

## RESTAURATION INFORMATION & TARIFS 2008

L'Institut œcuménique au Château de Bossey est le centre de rencontres, de dialogue et de formation du Conseil œcuménique des Eglises. Situé dans un cadre superbe, dominant le lac Léman et les Alpes, ce manoir du 18<sup>e</sup> siècle offre à la fois une hospitalité traditionnelle, une atmosphère paisible, un logement confortable et les installations nécessaires à des réunions. Le Château de Bossey offre à ses clients un service de restauration et de traiteur de qualité à des prix raisonnables.

### **Restaurant self-service**

Notre restaurant self-service propose des menus avec viande ou poisson et des menus végétariens, un buffet de salades et des desserts. Le restaurant sert également un choix des meilleurs vins de la région ainsi que d'autres boissons.

### **Horaire d'ouverture :**

De 8h à 9h; de 12h à 13h30; de 18h à 19h30 tous les jours.

### **Notre service 'sur mesure'**

La Château de Bossey constitue le cadre idéal pour vos réceptions, banquets, repas d'affaires ou privés. Nous vous proposons un choix de menus sélectionnés par notre chef. A partir de vingt personnes, notre personnel qualifié est à votre disposition pour préparer des menus spéciaux ou pour créer un événement sur mesure conformément à vos désirs.

### **Salon privé**

Les banquets ont lieu dans notre salle à manger « L'Orangerie ». Si vous souhaitez réserver un salon privé nous vous proposons 4 salons : salons Jaune, Vert et Brun au prix de CHF 150.- ou le salon blanc au prix de CHF 200.-

N'hésitez pas à vous adresser au personnel hôtelier du Château de Bossey si vous désirez des renseignements supplémentaires sur l'organisation de votre séjour.

Nous nous réjouissons de vous accueillir au Château de Bossey.

## LES APERITIFS

La Château de Bossey propose un choix d'apéritifs sélectionnés par notre chef. Notre personnel qualifié est à votre disposition pour préparer des menus ou un événement sur mesure. Tous les prix sont par personne service incl. Location de salon privé en supplément. Minimum vingt personnes.

### Apéritif «Classic»

Vins : Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, eau minérale  
Chips, cacahuètes et olives  
CHF 12.- par pers., pour une durée de 90 min.  
(½ h. sup., CHF 3.- / personne)

### Apéritif «Tradition»

Vins : Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, eau minérale  
Chips, cacahuètes et olives  
Mini pizzas et mini quiches  
Assortiments de feuilletés salés  
CHF 16.- par pers., pour une durée de 90 min.  
(½ h. sup., CHF 4.- / personne)

### Apéritif «Suisse»

Vins : Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, eau minérale  
Chips, cacahuètes et olives  
Plateaux de viande séchée et de fromage du pays  
CHF 22.- par pers., pour une durée de 90 min.  
(½ h. sup., CHF 4.- / personne)

### Apéritif «Végétarien»

Vins : Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, eau minérale  
Chips, cacahuètes et olives  
Assortiment de feuilletés salés  
Bruschetta de tomate et mozzarella  
Dips aux légumes frais  
Mini rouleaux de printemps et samoussa  
CHF 28.- par pers., pour une durée de 90 min.  
(½ h. sup., CHF 6.- / personne)

### Apéritif «Château»

Vins : Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, eau minérale  
Chips, cacahuètes et olives  
Mini pizzas et mini quiches  
Assortiments de feuilletés salés  
Bruschetta de tomate et mozzarella  
Toast tartare de saumon

Dips aux légumes frais  
Aileron de poulet  
Beignets de crevettes  
Mini rouleaux de printemps et samossa  
CHF 37.- par pers., pour une durée de 90 min.  
(½ h. sup., CHF 7.- / personne)

### Au détail ...

	CHF/pièce
Pain surprise	90.-
Canapés variés	2.-
Mignardises	3.-

### CHF/personne

Assortiment de feuilletés salés	3.-
Minis pizzas et quiches	3.-
Plateaux de viande séchée et de fromage du pays	12.-
Bruschetta de tomate et mozzarella	5.-
Dips aux légumes frais	3.-
Mini rouleaux de printemps et samossa	6.-
Beignets de crevettes	6.-
Toast tartare de saumon	5.-
Dips aux légumes frais	3.-
Aileron de poulet	5.-
Plateau de fruits frais	5.-

