Best Western
HÔTEL
CHAVANNES-de-BOGIS

LA GAZETTE
DU BEST WESTERN HÔTEL CHAVANNES-DE-BOGIS

Best Western Hôtel Chavannes-de-Bogis - Les Champs-Blancs - CH - 1279 Chavannes-de-Bogis N°2 - GRATUIT

BRASSERIE des Arts RESTAURANT

"La Brasserie des Arts"

- Pierre Puget, chef de cuisine
- La recette de saison
- Gros plan sur : L'Asperge
- La Brasserie des Arts s'invite chez vous

Page 2

La Brasserie des Arts
est ouverte tous les jours

Rés.: +41 (0)22 960 81 71

Vos fêtes et banquets: communions, baptêmes, mariages Exemple de forfait et capacité des salles de banquet.

Page 3

Notre centre de conférences et de banquets est composé d'un ensemble de 10 salles pouvant accueillir de 10 à 200 personnes. Chacune bénéficie de lignes ISDN et Public Wireless LAN simplifiant vos communications.

Rés.: +41 (0)22 960 81 74

Page 3

space bar

Pour prolonger votre soirée ou votre apéritif, notre «Space Bar» est ouvert de 16h30 à 1h00.

Page 4

Buffet dansant, Championnat de Karaté, Tournoi de Poker... : il se passe toujours quelque chose au Best Western Hôtel Chavannes-de-Bogis.

Page 4

Reportage en direct de la terrasse de la Brasserie des Arts







Le printemps s'en va pour offrir à notre hôtel son plus bel habit d'été. Dans notre jardin face au lac les palmiers sont revenus arborer notre parc, la piscine s'est ouverte à notre clientèle et le bambou bar à pris ses quartiers.
Situé dans un cadre idyllique, la Brasserie des Arts a déployée sa terrasse panoramique pour dire bonjour à l'été. C'est dans un climat intime et détendu, propice au repos que notre équipe de professionnel vous accueil le temps d'un repas ombragé, d'un dîner aux airs de vacances. Tout au long de l'été, vous attend une cuisine raffinée haute en couleur dans une présentation créative. L'hymne à la perche, la poêlée de queue de crevettes géantes, le carpaccio, le tartare de bœuf coupé au couteau…viendront rythmer vos déjeuners et dîners.
Les jeudis musicaux :
Cet été, chaque jeudi la musique sera notre invitée d'honneur. Notre chef de cuisine accompagnera par sa cuisine un groupe de musique qui vous fera vibrer. A chaque soirée, son thème, découvrez notre programme en page 4.

L'ÉTÉ À CHAVANNES-DE-BOGIS

Pourquoi venir à l'Hôtel Best Western Chavannes de Bogis et pas ailleurs ?

Laissez moi vous parler de la famille Dupont*
Monsieur et Madame Dupont sont venus passer l'été dernier dans notre établissement. Arrivés avec leurs deux enfants à l'aéroport de Genève, notre service de navette gratuit les y attendait déjà pour les amener à l'hôtel. Pour ne pas être séparés et avoir de la place ils avaient réservés deux chambres communicantes, situées face au lac et offrant un magnifique panorama sur les Alpes.
Sportif Monsieur Dupont à profité de notre environnement pour faire son jogging à travers les champs d'arbres fruitiers et de vignes. Adepte de tennis il s'était inscrit à des cours particuliers. Il a eu ainsi l'occasion de jouer sur notre court central avec Jonas Svenson ex N° 10 au classement ATP qui s'occupe et exploite le « Joto Tennis Club ».
Pendant ce temps madame Dupont profitait du soleil au bord de la piscine, après un massage du visage exécuté dans notre salon « Above the sky ». Quant aux enfants, ils s'en donnaient à cœur joie sur les aires de jeux en bois qui leur sont réservés dans le parc.
Monsieur Dupont a de lourdes responsabilités, aussi il devait rester en contact avec son entreprise. Ainsi les nombreux équipements de communication performants de notre établissement lui ont permis de consulter ses courriels, recevoir ou scanner des documents sans lui gâcher son temps de repos bien mérité. Et en plus le WIFI est gratuit et accessible dans toutes les chambres et lieux publics. Profitant de la proximité du centre commercial Madame Dupont et ses enfants sont allés faire des courses et au retour les bras chargés ils ont appréciés la gentillesse de notre chauffeur qui était venu les chercher. Le lendemain la famille Dupont a loué des vélos à la réception pour faire une longue promenade au bord du lac et profiter des chemins au travers des vignobles qui produisent de si merveilleux vins. Une belle journée dont ils se souviennent encore! Ils me l'ont écrit d'ailleurs à Noël !
Les menus variés, la carte de notre restaurant, la disponibilité et l'écoute de notre personnel, l'ambiance tropicale du « Bamboo bar », les attentions particulières et la sécurité pour les enfants ont contribués pleinement à la satisfaction de tous leurs sens.
Au moment de leur dire au revoir ils m'ont chaleureusement remercié pour ce dernier petit déjeuner pris sur la terrasse, le lac était alors bercé par les rayons du soleil levant sur les Alpes. Mais là je n'y étais pour rien. Notre région offre tant de belles choses à voir, à découvrir, à déguster, notre rôle est de servir de catalyseur pour que nos clients puissent y être sensibles. Monsieur, Madame Dupont et leurs enfants sont repartis les yeux et les papilles pleins de souvenirs et ils savent qu'ils seront toujours les bienvenus à Chavannes de Bogis.

