

REPAS DE FIN D'ANNÉE 2026

Groupes de 10 à 400 personnes, minimum 10 personnes par menu

Salle privative jusqu'à 60 personnes selon disponibilités

Jusqu'à 220 personnes en cocktail dans la même salle

Menus sur mesure possible, adaptés à vos événements : anniversaire, EVJF, EVG, mariage, baptême, départ en retraite, entre amis, etc.

Kelly Show diner spectacle, les vendredis et samedi de septembre à fin mai.

Tout le programme sur nos réseaux !

Animation et spectacle sur devis : karaoké, blind test, show, artistes etc.

Décorations sur demande et sur devis

Écran géant et micros sans fil possible sur demande et sur devis

Traiteur à domicile ou dans les entreprises

Produits frais et cuisine maison

CONTACT & RÉSERVATIONS

Restaurant Le Bouchon SA

Rue Blavignac 12

1227 Carouge

www.bouchon.ch

Kelly.b@bouchon.ch / +41 79 204 02 45

Réservez dès maintenant votre repas de fin d'année 2026.

Les dates de novembre et décembre sont rapidement complètes.

MENU CONVIVIAL – 62 CHF

Entrées :

Velouté de potimarron aux châtaignes

Ou

Terrine de campagne ou de volaille maison et salade

Plats :

Joues de bœuf ou joues de cochon braisées au Gamaret de Genève

Ou

Suprême de poulet fermier rôti, jus au thym

Gratin dauphinois maison et légumes de saison

Desserts :

Tartelette aux pommes

Ou

Salade de fruits frais

MENU SIGNATURE DU BOUCHON – 82 CHF

Entrées :

Velouté de courge et potimarron aux éclats de châtaignes torréfiées

Ou

Terrine de campagne ou de volaille maison et salade

Ou

Saumon fumé maison au bois de hêtre, toasts et crème à la ciboulette

Spécialité au choix à volonté :

Charbonnade

Fondue chinoise

Fondue Bourguignonne

Gambas grillées à l'ail

Salade mêlée, Pommes frites, pommes au four, riz, pâtes, légumes salade mêlée et sauces maison

Desserts au choix :

Forêt-Noire

Tartelette au citron meringuée

Meringues, double crème et coulis de fruits rouges

MENU BLAVIGNAC – 72 CHF

Entrées :

Foie gras de canard maison, toasts briochés, mango chutney

Ou

Saumon fumé maison au bois de hêtre, toasts et crème à la ciboulette

Plats :

Aiguillette rumpsteak rôtie à la broche, Jus corsé au poivre de Sichuan

Pommes de terre grenailles rôties au four, ail et fines herbes

Desserts :

Dôme chocolat grand cru, cœur aux fruits rouges

Ou

Pavlova aux fruits des bois

MENU VÉGÉTARIEN – 72 CHF

Velouté de courges butternut à la noisette

Lasagnes de légumes d'hiver gratinée

Ou

Plancha ou fondue chinoise de légumes, champignons et tofu à volonté

Tartelette aux pommes

MENU VEGAN – 72 CHF

Salade tiède de lentilles et patates douces

Curry de légumes racines et riz basmati

Ou

Plancha ou fondue chinoise de légumes, champignons et tofu à volonté

Panna cotta végétale coco et fruits rouges

MENU BROCHE – 85 CHF

Notre rôtisserie à infrarouge modulé garantit une cuisson homogène, une viande particulièrement tendre et juteuse, tout en préservant les saveurs naturelles. Un véritable spectacle culinaire réalisé directement devant vos invités.

À partir de 10 personnes – uniquement pour l'ensemble de la table

Entrées :

Foie gras de canard maison, toasts briochés et chutney de mangue

Ou

Saumon fumé maison au bois de hêtre, toasts et crème à la ciboulette

Viandes à la broche – à volonté :

Cuisses de poulet, côtelettes d'agneau, aiguillettes de rumpsteak de bœuf et spare-ribs

Autres viandes sur demande : cochon de lait, magret de canard etc. Sur devis

Jus corsé au poivre de Sichuan et assortiment de sauces maison.

Haricots verts en persillade et pommes grenailles rôties à l'ail et au thym.

Desserts :

Dôme chocolat Grand Cru, cœur aux fruits rouges

Ou

Pavlova aux fruits des bois

MENU ENFANTS

De 0 à 5 ans

Si l'enfant partage le repas de ses parents : OFFERT.

De 5 à 14 ans

50 % de réduction sur tous nos menus.