### Servi dans des cuillères chinoises

Risotto à la citronnelle	4.-
Guacamole et crevettes	5.-
Tartare de saumon	5.-
Tartare de bœuf	6.-

### Verrines

Gaspacho	4.-
Soupe froide de melon	4.-

### CHF/litre

Sangria blanche ou rouge	18.-
Punch Planteur (rhum et jus de fruits)	18.-

## LES MENUS

La Château de Bossey propose un choix de menus sélectionnés par notre chef. A partir de vingt personnes, notre personnel qualifié est à votre disposition pour préparer des menus spéciaux ou pour créer un événement sur mesure conformément à vos désirs. Possibilité de menus végétariens sur demande. Tous les prix sont par personne et incluent le service et les taxes. Location de salon privé en supplément.

### Menu «Tradition»

CHF 39.- (Un choix d'entrée, de plat et de dessert)

Galantine de saumon aux crevettes  
Salade de chèvre chaud  
Terrine de légumes méditerranéens  
\*\*\*

Suprême de pintade sauce au choix  
Filet de truite rose sauce au choix  
Jambon à l'os sauce au choix  
\*\*\*

Dessert au choix

### Menu «Bossey»

CHF 49.- (Un choix d'entrée, de plat et de dessert)

Pâté en croûte et sa garniture  
Saumon mariné à l'aneth  
Salade océane (fruits de mer et poissons fumés)  
\*\*\*

Filet de veau sauce au choix  
Magret de canard sauce au choix  
Filet de Fera sauce au choix  
\*\*\*

Dessert au choix

### Menu «Château»

CHF 59.- (Un choix d'entrée, de plat et de dessert)

Jambon cru et melon (selon la saison)  
Saladine de queues de gambas épicées  
Vittello Tomatto  
\*\*\*

Faux filet de boeuf rôti sauce au choix  
Carré d'agneau sauce au choix  
Pavé de loup étuvé de fenouil  
\*\*\*

Plateau de fromages  
\*\*\*

Dessert au choix

### Menu «Suprême»

CHF 99.- (Les cinq plats)

Foie gras de canard maison  
Noix de St-Jacques à la crème de Porto  
Filet de bœuf aux morilles  
Plateau de fromages  
Dessert au choix

### Menu enfant ( -12 ans)

CHF 20.-

Salade mêlée  
\* \* \*

Steak de boeuf haché ou  
Nugget's de poulet ou  
Demi portion du plat principal  
\* \* \*  
Glace

#### Sauce, accompagnements & desserts:

Dans chaque menu, choisissez deux accompagnements et un dessert.

#### Choix de sauce pour la viande :

Prunneaux, Madère, Au thym, Forestière (champignons), Au miel, Bearnaise, 5 poivres

#### Choix de sauce pour le poisson :

À l'oseille, safran, beurre blanc

#### Choix d'accompagnements :

Gratin de pommes de terre, riz, risotto, couscous, tagliatelles au beurre, jardinière de légumes, ratatouille, haricots verts aux échalotes, tomates au four, carottes Vichy.

#### Choix de desserts :

Sélection de trois fromages, Mousse au chocolat, Tarte aux fruits, Salade de fruits, Tiramisù, Ile flottante

Ou sélectionnez parmi nos gâteaux du château !

