

RESTAURATION INFORMATION & TARIFS 2010

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^e 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 évènement sur mesure. Tous les prix sont par personne service inclu. 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 samossa
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	8.-
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.-



CHÂTEAU DE BOSSEY
ECUMENICAL INSTITUTE
INSTITUT ECUMÉNIQUE
ÖKUMENISCHES INSTITUT

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 Tonnato

Faux filet de bœuf 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 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 !



CHÂTEAU DE BOSSEY
ECUMENICAL INSTITUTE
INSTITUT ECUMÉNIQUE
ÖKUMENISCHES INSTITUT

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
Epaule 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

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.-

P.O. Box 1000, CH-1299 Crans-près-Céligny
Tel: +41 22 960 73 00 Fax: +41 22 960 73 67
bossey@wcc-coe.org www.bossey.ch

Mis à jour janvier 2010

LES VINS

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

				CHF
VINS BLANCS SUISSES				
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	2007	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 SUISSES				
Rosé de Gamay de Coppet, AOC, Domaine de la Doye	2007	bout.	75cl	25.-
Œil-de-Perdrix vaudois, AOC, Les Chaumes	2008	bout.	75cl	28.-
VINS ROUGES SUISSES				
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 Jillard	2006	bout.	75cl	34.-
VINS ROUGES ETRANGERS				
Cairanne, Domaine Brusset, Côtes-du-Rhône	2006	bout.	75cl	29.-
Château de Beaumont, Premières côtes de Blaye, Bordeaux	2005	bout.	75cl	29.-
Côte de Nuits-Villages, AOC, Bourgogne	2005	bout.	75cl	39.-
Rioja do Crianza, Marqués de Vitoria, Espagne	2004	bout.	75cl	29.-
Ripasso Monile, Valpolicella DOC, Italie	2005	bout.	75cl	35.-
CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX				
Clairette de Die Tradition		bout.	75cl	32.-
Bleu Nuit, Grand vin Mousseux de Romandie		bout.	75cl	32.-
Brut rosé méthode traditionnelle « Les Romaines »		bout.	75cl	49.-
Champagne Laurent Perrier, Moët&Chandon		bout.	75cl	80.-