MENU KIDS – 20 CHF

Plat au choix

Tagliatelles, sauce au choix : bolognaise, pesto, carbonnara ou beurre

4 Nuggets de poulet & frites

Cheeseburger & frites

Dessert au choix

1 Boule de glace

Salade de fruits frais

Boisson

1 sirop au parfum de votre choix

FORFAITS BOISSONS

SOFT & CHIC – 26 CHF – Sans alcool

1 Hugo, Spritz ou Mocktails
5dl Softs, eaux minérales et jus de fruits
1 Café, thé ou infusion

TERROIR GENEVOIS – 32 CHF

1 dl de vin, kir, Prosecco ou 3dl de bière
3dl de vin pendant le repas
5dl Eaux minérales ou soft
1 café ou thé
Vins au choix AOC Genève : Chasselas, rosé de Gamay, Gamay, pinot noir

ICI ET AILLEURS – 40 CHF

1 dl de vin, kir, Prosecco, Spritz ou 3dl de bière
3dl de vin pendant le repas
5dl Eaux minérales ou soft
1 café ou thé
4cl digestif au choix : Limoncello, Amaretto, grappa
Vins au choix : Chasselas, rosé de Provence, Château Guiot Côstièrre de Nîmes

GENEVOIS PLUS – 52 CHF

1 dl de vin, kir, Prosecco, Spritz, Hugo ou 3dl de bière ou Cocktail de notre carte
3dl de vin pendant le repas
5dl Eaux minérales ou soft
1 café ou thé
4cl digestif au choix : Limoncello, Amaretto, grappa
Vins au choix AOC Genève : Chasselas, Chardonnay, pinot blanc, Gamarêt, Syrah-Gamarêt, Merlot

COCKTAILS AU PICHET 1.5 LITRES – 44 CHF

Sangria, Punch, Margaritas, TGV

BIÈRES AU PICHET 1.5 LITRES – 26 CHF

Blonde, Blanche, Ambrée, Rouge, IPA Brooklyn

MODÈLE DE COCKTAIL DINATOIRE – 90 CHF

À partir de 30 personnes

Durée : 3 heures

Le forfait comprend :

12 pièces par personne

Les boissons pendant toute la réception

Vins blancs, rouges et rosés de Genève

Bières pression

Softs & eaux minérales

Café & thé

Nourriture :

Pièces froides

Minis sandwichs assortis

Tataki de bœuf & crème au raifort

Tartare de saumon frais & fumé

Mini kebab au poulet

Brochettes de tomates cerises & mozzarella

Saucisse sèche à l'ail faite maison

Tartare de bœuf sur toast

Rillettes maison sur toast

Pièces chaudes

Gambas croustillantes, sauce aigre-douce

Mini brochettes de poulet marinées Teriyaki

Boulettes de bœuf sauce piquante

Douceurs

Mini pâtisseries & mignardises

Salade de fruits frais

Le tout avec service, vaisselle, verrerie et mise en place et manges-debout (1 pour 6 personnes), nappage blanc ou gris, manges-debout : noir ou blanc

Autres articles, nourriture, vins, cocktails, plus ou moins de quantités, tout est personnalisable sur demande et sur devis.

NOS GÂTEAUX

Toutes nos créations sont réalisées sur commande

Nos gâteaux Standards

Forêt noire
Forêt blanche
Mille-feuille
Mille-feuille aux fraises
Fraisier (saison d'été)
Framboisier (saison d'été)
Entremet exotique passion
Cheese-Cake Stracciatella
Mousse fraise-framboise
Truffé chocolat
Entremet chocolat-noisette

Tarif

CHF 12.- la part y compris les bougies

Bougies chiffres : 6 CHF la bougie

Plaque en pâte d'amande avec inscription jusqu'à 10x20cm : 10 CHF

Créations sur mesure

Dès CHF 15.- la part et sur devis

Number Cake, gâteau de mariage, baptême, etc.

Et toute autre création selon vos envies, idées et nos possibilités !

FORFAITS DÉCORATIONS

Prix pour 10 personnes

Thèmes : anniversaire, mariage, baptême, EVJF, EVG, etc.

Forfait 1 – 50 CHF

Décoration de table, confettis luxe

Chemin de table et ballons

Forfait 2 – 100 CHF

Décoration de table, confettis luxe

Chemin de table

Ballons chiffres et ballons

Fond photocall

Forfait 3 – 280 chf

Décoration de table, confettis luxe

Chemin de table, ballons, ballons chiffres

Fond photocall

Grande arche de ballons

Forfait 4 – dès 350 CHF

Décoration de table, confettis luxe

Chemin de table, Banderole, Ballons chiffres

Fond photocall

Grande arche de ballons

Nœuds de chaise et nappes

(Prix final sur devis selon le nombre de personnes)

Arche de ballons seule : 250 CHF

Location Photoboot sur demande et sur devis

Grand choix de couleurs disponible