



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



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

MENU 69.- CHF

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

Céleri en risotto forestier, (1) (1) (2)



mirepoix de céleri cuit en risotto et morilles en persillade.

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

Œuf Gengis Khan, œuf parfait de Céligny, magnifiée par la finesse du caviar Baeri de Qavjar. 🔞 👘 (Supplément 10.-)

Trou normand façon Qavjar

Sorbet citron 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.-)

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



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





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



"L'Eclair" Signature, caramel beurre salé et crème de vanille.



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

)PTIONS

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.

TOURTE ET GÂTEAU "FAIT MAISON " ©

La portion 15.-

VACHERIN GLACÉ

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

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

FNTREMET FRUITS ROUGES

Génoise, crème mousseline, émincé de fruits rouges de saison

ARTE À LA CRÈME DE CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée à la cannelle, crème de citron et merinque 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

L'Hamburger " Affreux Jojo " avec frites

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.

NOS LIEUX D'ÉVÈNEMENTS



LE BISTROT

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.



<u>L'ÉTAGE</u>

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