



LA CARTE DES BANQUETS



Situé face à la gare de Versoix et tourné vers le lac, le Boléro Bistro vous propose, dans un décor moderne, casual et lumineux, trois espaces conceptuels :

- le Bar à vin et tapas et son esprit lounge contemporain,
- la Brasserie et ses longues tables "d'hôtes" qui vous invitent à la convivialité,
- l'espace Bistronomie où meubles chinés et luminaires design créent un décor accueillant et cosy.

La cuisine se décline selon les ambiances : snacks, brasserie et formules du jour à midi, puis tapas le soir, sans oublier les beaux et bons petits plats revisités du Bistro.

Nos grandes baies-vitrées s'ouvrent sur une terrasse d'où vous apercevrez le lac et le Mont Blanc par temps clair ! A l'ombre des parasols, venez vous rafraichir ou vous régaler en toute simplicité !

Notre équipe est à votre disposition pour vous établir une offre personnalisée.

N'hésitez pas à nous contacter au **+ 41 22 755 16 54**
ou à nous soumettre votre demande par mail info@bolerobistro.ch

NOS ESPACES



Selon le nombre de vos convives, réservez une partie ou l'ensemble du restaurant

Bar à tapas

Jusqu'à 60 personnes en cocktail dinatoire

Brasserie

Jusqu'à 35 personnes en repas assis

Bistro

Jusqu'à 30 personnes en repas assis

Privatisation totale

Jusqu'à 65 personnes en repas assis

Jusqu'à 150 personnes en cocktail dinatoire

NOS MENUS



*Dès 15 personnes, pour vous assurer le meilleur déroulement de votre service,
un menu unique sera demandé pour l'ensemble de vos convives*

MENU DE NOEL

De novembre à fin janvier

Chf 68.00 menu 3 plats (entrée Foie Gras-plat-dessert)

Chf 80.00 menu 4 plats (2 entrées-plat-dessert)

Foie gras mi-cuit, prune et aigre doux
Betterave crue et cuite

Raviole de homard, fruit de la passion
Lait coco fumé et bisque

Suprême de volaille fermière snacké, beurre à la truffe
Pommes Boléro et millefeuilles de légumes

Bûche de Noël

MENU à Chf 55.00

Assortiment de Tapas du Boléro

Dorade snackée, tartare d'avocat, quinoa et fenouil, vinaigrette aux agrumes

Cheese-cake caramel beurre salé

MENU à Chf 60.00

Tartare de saumon d'Ecosse, avocat, baies roses

Suprême de volaille fermières snacké, beurre aux herbes et jus sarriette
Pommes Boléro et mille de légumes

Cheese-cake caramel beurre salé

MENU à Chf 72.-

Amuse-bouche

Féra du lac Léman en cannelloni de concombre, huître et algue

Entrecôte Black Angus, pommade et échalotes au vin rouge, pomme de terre en émulsion

Dôme banane chocolat blanc, biscuit coco, mousse vanille passion

MENU à Chf 85.-

Amuse-bouche

Foie gras mi- cuit, prune en aigre doux, betterave crue et cuite

Lotte au beurre rouge, texture de chou-fleur, vert et blanc de blettes, chanterelles

Entrecôte Black Angus, pommade et échalotes au vin rouge, pomme de terre en émulsion

Dôme banane chocolat blanc, biscuit coco, mousse vanille passion

NOS FORMULES APÉRITIFS & COCKTAILS DÎNATOIRES



Apéritif 1 à Chf 9.00 par personne comprenant

(pour une durée de 30 minutes)

1dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

1dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

Flûtes et copeaux de Parmesan

Apéritif 2 à Chf 15.00 par personne comprenant

(pour une durée de 1h)

2dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

1dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

Flûtes et copeaux de Parmesan

Apéritif au Champagne à Chf 25.00 par personne comprenant

(pour une durée de 1h)

1dl de champagne

1dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois selon le choix du sommelier

1dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

Flûtes et copeaux de Parmesan

EN COMPLEMENT DE VOTRE APERITIF

Food 1 à Chf 15.00 par personne

Assortiment de Bruschetta Boléro Bistro

5 pièces originales concoctées par le Chef !

