



LA CHAUMIERE  
by Serge Labrosse 

CARTE DES BANQUETS

2024-2025

# Serge Labrosse



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 sublimés. 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](mailto:info@lachaumiere.ch)*





# NOS ESPACES

## La Rotonde

Jusqu'à 20 personnes  
(30 pax debout)



## Salle restaurant

Jusqu'à 70 personnes  
(110 pax debout)



## Le grand salon

Jusqu'à 26 personnes  
(50 pax debout)



*Tente extérieure à disposition sur  
demande et selon devis*

# — L'apéritif

*Forfait boisson*



## **APÉRITIF DU TERROIR À VOLONTÉ** DURÉE 30 MINUTES

**CHF 20.- / PERS**

Vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier  
Eau plate ou gazeuse, jus de fruits.

## **APÉRITIF AU CHAMPAGNE À VOLONTÉ** DURÉE 30 MINUTES

**CHF 30.- / PERS**

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 À LA CONSOMMATION** PAS DE LIMITE DE TEMPS

**CHF 30.- / PERS**

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



# 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

## 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.- / PERS

Rillette 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.- / PERS

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.- / PERS

Pâtisseries maison

### **Choux (parfums aux choix)**

Passion, pistache, vanille, caramel

### **Macaron (parfums aux choix)**

Citron, framboise, chocolat

### **Tartelette (parfums aux choix)**

Citron meringué, pomme-vanille, chocolat

# — Nos menus



*Banquet*

## MENU EPICÉA

**CHF 105.- / PERS**  
CHF 85.- 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.- SANS LA SAINT-JACQUES

Amuse-bouche du moment

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

Noix de St Jacques de Dieppe en raviolis transparente d'un bouillon dashi et miso blond,  
radis daikon, 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



# — Nos menus



*Banquet*

## MENU PIN

**CHF 135.- / PERS**  
*CHF 110.- SANS LE POISSON*

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 SAINT-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

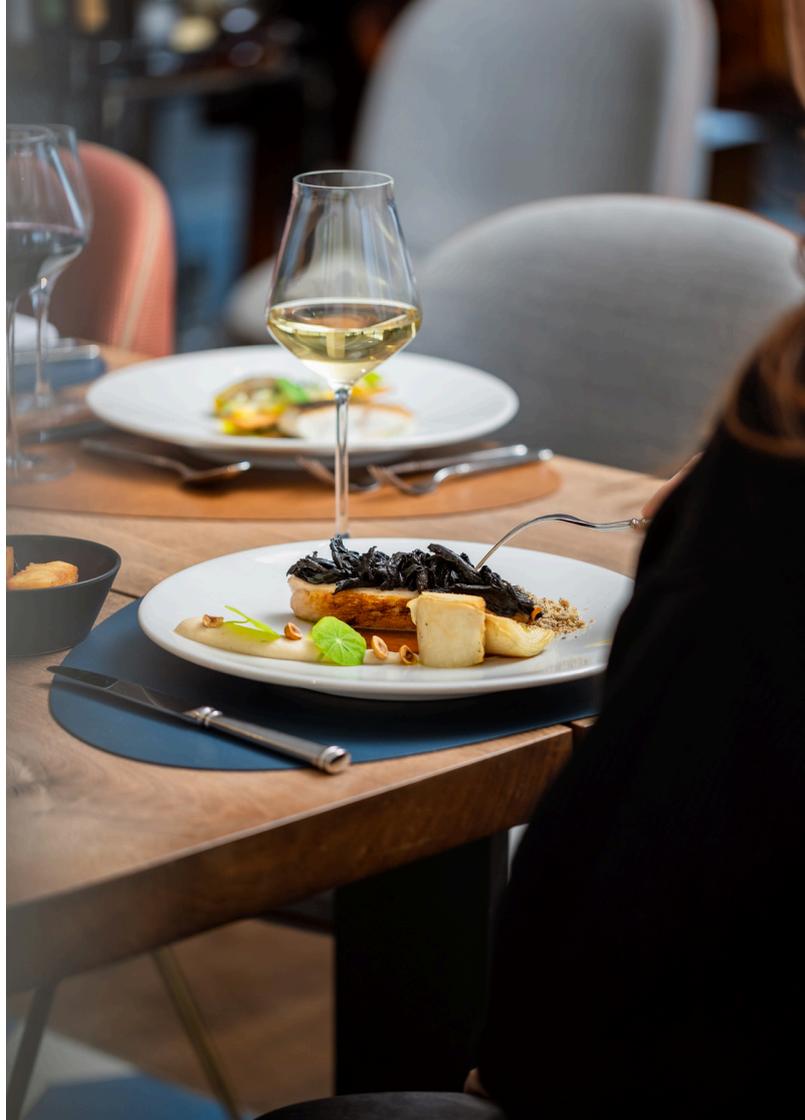
Noix de St Jacques marinées, grenade et radis daïkon,  
Voile de lait de coco & curry vert

