



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

Crème de poireaux, crouton au sésame et marmelade d'échalotes

ou

Truite marinée et fumée par nos soins, tartes fines de parmesan
et crème légère de Wasabi

ou

Terrine de foie gras de canard au vin doux

ou

Ravioles de homard au bouillon de légumes et écume à la citronnelle

Les plats principaux

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

ou

Filet d'omble poêlé et vinaigrette à la vanille
risotto de quinoa et fondu d'endives aux agrumes

ou

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

Le fromage et les desserts

Assortiment de fromages d'alpages

Moelleux au chocolat noir Caracas,
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.-

Toutes modifications par rapport à un **menu identique** seront facturées en supplément



Restaurant du Creux-de-Genthod

Menu végétarien à 49.-

Crème de poireaux, crouton au sésame et marmelade d'échalotes

Risotto Tessinois à la courge butternut
et tuile au parmesan

Fromages (supplément 5.-)

Dessert

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 pâte sablée
(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



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

« 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

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.