

RESTAURATION ET BANQUETS

INFORMATION & TARIFS 2014

Direction de l'Institut

Dr. Pr. Ioan Sauca, +41 22 960 73 41

Marketing et finance

M. Luc Hegetschweiler, +41 22 960 73 60

Hôtellerie et restauration

M. Alain Meuwly, +41 22 960 73 75

Adresse postale

Case postale 1000
CH-1299 Crans-près-Céligny, Suisse
Tel : +41 22 960 73 00
Fax : +41 22 960 73 67
E-mail : bossey@wcc-coe.org
Site internet : www.bossey.ch

Coordonnées géographiques

Chemin Chenevière 2
à Bogis-Bossey (Vaud), Suisse
GPS: N:46.34787 E:6.18575

Comptes bancaires

Banque cantonale vaudoise
Case postale 300
CH-1001 Lausanne, Suisse
Dé détenteur du compte :
Institut Oecuménique
Compte n° (IBAN) :
CH81 0076 7000 U067 5255 7
Swift code: BCVLCH2LXXX

Compte postal suisse

Détenteur du compte:
Institut œcuménique
Compte n°: CCP 12-17719-8
(en Suisse seulement)



Fondé en 1946, L'Institut Œcuménique est le centre international de rencontre et de formation du Conseil Œcuménique, qui a son siège à Genève. **Ouvert au public**, le Château de Bossey est aussi l'un des centres de conférence les plus attrayants de la région avec ses 90 chambres, 10 salles de réunion, un grand jardin et une vue magnifique sur le lac Léman et les Alpes. Dans ce cadre, le Château de Bossey offre à ses clients un service de restauration et de banquet de qualité à des prix raisonnables.





Notre service de banquet « sur mesure »

Nous prenons des réservations de banquets ou réception à partir de vingt personnes.

Les banquets sont servi dans notre salle « L'Orangerie » qui peut contenir jusqu'à 150 personnes en places assises. La location d'un salon privé vient en supplément. Si vous souhaitez réserver un salon privé nous vous avons quatre magnifiques salons au rez-de-chaussée de notre Château qui peuvent accueillir entre 25 et 45 personnes en places assises.

Tous les prix incluent le service et la TVA. Le service est compris (à midi durant 3 heures et le soir durant 4 heures, au-delà de ce délai, il est facturé CHF 55.- / par heure / par serveur).

LES APERITIFS

Apéritif «Classique»

Vins : Chasselas et Gamay de la région
Jus d'orange, eau minérale
Chips, cacahuètes et olives
CHF 15.- par personne

Les forfaits apéritifs sont prévus pour une durée de 90 minutes. Chaque demi-heure supplémentaire sera facturée CHF 4.- par 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 19.- par personne

Au détail

En francs suisses, CHF/ par pièce

Le froid – au choix

Canapés variés
Mignardises sucrées
Assortiment de feuilletés salés
Toast tartare de saumon
Bruschetta de tomate et mozzarella
Dips aux légumes frais
CHF 2.70 / la pièce

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 25.- par personne

Le chaud – au choix

Mini pizzas et quiches
Beignets de crevettes
Aileron de poulet
Mini rouleaux de printemps
Mini samossa
CHF 3.30 / pièce

Apéritif «Verrines»

Vins : Chasselas et Gamay de la région
Jus d'orange, eau minérale
Chips, cacahuètes et olives
Assortiments de feuilletés salés
Trio de verrines du Chef
CHF 29.- par personne

Apéritif «Château de Bossey»

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 35.- par personne

Pain surprise

CHF 95.- par pain
40 pièces
Variante charcutière
ou variante de la mer



LISTE DES VERRINES

Froid liquide

- Gaspacho Andalou
- Soupe de melon à la badiane
- Soupe de carotte, gingembre et coriandre

Chaud liquide

- Soupe de moule au safran
- Velouté mousseux aux cèpes de Bordeaux
- Crèmeuse d'asperges et sa chantilly de cerfeuil

Froid

- Mi-cuit de thon rouge et pignons de pins
- Effiloché de crabe à l'avocat et pousse de betteraves
- Concassée de tomate et mousse de tomate blanche

Chaud (servi tiède)

- Noix de pétoncle et crème de citronnelle
 - Crumble de courgette au romarin
- Duxelle de champignons et son émulsion

Cuillères chinoises froides

- Guacamole et crevettes
- Caviar d'aubergine et sa chips de parmesan
- Foie gras et magret de canard sur chutney d'oignons aux figues

Cuillères chinoises chaudes

- Risotto au citron
- Queue de gambas sur ananas caramélisé
- Purée de fenouil caramélisé allumette de loup rôtie



LES COCKTAILS DINATOIRES

Le cocktail dinatoire est un mélange entre un apéritif et un repas classique. Il est proposé pour remplacer un repas. On se tient debout et on se sert à un buffet.

Cocktail dinatoire « Classique »

CHF 46.- par personne

Salés froids

Bruschetta de tomates et Mozzarella
Sandwichs navettes assortis
(mousse de saumon à l'aneth, Mousse de canard
à l'orange, mousse d'écrevisse, mousse de
fromage farcie aux herbes)

Salés chauds

Assortiment de feuilletés salés
Gâteau aux fromages
Velouté de potiron ou Gaspacho andalou
(suivant la saison)
Gigolettes de poulet épicées
Beignets de crevettes et ses spaghettis
de pomme de terre
Rouleaux de printemps aux légumes

Sucré

Macarons assortis
Assortiments de petits fours

Forfait boissons

CHF 15.- par personne

Chasselas et Gamay de la région
Qualité bouteille
Eaux minérales,
thé froid et jus d'orange

Cocktail dinatoire « Complet »

