



À PROPOS:

La Bourse est une Brasserie emblématique de Carouge

Des caves voûtées datant de 1900 à l'ambiance unique

Une belle terrasse donnant sur la Place du Marché

Des vins du vignoble genevois

Un personnel souriant et à votre écoute



Un service de qualité dans une ambiance chaleureuse.



NOS PRESTATIONS

COCKTAIL/RÉCEPTION

Pour se retrouver en famille ou entre amis afin de célébrer un événement particulier

REPAS ET DÎNER

Pour toutes les occasions que vous souhaitez, grâce à notre capacité extensible nous pouvons vous satisfaire et vous accueillir entre amis, en famille, avec vos collègues

SÉMINAIRES

Dans nos Caves voûtées, vos présentations, réunions, assemblées peuvent être réalisées. Nous mettons à votre disposition beamer, flipchart et marqueurs, écran, wifi gratuit



RÉCEPTIONS

APÉRITIF CLASSIQUE

Pain surprise (3 pcs), snacks salés 2 dl de vins (Chasselas et Gamay Genevois) Eau minérale et jus de fruits

15.-

APÉRITIF DU MARCHÉ

3 canapés salés, snack salés 2 dl de vins (Chasselas et Gamay Genevois) Eau minérale et jus de fruits

20.-

APÉRITIF "LA BOURSE"

3 canapés salés, pain surprise 2 dl de vins (Chasselas et Gamay Genevois) Eau minérale et jus de fruits

30.-

APÉRITIF CAROUGEOIS

3 canapés salés, pain surprise 2 coupes de champagne Moët et Chandon Eau minérale et jus de fruits





Un service de qualité dans une ambiance chaleureuse.



À PROPOS:

A toutes heures de la journée et tous les jours de l'année, chez nous c'est possible, nous vous accueillons et vous permettons de créer votre événement sur mesure.

38.-



MENU CLASSIQUE

Œuf meurette aux champignons et lardons ou Soupe de saison



Filet de Loup et son émulsion safranée,

risotto aux piquillos et tomates séchées ou Suprême de volaille sauce forestière, pommes allumettes et petits légumes



Tarte du moment ou Tiramisù

MENU "LA BOURSE"

Terrine de foie gras de canard maison et chutney de poires

Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre



L'entrecôte de La Bourse et sa sauce maison ou

Filets de perche d'autres lacs au beurre citronné, frites fraîches et salade



Soufflé glacé au Grand Marnier ou Eclair façon Paris Brest et sauce chocolat

MENU CAROUGEOIS

Terrine de foie gras de canard maison et chutney de poires

ou

Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre



Œuf meurette aux champignons et lardons ou

Saint-Jacques et émulsion safranée, risotto aux piquillos et tomates séchées



Filet de loup snacké à la plancha, sauce vierge et garniture de saison

Filet de bœuf aux morilles, gratin dauphinois et petits légumes



Soufflé glacé au Grand Marnier ou Moelleux au chocolat et crème anglaise



LES CAVES By La Bourse



MENU FONDUE

Viande séchée des Grisons



Fondue au fromage (Gruyère, Vacherin)



Soufflé Glacé au Grand Marnier ou Éclair façon Paris-Brest et sauce chocolat

51.-



MENU CHINOISE

Salade de la Bourse



Fondue Chinoise, frites fraîches



Soufflé Glacé au Grand Marnier ou Éclair façon Paris-Brest et sauce chocolat

56.-



FORFAIT BOISSON

FORFAIT CAROUGEOIS

3dl de vin (Pinot Gris et Noir Genevois)

1/2 litre d'eau plate/gazeuse

1 café-thé ou infusion

25.-

FORFAIT "LA BOURSE"

3dl de vin (Sancerre et Faugère)
1/2 litre d'eau plate/gazeuse
1 café-thé ou infusion

32.-

SÉMINAIRES

Nos Caves voûtées aux charmes authentiques sont l'endroit idéal afin d'organiser vos séminaires en toute intimité et calme.

LOCATION DE SALLE

- Location 1/2 journée : 250.-
- Location journée complète : 500.-

PAUSE CAFÉ

- Café
- Thé
- Eau minérale
- Jus de fruits
- Viennoiseries/Mignardises/Cakes

MATÉRIEL

- Beamer
- Flipchart et marqueurs
- Ecran
- Wifi gratuit



Votre forfait séminaire inclus location de salle, la pause café et le matériel.



À PROPOS:

Votre forfait séminaire peut être combiné avec un repas, nous vous ferons le plaisir de proposer un devis selon vos souhaits.