

VOTRE EVENEMENT À LA CHAUMIÈRE

Vivez un moment unique



BIENVENUE
À LA CHAUMIÈRE



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 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 80 personnes (120 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 (100 pax debout)
Petit Salon	Jusqu'à 10 personnes
Grand Salon	Jusqu'à 26 personnes (40 pax debout)



LE RESTAURANT



LA ROTONDE



LES ESPACES

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.




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, airelles (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 pain perdu
Gravlax de truite du lac, focaccia
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 ; citron meringué, pommes-vanille et chocolat-noisette
Macarons divers parfums ; yuzu, framboise et caramel beurre salé
Choux divers parfums ; passion, pistache et vanille

CHF 21.-/pers.



NOS MENUS BANQUET

Menu Epicéa | CHF 85.-/pers.

Amuse-bouche du marché



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



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



Entremet pommes caramélisées, crémeux vanille et biscuit spéculos

Menu Bouleau | CHF 115.-/pers.

Amuse-bouche du marché



Foie-gras, hibiscus, poivre Voatsiperifery brioche façon pain perdu



Noix de St Jacques marinées, grenade et radis daïkon,
jus acidulé pomme céleri et oxalis



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



Fois-gras, hibiscus poivre Voatsiperifery et brioche façon pain perdu



Dos de loup rôti, parfum de bouillabaisse, raviole transparente de pomme de terre et fenouil, tartine croustillante, rouille et bouillabaisse



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



Création chocolatée de La Chaumière, by Elian Bernadac

Menu Châtaignier | CHF 155./pers.

Amuse-bouche du marché



Faisan, bavarois de foie gras en fine gelée de muscat,
châtaigne, parfum de truffe blanche



Noix de Saint-Jacques dorées, potimarron note d'agrumes,
pralin et noisette.



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



Noisette de chevreuil rôtie, salsifis,
radis daïkon glacé au vin 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, champignons & noisettes torréfiées

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)

Eau plate et gazeuse à discrétion

Café ou thé

CHF 14.-/pers.

Forfait Chaumière Repas

2dl de vin blanc ou rouge de notre sommelier

CHF 18.-/pers

Forfait Terroir Repas

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

CHF 26.-/pers




Forfait Premium Repas

3dl vin blanc ou rouge premium selon choix du sommelier

CHF 36.-/pers

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
et fleur d'oranger

- L'Agrume** : Biscuit et croustillant noisette, mousse au chocolat
blanc citronnée & crémeux citron

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

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



Au plaisir d'organiser ensemble votre événement.



CONDITIONS GENERALES BANQUETS 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 réservons 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.