FAITES DE CETTE FIN D'ANNÉE
UN MOMENT MÉMORABLE
AU CHÂTEAU DE BOSSEY

Célébrez les fêtes dans un cadre unique, serein et enchanteur.

Soirée d'entreprise, réunion de famille ou grande réception : au Château de Bossey, les fêtes de fin d'année sont l'occasion de se retrouver et de partager un moment privilégié.

Notre équipe vous invite à découvrir des menus festifs élaborés avec soin et vous accompagne dans l'organisation d'un événement à votre image.

Privatisez l'un de nos espaces ou une partie du domaine et profitez du charme d'une demeure historique idéalement située entre Genève et Lausanne.

Réunissez vos équipes, vos proches ou vos amis au coeur d'un vaste parc, face au lac Léman et aux Alpes et laissez la magie des fêtes opérer au Château de Bossey.

Menus 3-plats : CHF 65 I CHF 89
Forfait Boissons : CHF 19/pers.
RÉSERVATIONS : 022 960 73 00 I BOSSEY@WCC-COE.ORG

Offre valable du 1er novembre 2026 au 20 janvier 2027, à midi et le soir, selon disponibilités et sur réservation, pour les groupes de 20 à 140 personnes. Forfait boissons : 2 verres de vin vaudois (Pinot Gris, Domaine de la Treille 2025 et Gamaret-Garanoir, Domaine de Belle-Ferme 2024) et eaux. Location de salle et parking offerts. Décoration personnalisée et ambiance musicale possibles, à organiser par vos soins.

Menu

Festif

Pour Commencer

Une Coupe de Vin Effervescent Rosé Vaudois Offerte

Cannelloni de Saumon Fumé
Ricotta & Roquette

Bruschetta de Légumes Croquants
Guacamole Citronné

Entrée au Choix

Cheesecake de Butternut & Champignons Sauvages
Burrata Crémeuse, Graines de Courge Torréfiées, Huile aux Herbes

Risotto Crémeux du Moment
Gambas Flambées, Jeunes Pousses

Plat au Choix

Filet de Bar Rôti, Beurre Blanc au Citron Vert et à la Vanille
Mousseline de Patate Douce, Légumes Confits

Filet de Boeuf Snacké
Jus à la Truffe, Pomme Mousseline, Carottes Rôties

Ravioli Ricotta-Epinards
Beurre Noisette, Chips de Sauge

Dessert au Choix

Craquant Aux Trois Chocolats
Mousse Pralinée

Saint-Honoré
Crème Légère à la Vanille, Caramel

65 CHF

MENU 3-PLATS, SELON DISPONIBILITÉS ET SUR RÉSERVATION DU 1ER NOVEMBRE 2026 AU 20 JANVIER 2027, DE 20 À 140 PERS. CONDITIONS DE VENTE DU CHÂTEAU DE BOSSEY. **PARKING & LOCATION DE SALLE OFFERTS.**

RÉSERVATIONS : +41 22 960 73 00 | BOSSEY@WCC-COE.ORG

Menu

Signature

Pour Commencer

Une Coupe de Champagne Grand Cru Domaine Vesselle Offerte

Arancini Caprese
Mousse de Chèvre Frais, Chips de Basilic

Crevettes Croustillantes
Sauce Sweet Chili

Entrée au Choix

Oeuf Parfait
Crémeux de Champignons Sauvages, Parmesan Affiné, Croustillant de Sarrasin

Velouté de Panais & Saint-Jacques Poêlées
Eclats de Noisette Torréfiés, Huile de Sauge

Plat au Choix

Médaillon de Veau Rôti aux Morilles
Mousseline de Céleri, Carottes Glacées

Mi-Cuit de Thon Rouge
Sauce Vierge, Poivrons Confits, Mousseline de Betterave

Fagottini à la Truffe
Crème Légère au Parmesan

Dessert au Choix

Opéra Intense au Chocolat Noir
Ganache Fondante, Crème au Café

Assiette Gourmande
Macaron, Eclair, Tartelette aux Fruits

89 CHF

MENU 3-PLATS, SELON DISPONIBILITÉS ET SUR RÉSERVATION DU 1ER NOVEMBRE 2026 AU 20 JANVIER 2027, DE 20 À 140 PERS. CONDITIONS DE VENTE DU CHÂTEAU DE BOSSEY. **PARKING & LOCATION DE SALLE OFFERTS.**

RÉSERVATIONS : +41 22 960 73 00 | BOSSEY@WCC-COE.ORG