Food 2 à Chf 19.00 par personne

L'éventail de Tapas du Boléro Bistro

Dégustation charcuteries, fromages et Bruschetta

La Planchette à Chf 12.00 par personne

Planche Mixte charcuterie et fromage

Formule cocktail dinatoire 10 pièces

à Chf 55.00 par personne comprenant

(pour une durée de 2h)

2dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois
selon le choix du sommelier

5dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

5 bouchées froides

3 bouchées chaudes

2 bouchées sucrées

Formule cocktail dinatoire 15 pièces

à Chf 81.50 par personne comprenant

(pour une durée de 3h)

3dl de vin blanc, rouge ou rosé genevois
selon le choix du sommelier

5dl d'eau plate ou gazeuse ou de softs

6 bouchées froides

2 planches mixtes de charcuterie et fromage

4 bouchées chaudes

3 bouchées sucrées

NOS PIÈCES COCKTAIL

LE FROID

Burrata, jambon cru et piment d'Espelette

Tartelette aux crevettes et Avocat

Tartare de saumon

Tarte fine au chèvre frais et betterave

Wrap de légumes et sésame

Rillettes de ferret et gel citron

LE CHAUD

Croque-monsieur truffe noire et Brillat Savarin

Risotto, tapenade de tomate séchée et roquette

Filets de perches façon Fish & Chips

Mini Burger

LE SUCRÉ

Tiramisu

Macarons assortis

Choux et Choux

NOS FORFAITS BOISSONS & LA CARTE DES VINS



Forfait minérale et café

Chf 10.00 par personne comprenant :
Eau plate et/ou gazeuse à discrétion
Un café ou un thé

Forfait boissons 1

Chf 28.00 par personne comprenant :
3dl de vin blanc ou rouge au choix
Eau plate et/ou gazeuse à discrétion
Un café ou un thé

Forfait boissons 2

Chf 40.00 par personne comprenant :
5dl de vin blanc ou rouge genevois selon choix du sommelier
Eau plate et/ou gazeuse à discrétion
Un café ou un thé

VINS AU CHOIX

Chasselas
Domaine des Lolliets
Raphaël Dunand
Soral

Tirebouchon (Bio)
Adrien Roustan
Vallée du Rhône

Plumbago
Nero d'Avola
Planeta
Sicilia

NOS VINS BLANCS

Soral Chasselas, Domaine des Lolliets, Raphaël Dunand, 2016	Chf 38.00
Anières Chardonnay, Les Parcelles, Laurent Villard, 2016	Chf 44.00
Bourgogne Saint-Véran, Côte de Beaune, Joseph Drouhin, 2014	Chf 52.00
Dardagny Pinot Gris, Domaine Dugerdil, S. Dugerdil, 2015	Chf 58.00
Reverolle Sauvignon, Alpha ID, La Maison du Moulin, 2016	Chf 62.00
Bourgogne Pouilly-Fuissé, Maison du Villard, Château de Lavernette, 2015 (Bio)	Chf 80.00
Vallée Du Rhône St Joseph Blanc, Domaine Monier Perréol	Chf 85.00

NOS VINS DOUX

Sud-Ouest Jurançon, Bi dé Casau, Domaine Guirardel, Monein, 2011	Chf 60.00
--	-----------

NOS VINS ROUGES

Vallée du Rhône - Tirebouchon - Adrien Roustan - 2016 (Bio)	Chf 42.00
Féchy Pinot Noir - Domaine La Colombe - Raymond Paccot - 2015	Chf 48.00
Soral - L'Ange Gardien - Domaine des Lolliets - Raphaël Dunand - 2015	Chf 52.00
Bourgogne - Givry - Côte Chalonnaise - Joseph Drouhin - 2013	Chf 60.00
Languedoc - Poivre de Mourvèdre – Allegria - Pays de Caux - 2014 (Bio)	Chf 60.00
Bordeaux - Pessac-Léognan de Haut Bailly - Graves - 2013	Chf 70.00
Vallée du Rhône - Saint Joseph - Poivre et Sol - Francois Villard - 2015	Chf 75.00

NOS CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

Champagne Deutz, Brut Classic	Chf 95.00
Champagne Deutz, Brut Rosé	Chf 135.00



Nous nous réjouissons de vous accueillir au
 Boléro Bistro !