; fruits secs, noix, céréales
Raisin, noix et fruits secs

CHF 20.-/pers.

Stand de grillades et plancha

Bœuf sauce chimichurri
Secreto suisse suisse sauce barbecue
Calamaretti et chorizo
Mousseline de pomme de terre

CHF 38/pers.

Stand Risotto

Risotto au parmesan et huile d'olive
Risotto parfum de truffe d'été et champagne
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 Jonquille

CHF 85.-/pers.

Amuse-bouche du marché



Fraicheur de petit pois et courgette, pralin de noisettes,

Sorbet basilic & voile d'oignon blanc



Volaille Marsillon eu deux cuissons, jus au vin jaune,

Pommade de champignons, asperge & croustillant de pomme de terre monalisa



Rhubarbe, vanille, crumble noisette & sorbet fraise

Menu Lilas

CHF 110.-/pers.

Amuse-bouche du marché



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



 Fraîcheur de petit pois & courgette, pralin noisette, sorbet petit pois,

fine raviole transparente d'oignons blanc



Agneau confit des fermes de Vessy, aubergines au miso blond fumé,

millefeuilles de tomates cœur de bœuf & ail noir



Fraise Ciflorette, gel de fraise & crème cheesecake citron vert,

streusel amande & sorbet huile d'olive shiso 

SUITE DE NOS MENUS BANQUET

Menu Rose blanche

CHF 125.-/pers.

Amuse-bouche du marché



Fine feuille de veau, aubergine citronnée & pois mange tout des jardins de Troinex,
extraction de cerfeuil à l'huile d'olive fruitée-verte



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



Volaille Marsillon eu deux cuissons, jus au vin jaune,
Pommade de champignons, asperge & croustillant de pomme de terre monalisa



Chocolat et framboise, verveine

Menu Coquelicot

CHF 135./pers.

Amuse-bouche du marché



Foie gras, rhubarbe, poivre Voatsiperifery, brioche toastée



Fleur de courgette farcie, bisque, vinaigrette de fèves,
& petit pois frais



Pièce de veau cuite à basse température, beurre à l'ail des ours, pomme fondante,
légumes printaniers, chlorophylle, champignons & jus perlé



Pavlova à la framboise et l'estragon

OPTION VEGETARIENNE, POSSIBLE POUR TOUS LES MENUS

Entrées

Fraicheur de petit pois et courgette, pralin noisette & sorbet basilic,
& voile d'oignon blanc



Vinaigrette d'artichaut violet, olives, tomates & basilic
gaspacho & tomates multicolores, focaccia et huile d'olive

Plats

Risotto au parmesan, girolles, chlorophylle & jeunes pousses



Millefeuille de pomme de terre monalisa, jeunes légumes de printemps,
Vinaigrette au miso blond & verdure



Aubergine confite parfum barbecue, tomates multicolores,
& pesto à l'ail des ours

MENU ENFANT

CHF 38.-/pers.

Sirop à choix, à discrétion



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 18.-/pers
2dl de vin blanc ou rouge de notre sommelier


Forfait Terroir Repas CHF 26.-/pers
3dl de vin blanc ou rouge genevois selon choix du sommelier

Forfait Premium Repas CHF 36.-/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 : Biscuit viennois, confit passion,
crème à la mangue & fleur d'oranger


Fraisier/Framboisier : Dacquoise noisette, crème légère à la vanille,
fraises/ramboises de saison

 Notre pâtissier peut réaliser un entremet sur demande, en fonction de vos préférences.



Au plaisir d'organiser ensemble votre événement.



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 pour un minimum de 20 personnes.

Nous facturons un montant exceptionnel de **CHF 3'500.-** 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 900.-**, pour notre salle de restaurant ou 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.