



# Restaurant du Creux-de-Genthod

## **Nous vous proposons un menu spécial pour votre banquet de fin d'année**

*(dès 14 personnes, le choix du plat principal doit nous être communiqué à l'avance)*

### **Amuses bouches**

*velouté de potimarrons et éclats de châtaignes  
terrines de foie gras aux raisins secs sur une brioche toastée*

\*\*\*

**Ravioles de homard,  
petits légumes au bouillon et écume à la citronnelle**

\*\*\*

**Côte de cerf à l'infusion de baies rouges,  
mousseline de potimarrons et bolets rôtis**

ou

**Filet d'omble saisi et réduction de vinaigre de Xérès,  
embeurrée de choux de Bruxelles et marrons**

\*\*\*

**Plateau du fromager**

\*\*\*

**Poire au vin rouge épicé et tartelette au vin cuit**

**Menu à 81.-**



Rte du Creux-de-Genthod 29 - 1294 Genthod - Parking gratuit

Route du Creux-de-Genthod 29 - 1294 Genthod  
Tél. : +41 (0)22 774 10 06 - Fax : +41 (0)22 774 10 41  
[www.creuxdegenthod.com](http://www.creuxdegenthod.com)



# Restaurant du Creux-de-Genthod

## Votre banquet

### Menu à composer selon vos goûts et envies

Le menu sera **identique** pour tous les convives  
*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 « plaisir » pour le repas à 16.-

2dl de vin blanc ou rouge par personne  
*Chasselas, Domaine du Château de Collex, F. Probst*  
*Gamay AOC de Genthod, Domaine du Château de Collex, F. Probst*  
1 eau minérale 50cl pour deux personnes  
1 café ou un thé

#### 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

Velouté de potimarrons et éclats de châtaignes poêlés

ou

Terrine de foie gras de canard aux raisins secs  
et brioche maison toastée

ou

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

## Les plats principaux

Palette de bœuf confite au pinot noir,  
maccheroni gratinés et légumes de saison

ou

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

ou

Filet de bar poêlé et marmelade d'échalotes  
pommes fondantes au curcuma et pressé de scorsonères

## Le fromage et les desserts

Assortiment de fromages d'alpages

\*\*\*

Entremets à la noix de coco  
et aux pamplemousses roses

ou

Dôme au chocolat noir et blanc  
sur un biscuit dacquoise chocolaté

ou

Gâteau

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

menu avec deux entrées, plat principal, fromage et dessert 77.-

menu avec une entrée, plat principal, fromage et dessert 67.-

menu avec deux entrées, plat principal et dessert 71.-

menu avec une entrée plat principal et dessert 62.-

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

Route du Creux-de-Genthod 29 - 1294 Genthod  
Tél. : +41 (0)22 774 10 06 - Fax : +41 (0)22 774 10 41  
[www.creuxdegenthod.com](http://www.creuxdegenthod.com)



# Restaurant du Creux-de-Genthod

## **Menu végétarien à 51.-**

Velouté de potimarrons et éclats de châtaignes

\*\*\*

Risotto Carnaroli aux morilles et tuile de parmesan

\*\*\*

Fromages (supplément 5.-)

\*\*\*

Dessert

## **Menu perches à 49.-**

Salade verte de saison

\*\*\*

Filets de perches meunière  
sauce tartare et pommes frites

\*\*\*

Tarte au citron meringuée  
(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

### **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, crème de citron et meringue à l'italienne

Nous utilisons, pour préparer nos desserts, des fruits frais provenant pour la plupart de culture biologique ou biodynamique, des œufs, du lait et de la crème.

Nous préparons tous nos desserts dans nos cuisines.