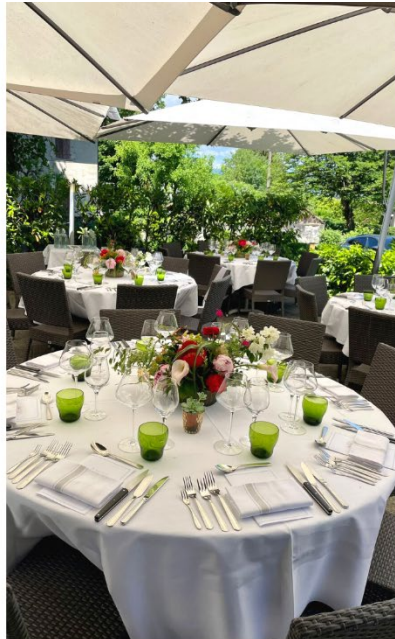


VOTRE EVENEMENT À LA CHAUMIÈRE

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



Rotonde	Jusqu'à 20 personnes (30 pax debout)
Salle Restaurant	Jusqu'à 70 personnes (110 pax debout)
Grand Salon	Jusqu'à 26 personnes (50 pax debout)



Tente extérieure à disposition sur demande et selon devis

L'APÉRITIF – FORFAITS BOISSONS

Apéritif du terroir à volonté 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 20.-/pers.

Apéritif au Champagne à volonté comprenant
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

CHF 30.-/pers.

Apéritif sur mesure
Pas de limite de temps

Références à choix
Cocktails, Champagne, vins, bières, jus de fruits, etc.

A la consommation



POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Feuilletés

Assortiment de feuilletés apéritifs

CHF 3.-/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 truite du lac, Blinis, mayonnaise citron & zestes d'agrumes
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, aïelles (supp CHF 2.-/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 (parfums aux choix)
Passion, pistache, vanille, caramel
Macaron (parfums aux choix)
Citron, framboise, chocolat
Choux (parfums aux choix)
Passion, pistache, caramel
Tartelette (parfums aux choix)
Citron meringué, pomme-vanille, chocolat



NOS ANIMATIONS CULINAIRES

Stand du Lac

Rillette de féra fumée et pain de campagne
Gravlax de truite du lac, focaccia
Croque-monsieur de brochet
Perche du lac dorée, beurre citronnée (supp CHF 5.-/pers)

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 22.-/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 24.-/pers.

Stand de Grillades et Plancha

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

CHF 38/pers.

Stand Risotto

Risotto au parmesan et huile d'olive
Risotto parfum de truffe et champagne
Risotto tomates séchées et pesto

CHF 22.-/pers.

Stand Pâtisserie

Choux (parfums aux choix) : passion, pistache, vanille, caramel
Macaron (parfums aux choix) : Citron, framboise, chocolat
Choux (parfums aux choix) : Passion, pistache, caramel
Tartelette (parfums aux choix) : Citron meringué, pomme-vanille, chocolat

CHF 21.-/pers.



NOS MENUS BANQUET

Menu Epicéa

CHF 105.-/pers.

CHF 85.-/pers. (Sans le brochet)

Amuse-bouche du marché



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



Croque-Monsieur de brochet, jus réduit d'une bisque, verdure



Volaille de Marsillon, trompettes, crémeux de champignons,
Légumes de saison & millefeuille croustillant de pomme de terre



Pommes caramélisées & vanille

Menu Bouleau

CHF 115.-/pers.


CHF 105.-/pers. (Sans la St Jacques)

Amuse-bouche du moment



Ganache de foie-gras, hibiscus et brioche façon pain perdu



 Noix de St Jacques de Dieppe en ravioles transparente d'un bouillon dashi et miso blond,
radis daïkon, vinaigrette passion



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



Mont-Blanc revisité à notre façon



SUITE DE NOS MENUS BANQUET

Menu Pin

CHF 135.-/pers.

CHF 110.-/pers. (Sans poissons)

Amuse-bouche du marché



Nuage de foie gras, cœur coulant passion, café, brioche perdue.



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



Volaille Marsillon au beurre de truffe sous peau,
croustillant de pomme de terre, pommade de courge, sauce suprême et foie gras poêlé



Création chocolatée de La Chaumière

Menu Châtaignier

CHF 175.- /pers.

CHF 155.- (Sans la St Jacques)

Amuse-bouche du marché



Bavarois de foie gras en fine gelée de muscat,
Copeaux et chutney de pomme acidulé



Raviole de cèpes, tuile croustillante



Noix de St Jacques marinées, grenade et radis daïkon,
Voile de lait de coco & curry vert



Noisette de chevreuil rôtie, jus corsée et vinaigrette aux airelles.
Pommade de coings et courge rôtie



Feuille d'automne, coing, parfum de sous-bois

Menu des fêtes CHF 175.-/pers.

Amuse-bouche du marché



Gambero Rosso citron, piment doux, grain de caviar
et parfum d'iode



Raviole de cèpes, tuile croustillante et verdure



Pavé de loup laqué, kosho de yuzu, texture de salsifis et beurre
blanc au champagne



Supreme de volaille poché, foie gras poêlé, ruban de
courge et célerie, sauce suprême.



Création chocolatée de la Chaumière

OPTION VEGETARIENNE, POSSIBLE POUR TOUS LES MENUS

Entrées

Enrobée et texture de betterave, vinaigrette pomme noisette



L'œuf parfait, veloute et copeaux de choux fleur, citron

Plats

Risotto crémeux, courge, sauge et agrumes



Gnocchis, champignons & noisettes torréfiées, verdure



Jardins de légumes du moment, millefeuille de pomme de terre,
croustillant ail noir et girolles

MENU ENFANT

CHF 38.-/pers.

Sirop à choix, à discrétion



Suprême de volaille ou poisson du Moment,
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 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 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.