CHF 66.- par personne

Salés froids

Dips de légumes
Bruschetta de tomates et Mozzarella
Sandwichs navettes assortis
(mousse de saumon à l'aneth, Mousse de canard
à l'orange, mousse d'écrevisse, mousse de
fromage farcis aux herbes)
Mini wraps (Poulet sauce piquante,
bœuf tomate épicée et fromage)
Toast de tartare de saumon

Salés chauds

Assortiment de mini strudel salé (Tomate,
épinard, fromage et poireaux)
Minis pizzas
Velouté de potiron ou Gaspacho andalou
(suivant la saison)
Mini croissants au jambon
Gâteau au fromage
Gigolettes de poulet épicées
Beignets de crevettes et ses spaghettis
de pomme de terre
Rouleaux de printemps aux légumes
Brochette de poulet yakitori au miel

Sucré

Macarons assortis
Assortiments de petits fours



LES MENUS

Veillez SVP faire un choix d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert dans ces suggestions de menus :

Menu «Tradition»

CHF 49.-

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 59.-

Pâté en croûte et sa garniture
Saumon mariné à l'aneth
Feuilleté d'asperge ou champignon

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

Dessert au choix

Menu «Château»

CHF 69.-

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 enfant (12 ans max.)

CHF 20.-

Salade mêlée
* * *
Steak de bœuf haché ou
Nuggets de poulet ou
Demi-portion du plat principal
* * *
Glace au choix

Fromages CHF 8.- / pers

Choix de fromages servis avec raisins et noix

Menu « Buffet »

à CHF 65.- (dès 30 personnes)

Festival de salades assorties

Entrées (3 choix max.)

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 (2 choix max.)

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

Desserts à choix (3 choix max.)

Desserts

Tarte aux fruits maison
Salade de fruits frais
Mousse au chocolat
Tiramisu
Génoise aux fruits

Choix de sauce pour la viande :

Pruneaux, madère, thym, champignons, miel, béarnaise, cinq poivres.

Choix de sauce pour le poisson :

Oseille, safran, beurre blanc.

Choix de d'accompagnements :

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

Les gâteaux au choix :

CHF 6.50

Tarte aux fruits maison
Millefeuille aux fruits rouges
Vacherin glacé
Forêt noire
Bavarois aux fruits des bois
Fondant aux deux chocolats
Génoise aux fruits des bois
Nougat glacé au coulis de framboises
Croquant praliné chocolat guarana

LES VINS

VINS BLANCS

Chasselas de Belle Ferme, Bogis Bossey	2011	bout.	75cl	28.-
Chasselas de Founex, Domaine de la Treille	2011	bout.	75cl	28.-
Chardonnay « Silène », Domaine des Graves, Athenaz	2011	bout.	75cl	32.-
Pinot Blanc du Château de Crans	2011	bout.	75cl	33.-
Pinot Gris de Coppet, Domaine de la Doye	2011	bout.	75cl	33.-
Sauvignon Blanc de Coppet, Domaine de la Doye	2011	bout.	75cl	34.-

VINS ROSÉS

Rosé de Gamay de Coppet, Domaine de la Doye	2011	bout.	75cl	28.-
Rosé de Pinot Noir de Founex, Domaine de la Treille	2011	bout.	75cl	31.-

VINS ROUGES

Gamay de Coppet, Domaine de la Treille	2011	bout.	75cl	28.-
Pinot Noir des caves de la Charrue, Commugny	2011	bout.	75cl	32.-
Gamaret-Garanoir de Belle Ferme, Bogis-Bossey	2011	bout.	75cl	32.-
Gamaret « Noir Combe », Domaine des Graves, Athenaz	2011	bout.	75cl	35.-
Assemblage « Les Romaines », Domaine de la Doye	2011	bout.	75cl	39.-
Merlot Diolinoir, Domaine de la Doye	2011	bout.	75cl	39.-

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

Clairette de Die Tradition	bout.	75cl	35.-
Bleu Nuit, Grand vin Mousseux de Romandie	bout.	75cl	35.-
Prosecco 9.5 (Brut ou rosé)	bout.	75cl	35.-
Brut rosé méthode traditionnelle « Les Romaines »	bout.	75cl	49.-
Champagne Veuve Alice Margot	bout.	75cl	59.-
Champagne Moët&Chandon	bout.	75cl	80.-

DROIT DE BOUCHON

Vins	bout.	75cl	15.-
Champagne	bout.	75cl	20.-
Alcool fort	bout.	70cl	50.-

AUTRES SUGGESTIONS

Sangria blanche ou rouge	CHF 19.-
Punch Planteur (rhum / jus de fruits)	CHF 19.-



COMMENT NOUS TROUVER

Venir en voiture

Un grand parking est à votre disposition mais il est important le jour du mariage de prévoir une ou deux personne(s) pour organiser le parcage.

Le Château de Bossey est situé à Bogis-Bossey entre les villages de Bogis-Bossey et Céligny, en Suisse, à 2 km de l'autoroute A1 et à 20 km de l'aéroport international de Genève. La sortie d'autoroute la plus proche est marquée **Coppet-Divonne**. Quand vous sortez de l'autoroute, prendre la direction du village de Chavannes-de-Bogis. Traverser le village et vous verrez sur votre droite un panneau indiquant "Institut Œcuménique - Château de Bossey". De là, suivre les indications et poursuivre environ 1km jusqu'au Château de Bossey.

Si vous prenez la route du lac (route de Suisse), traverser Versoix et Coppet, puis prendre à gauche lorsque vous atteignez le panneau «Céligny». Se diriger vers le nord par le village de Céligny et suivre les panneaux "Institut Œcuménique - Château de Bossey". Puis tourner à gauche pour le Château de Bossey.



