

RESTAURATION INFORMATION & RATES 2010

The Ecumenical Institute, at Château de Bossey, is the center for meeting, sharing, and training, of The World Council of Churches. Located in a beautiful area, with a lake and Alps view, this manor from the 18th century, offers a traditional hospitality, as well as a peaceful atmosphere, comfortable accommodation and the needed equipment for seminars or meetings. Furthermore, The Château de Bossey offers to his guests a a restauration and delicatessen quality service at reasonable prices.

Self-service restaurant

Our self-service restaurant proposes you different menus, with meat, fish, vegeitarian ones, a buffet of salads and some desserts. The restaurant also proposes a large choice of the best local wines, as well as others drinks.

Opening hours :

From 8h to 9h; from 12h to 13h30 and from 18h to 19h30 every days.

Our service « à la carte »

The Château de Bossey is an ideal environment for your receptions, banquets, business or private meals . We propose a choice of menus, selected by our chief. From 20 people, our qualified staff will be at your disposal to prepare special meals or to create a personalized event, answering your wishes.

Private room

Banquets take place in our dining room « The Orangerie ». If you want to book a private room, we can propose you a choice of 4 rooms : The Yellow room, The Green one and the Brown one for CHF 150.- or the White room for CHF 200.-

Don't hesitate to ask to our hospitality service if you need any further for the organization of your stay

We are waiting for the pleasure to welcome you in the Château de Bossey.

THE APERITIVES

The Château de Bossey proposes a choice of *apéritives* sélectioned by our chief. Our qualified staff is at your disposal to prepare special meals or a personalized event. All prices are per person and include service & taxes. An extra cost is charged for a private room rental for a minimum of 20 people.

«Classical» aperitif

Wines : Local Chasselas and Gamay
Orange juice, mineral water
Chips, peanuts and olives
CHF 12.- per pers., for a 90 min stay
(½ h. sup., CHF 3.- / person)

«Tradition» aperitif

Wines : Local Chasselas and Gamay
Orange juice, minéral water
Chips, peanuts and olives
Mini pizzas and mini quiches
A variety of salty feuilletés
CHF 16.- per pers., for a 90 min stay
(½ h. sup., CHF 4.- / person)

«Swiss» aperitif

Wines : Local Chasselas and Gamay
Orange juice, minéral water
Chips, peanuts and olives
A variety of Local cheese and raw ham
CHF 22.- per pers., for a 90 min stay
(½ h. sup., CHF 4.- / person)

«Végétarian» apéritif

Wines : Local Chasselas and Gamay
Orange juice, minéral water
Chips, peanuts and olives
A variety of salty feuilletés
Tomato and Mozarella bruschetta
Dips of frech vegetables
Mini spring rolls and samossa
CHF 28.- per pers., for a 90 min stay
(½ h. sup., CHF 6.- / person)

«Château» apéritif

Wines : Local Chasselas and Gamay
Orange juice, minéral water
Chips, peanuts and olives
Mini pizzas and mini quiches
A variety of salty feuilletés
Tomatoes and Mozarella bruschetta
Toasts with smached seasoned salmon

Dips of frech vegetables
Chicken wings
Deep fried shrimps
Mini spring rolls and samossa
CHF 37.- per pers., for a 90 min stay.
(½ h. sup., CHF 7.- / person)

“ A la carte”...

	CHF/piece
Pain surprise	90.-
Various Canapés	2.-
Mignardises	3.-

	CHF/person
Variety of salty feuilletés	3.-
Minis pizzas and quiches	3.-
Raw ham plates	
And local cheese	12.-
Tomato & Mozarella bruschetta	5.-
Dips of frech vegetables	3.-
Mini spring rolls and samossa	6.-
Deep fried shrimps	6.-
Toasts with smached salmon	5.-
Chicken wings	5.-
Frech fruits plates	5.-

Served in chinese spoons

Lemmongrass risotto	4.-
Guacamole & shrimps	5.-
Smashed seasoned salmon	5.-
Smashed seasoned beef	6.-

Glass casings

Gaspacho	4.-
Cold melon soup	4.-

	CHF/litre
Sangria white or red	18.-
Punch Planteur (rhum & fruits juices)	18.-

MENUS

The Château de Bossey proposes a choice of menus sélectioned by our chief. From 20 people, our qualified staff is a tour disposal to prepare special menus or to organize a personalized event, answering your wishes. Vegetarian menus on demand. All prices are per person and include service & taxes. An extra cost is charged for a private room rental for a minimum of 20 people.

«Tradition» menu

CHF 39.- (Choice of first plate, main course & dessert)

Salmon & shrimps galantine
Salad with warm goat cheese
Terrine with mediteranean vegetables

Guinea fowl supreme with sauce of your choice
Pink trout filet with sauce of your choice
Jambon à l'os with sauce of your choice

Dessert of your choice

«Bossey» menu

CHF 49.- (Choice of first plate, main course & dessert)

Meat pie & its garniture
Marinated salmon with dill
Salad « from the ocean » (see fruits & smoked fish)

Veel filet with sauce of your choice
Duck filet with sauce of your choice
Fera filet (lake fish) with sauce of your choice

Dessert of your choice

Menu «Château»

CHF 59.- (Choice of first plate, main course & dessert)

Ram ham & melon (depending on the season)
Tiger shrimps salad with spicies
Vittello Tonnato

Faux filet of roasted beef with sauce of your choice
Carré of lamb sauce of your choice
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 bœuf 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 :

Pruneaux, Madère, Au thym, Forestière (champignons), Au miel, Béarnaise, 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

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

VINS BLANCS SUISSSES

				CHF
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.-