

RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD



VOS RÉCEPTIONS

OUVERT TOUTE L'ANNÉE, 7 JOURS SUR 7
AVEC UNE CUISINE EN CONTINU DE 12H À 22H
TEL. : +41 (0)22 774 10 06 - WWW.CREUXDEGENTHOD.COM

Vos RÉCEPTIONS



Vous pouvez choisir sur place votre repas jusqu'à un maximum de 15 convives, passé ce nombre nous souhaitons la confirmation d'un menu prédéfini 72 h à l'avance pour tous les convives (en dehors des allergies et autres intolérances).

Chaque semaine nous vous proposons des menus de saison en accord avec la générosité de dame nature, ne sachant pas à l'avance leur composition, ils vous seront remis dès leur élaboration.

Concernant les fromages affinés, tourtes et gâteaux, il nous est nécessaire de connaître votre choix au plus tard 48h à l'avance.

FORFAIT - BIENVENUE

12.- / PERS

- 1 dl de vin rouge ou blanc ou un Kir
- 1 verre de jus d'orange ou jus de raisin ou eau minérale
- 2 pièces de gougères " Maison "

FORFAIT - BIENVENUE AVEC CHAMPAGNE

47.- / PERS

- 2 coupes de champagne Brut Inspiration 1818
- Crème de cassis
- Jus d'orange ou jus de raisin (50 cl)
- Eau minérale plate ou gazeuse (25 cl)

FORFAIT - ACCOMPAGNEMENT POUR LE REPAS

23.- / PERS

- 2 dl de vin blanc ou rouge par personne
- Vin blanc : Chardonnay, Domaine " La Devinière " à Satigny
- Vin rouge : Dame noire, Domaine des Balisiers à Satigny
- Eau minérale plate ou gazeuse (25 cl)
- 1 café ou un thé

Les boissons peuvent aussi être commandées sur place et facturées à la consommation

VOS RÉCEPTIONS

MENU 69.- CHF

ENTRÉES

Véritable foie gras du chef, cuit au naturel, compotée de fraises et de rhubarbe parfumée au gingembre et sa brioche maison toastée.

OU

Rillettes Maison de nos pêcheurs du Léman,  
éclats de citron confits, aneth frais et baies de poivre rose.

OU

L'œuf parfait, légumes de saison, émulsion de lait  
en option avec caviar & sa bisque homardine (Supplément 10.-)

Trou normand façon Qavjar

Sorbet citron vodka glacé percutant mêlé à la force de la vodka

PLATS PRINCIPAUX

Filets de perches meunière « comme il faut », sauce tartare maison, pommes frites et salade verte à l'huile de noisettes.

(Filets de perches du Lac Léman supplément 9.-)

OU

Pièce de bœuf suisse poêlée, pommes grenailles rissolées, légumes nouveaux et jus au thym.  

OU

Filet d'esturgeon en quenelle au carré, sauce homardine et riz vénéré. 

OU

Céleri en risotto forestier,   
mirepoix de céleri cuit en risotto et morilles en persillade.

DESSERTS

Mousse au chocolat Versoisienne au chocolat noir et zestes d'orange.  

OU

"L'Eclair" du moment 

OU

Gâteau ou tourte au choix pour l'ensemble des convives
(sélection, page suivante)

OPTIONS

Menu avec deux entrées, son plat principal et son dessert 82.-
La planche des fromages primés. 14.-

Provenance de nos produits :

Pain Ciabatta sans gluten Suisse, Foie gras France, Filet de perches sauvages d'Estonie, Bœuf Suisse et Caviar Pologne, Bulgarie, Iran.

Tous nos tarifs sont en francs suisses et soumis à modifications. TVA incluse 8,1%.

* Pour toutes informations sur la présence d'allergènes, notre personnel vous renseignera avec plaisir.

VOS RÉCEPTIONS

TOURTE ET GÂTEAU “ FAIT MAISON ”

La portion 15.-

VACHERIN GLACÉ

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

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 (AVEC OU SANS KIRSCH)

Génoise au chocolat, crème Chantilly et cerises confites

ENTREMET FRUITS ROUGES

Génoise, crème mousseline, émincé de fruits rouges de saison

TARTE À LA CRÈME DE CITRON MERINGUÉE

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

Gâteau pâtissier pour un minimum de 4 personnes

Toutes nos tourtes et gâteaux peuvent être réalisés sans lactose (crème de soja)

LE MENU PETIT LAC jusqu'à 12 ans

25.-/ pers

Un sirop au choix

1/2 filets de perches avec frites

ou

L'Hamburger “ Affreux Jojo ” avec frites

ou

Les pâtes qui font rougir 

Une boule de glace (au choix)

Tous nos tarifs sont en francs suisses et soumis à modifications. TVA incluse 8,1%.

* Pour toutes informations sur la présence d'allergènes, notre personnel vous renseignera avec plaisir.

Le Label “ Fait Maison ” est établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow food.

VOS RÉCEPTIONS

NOS LIEUX D'ÉVÈNEMENTS



LE SALON CHEMINÉE

Table jusqu'à 22 personnes
puis en "U" jusqu'à 30 personnes
avec sets de table en lin.

Salon avec cheminée.

LA SALLE À MANGER LÉMAN

Tables nappées de 6 à 10 personnes
jusqu'à 70 personnes

Possibilité de partitionner en 2 parties

Tables nappées de 6 à 10 personnes
jusqu'à 40 personnes.



L'ÉTAGE

Table nappée jusqu'à 16 personnes
puis en "U" jusqu'à 25 personnes.



LA TERRASSE

Tables de 10 à 20 personnes avec bancs,
nappes et serviettes en papier.



RÉSERVATIONS & INFOS

Route du Creux-de-Genthod 29 - 1294 Genthod - Genève / Suisse

creux@creuxdegenthod.com • +41 (0)22 774 10 06

www.creuxdegenthod.com