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

175.- / personnes



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

# — Nos options végétariennes

*Disponible pour tous les menus*

## NOS ENTRÉES



Enrobée et texture de betterave, vinaigrette pomme noisette



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

## NOS 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 Entremets



## 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 Épices

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.

# — Nos 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**

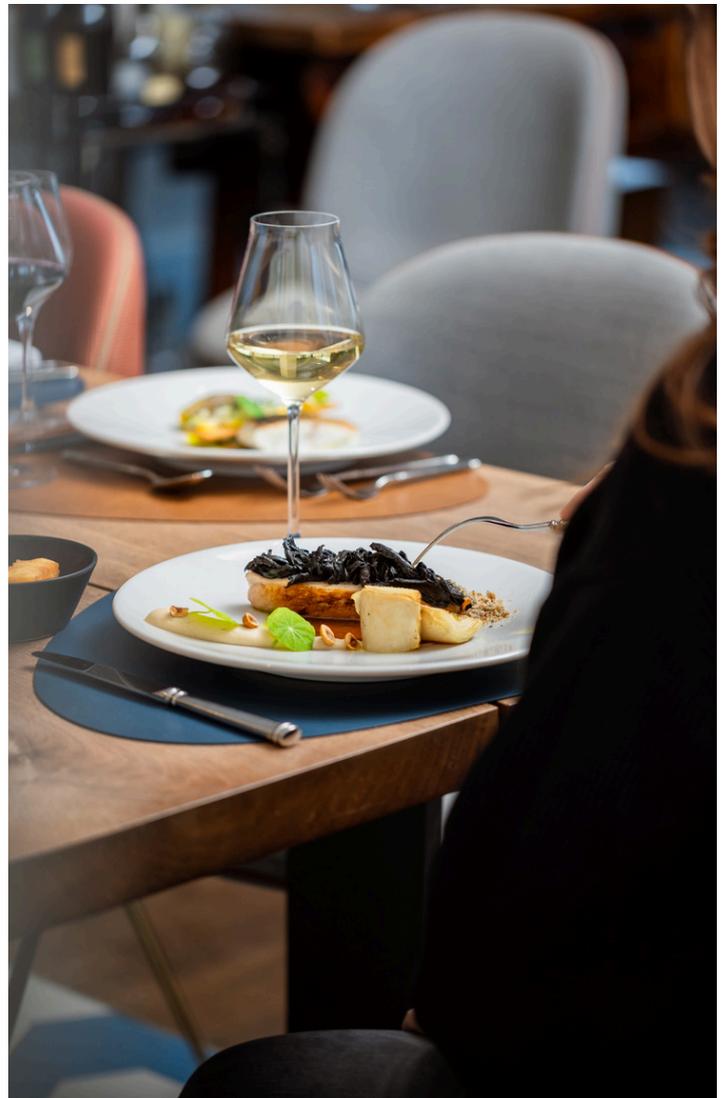
## Forfait Premium Repas

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.







# Les conditions générales

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.