## LE MENU BUFFET

**Menu servi en buffet à CHF 59.- (Minimum vingt personnes)**

*1 x festival de salades*  
*3 x choix d'entrées*  
*2 x choix de plats principaux ou grillades*  
*3 x choix de garnitures*  
*3 x choix dessert ou fromages*

### **Salades**

Festival de salades assorties

### **Entrées**

Terrine de campagne et ses garnitures  
Viande séchée du pays  
Melon et jambon cru  
Salade de Tomate et Mozzarella  
Légumes grillés à l'italienne  
Vitello tonnato  
Roastbeef sauce tartare  
Saumon fumé et ses garnitures  
Salade de fruits de mer

### **Plats principaux**

Rôti de porc au four et son jus au thym  
Poulet fermier rôti au four  
Gigot d'agneau aux épices  
Emincé de dinde aux champignons de Paris  
Jambon chaud au madère  
Filet de truite sauce crevette  
Pavé de saumon au curry  
Tomates farcies végétarienne  
Lasagne à la ricotta et épinards

### **Garnitures**

Gratin dauphinois  
Riz créole  
Nouilles au beurre  
Risotto safrané  
Brocoli vapeur  
Carottes Vichy  
Haricots aux échalotes  
Tomates au four

### **Desserts et fromages**

Sélection de fromages  
Tarte aux fruits maison  
Salade de fruits frais  
Paniers de fruits frais  
Mousse au chocolat  
Tiramisù  
Génoise aux fruits

### **Les gâteaux du château**

	<i>CHF/personne</i>
Paris Brest	4.50
Charlotte aux poires caramélisées	4.50
Millefeuille aux fruits rouges	5.-
Vacherin glace	5.-
Miroir mangue ananas	5.50
Forêt noire	5.50
Bavarois aux fruits des bois	6.-
Fondant aux deux chocolats	6.-
Génoise aux fruits des bois	6.-
Nougat glacé au coulis de framboises	6.50
Croquant praliné chocolat guanaja	7.-

## LES VINS

*La Château de Bossey propose un choix de vins sélectionnés par notre sommelier.*

### VINS BLANCS SUISSSES

				<b>CHF</b>
Chasselas de Belle Ferme, Bogis Bossey	2007	bout.	75cl	25.-
Chasselas de Founex, AOC, Domaine de la Treille	2007	bout.	75cl	25.-
Chardonnay de la Côte, Caves Cidis	2006	bout.	75cl	27.-
Pinot Blanc du Château de Crans	2006	bout.	75cl	29.-
Sauvignon Blanc de Coppet, AOC, Domaine de la Doye	2006	bout.	75cl	31.-

### VINS ROSÉS SUISSSES

Rosé de Gamay de Coppet, AOC, Domaine de la Doye	2007	bout.	75cl	25.-
Œil-de-Perdrix vaudois, AOC, Les Chaumes	2006	bout.	75cl	28.-

### VINS ROUGES SUISSSES

Gamay de Coppet, AOC, Domaine de la Treille	2006	bout.	75cl	25.-
Pinot Noir des caves de la Charrue, Commugny	2006	bout.	75cl	29.-
Gamaret-Garanoir de Belle Ferme, Bogis-Bossey	2006	bout.	75cl	29.-
Assemblage « Les Romaines », AOC, Domaine de la Doye	2006	bout.	75cl	35.-
Dôle des Monts, AOC, Valais, Caves Cidis	2006	bout.	75cl	34.-

### VINS BLANCS ETRANGERS

Gewürztraminer, Bestheim, Alsace	2005	bout.	75cl	29.-
Sancerre, Caves du Prieuré, Loire	2004	bout.	75cl	45.-

### VINS ROUGES ETRANGERS

Brouilly, Château des Tours, Beaujolais	2004	bout.	75cl	29.-
Cairanne, Domaine Brusset, Côtes-du-Rhône	2004	bout.	75cl	29.-
Crozes-Hermitage, Les Jalets, Côtes-du-Rhône	2002	bout.	75cl	35.-
Côte de Nuits-Villages, AOC, Bourgogne	2002	bout.	75cl	39.-
Gevrey-Chambertin, AOC, Bordeaux	2000	bout.	75cl	78.-
Rioja do Crianza, Marqués de Vitoria, Espagne	2000	bout.	75cl	29.-
Amarone della Valpolicella, DOC, Italie	2003	bout.	75cl	55.-
Merlot, Réserve, Chili	2002	bout.	75cl	29.-

### CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

Clairette de Die Tradition		bout.	75cl	32.-
Brut rosé méthode traditionnelle « Les Romaines »		bout.	75cl	49.-
Champagne Laurent Perrier		bout.	75cl	80.-