



# Restaurant du Creux-de-Genthod

## Votre banquet

### Menu à composer selon vos goûts et envies

Le menu sera **identique** pour tous les convives  
à l'exception des régimes alimentaires

*Nos indications de mets ainsi que les tarifs peuvent être soumis à modifications*

### Suggestions de forfaits boissons pour accompagner vos menus

#### Forfait verre d'accueil à 10.-

1 dl de vin ou de kir  
1 verre de jus d'orange ou d'eau minérale  
feuilletés maison

#### Forfait boissons « découverte » pour le repas à 32.-

3dl de vin blanc ou rouge par personne  
Chardonnay Domaine "La Devinière" L. et W. Creteigny à Satigny  
Dame noire Domaine « des Balisiers », G.Pillon et J.-D. Schlaepfer à Satigny  
(assemblage de gamay, pinot noir, gamaret et ou cabernet sauvignon)

1 eau minérale par personne

1 café ou un thé

Les boissons peuvent également être choisies le jour-même et facturées à la consommation



# Restaurant du Creux-de-Genthod

## Les entrées

Truite marinée aux agrumes, tarte fine de parmesan  
et crème légère de Wasabi

ou

Terrine de foie gras de canard au vin doux  
et brioche maison toastée

ou

Vol-au-vent du lac Léman avec écrevisses et fera

## Les plats principaux

Noisettes d'agneau poêlées et jus au romarin  
polenta crémeuse aux noisettes et légumes de saison

ou

Volaille fermière farcie aux légumes et sauce suprême à l'estragon  
riz sauvage et légumes de saison

ou

Filet de fera du Léman saisi et jus au tilleul  
risotto de quinoa et légumes du marché

ou

Filets de perches meunière sauce tartare,  
pommes frites\* et salade verte

ou

Galette moelleuse de quinoa au curry rouge thaï  
et légumes à la vapeur

## Le fromage et les desserts

Assortiment de fromages d'alpages

\*\*\*

Moelleux au chocolat noir de chez Favanger,  
crème glacée artisanale au yaourt nature et coulis à la vanille

ou

Tarte à la crème de citron meringuée sur un biscuit Breton

**Tarifs pour un menu identique (même plats) pour tous les convives**

*menu avec deux entrées, plat principal, fromage et dessert 78.-*

*menu avec une entrée, plat principal, fromage et dessert 69.-*

*menu avec deux entrées, plat principal et dessert 73.-*

*menu avec une entrée plat principal et dessert 64.-*



# Restaurant du Creux-de-Genthod

## Menu perches à 49.-

Salade verte de saison

\*\*\*

Filets de perches meunière  
sauce tartare et pommes frites\*

\*\*\*

Tarte à la crème de citron meringuée et biscuit Breton  
(supplément de 2.-/pers. pour un gâteau)

## Menu enfants à 25.-

(jusqu'à 10 ans)

Salade vert de saison

\*\*\*

Hamburger maison et pommes frites

ou

Filets de perches meunière  
sauce tartare et pommes frites

\*\*\*

2 boules de glace  
(vanille, fraise)

ou

Gâteau

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »





# Restaurant du Creux-de-Genthod

## Le dessert peut être remplacé par un gâteau

(pour tous les convives)

### Les tourtes et gâteaux :

#### **Vacherin glacé**

Meringues, crème chantilly et deux parfums de glace au choix  
(vanille, fraise, chocolat, café, caramel beurre salé, citron vert, poire, framboise)

#### **Opéra**

Biscuit Joconde (amande-noisette), crème au beurre parfumée café et chocolat

#### **Mogador « tout chocolat »**

Génoise au chocolat et mousse légère au chocolat-praliné

#### **Forêt noire**

Génoise au chocolat, crème chantilly et cerises confites

#### **Entremets aux fruits rouges**

Génoise nature, crème mousseline et émincé de fruits rouges

#### **Tarte à la crème de citron meringuée**

Pâte sablée à la cannelle, crème de citron et meringue à l'italienne

# Restaurant du Creux-de-Genthod

## Disposition et mobilier :

**Bistrot :** table royale jusqu'à 24 personnes puis en U jusqu'à 31 personnes avec sets de table et serviettes en tissu



**Salle 1 :** tables de 8 à 10 personnes jusqu'à 40 personnes avec nappes et serviettes en tissu



**Salle 1 et 2 :** tables de 8 à 10 personnes jusqu'à 60 personnes avec nappes et serviettes en tissu

**Etage :** table royale jusqu'à 16 personnes avec sets de table et serviettes en tissu



**Terrasse :** tables avec bancs de 10 à 20 personnes avec nappes et serviettes en papier



**Suppléments :** chaises en terrasse à la place des bancs 3.-/pers.

nappes en tissu à la place des sets ou des nappes en papier (terrasse) 1.50/pers.

serviettes en tissu à la place des serviette en papier (terrasse) 2.-/pers.