Alain Tourbier
Directeur général



*nom d'emprunt

PIERRE PUGET, CHEF DE CUISINE VOUS PRESENTE : SA BRIGADE



Le sous-chef :
Laurent Petit, la trentaine, dans la brigade depuis 11 ans, est maintenant depuis 3 ans à mes côtés en qualité de sous-chef, son travail et sa rigueur font de lui un parfait bras droit. C'est un artiste dans la cuisine mais également dans la musique, chanteur et musicien du groupe « Laurenˈco ».

3ème de cuisine :
Laurent Dassaud, depuis 10 ans dans la maison, tient le poste du chaud et se plait à vous faire déguster viandes, poissons et sauces.

Chef de partie « entremet »:
Fernando Galante, originaire du Portugal, travaille avec moi depuis 18 ans. Son travail consiste à préparer et servir toutes les garnitures, légumes et féculents, pâtes et risottos…

Chef de partie « garde-manger » :
Robin Keigler, 10 années à votre service, il vous régale de toutes les entrées froides, salades, carpaccios, tartares…

Chef de partie « sauce et entremet » :
Steeve Pohu, originaire du sud-ouest de la France, pays du foie gras et du confit de canard, prend énormément de plaisir à vous faire partager la tradition et le raffinement de la cuisine française.

Chef de partie « tournant » :
Dimitri Crouzet, originaire du midi de la France, a fait un passage par la maison de Marc Veyrat à Annecy avant de nous rejoindre et de nous apporter toute sa créativité. Il aime aussi s'abandonner à la fabrication de pâtisseries et de pièces en sucres.

Commis de cuisine :
Jacques Frachon, commis de cuisine s'est trouvé une passion plus qu'un métier en intégrant mon équipe il y a 3 ans.

Apprenti cuisinier «2ème année » :
Vincent Theurer, en quête de son diplôme de cuisinier, qui par ses qualités et sa volonté se retrouvera rapidement à la tête d'une brigade.

Ce bref résumé pour ne retenir que la chose suivante :
Derrière chaque assiette, chaque plat, se cache une équipe de 9 cuisiniers qui voue sa passion à vous procurer du plaisir.

Dans le prochain numéro, Pierre Puget vous présentera son équipe de boulangers et pâtissiers.



À la Brasserie des Arts et au gré des saisons, notre cuisine vous fait découvrir différentes senteurs et saveurs.

A chaque saison sa carte ! Avec l'arrivée de l'été, j'ai le plaisir de vous proposer une nouvelle carte dans laquelle vous découvrirez le tartare de bœuf coupé au couteau, le coquelet grillé en crapaudine …
Je n'ai pas oublier d'y ajouter nos produits phares dont vous raffolez tels que nos filets de perches, le gaspacho, le carpaccio géant de bœuf, qui ont fait la renommée de la Brasserie des Arts.



La chanterelle ! ou girolle

La chanterelle ou girolle est un champignon de la famille des Cantharellaceae, c'est l'un des champignons les plus connus et appréciés. Ayant une couleur jaune orangée plus ou moins pâle et un chapeau convexe, elle a la forme d'un entonnoir. Sa chair est ferme, épaisse, d'odeur fruitée et de saveur douce.

Sur ma carte d'été, vous dégusterez la girolle en « fricassée à la provençale » servie en entrée elle garde toute sa saveur et son parfum grâce à une cuisson rapide, mijotée à la crème fraîche accompagnant un filet de mignon de porc, ou simplement poêlée et servie avec des noix de Saint-Jacques.

Dans l'attente de vous rencontrer sur notre terrasse et de pouvoir discuter de notre passion, je vous souhaite un agréable été et de bonnes vacances.

Pierre PUGET
Chef de cuisine

La Recette du Chef

LE TIRAMISSU AUX FRAMBOISES

Pour 8 personnes



- 1 pot de mascarpone (500g)
- 225g de sucre en poudre (dont 100g pour le sirop)
- 4 œufs
- biscuit à la cuillère
- 2dl de framboisine
- 500g de framboises
- feuille de menthe

Porter 100g de sucre et 1dl d'eau à ébullition
Laisser cuire 2 minutes puis ajouter la framboisine et réserver
Disposer les biscuits à la cuillère au fond d'un plat
Les imbiber au pinceau avec le sirop
Mettre une couche de framboises afin de recouvrir le biscuit

Séparer les jaunes et les blancs d'œufs
Fouetter les jaunes et le sucre
Puis incorporer le mascarpone
Monter les blancs d'œufs avec une pincée de sel
Les incorporer délicatement au mélange
Verser le tout sur les framboises pour remplir le plat
Réserver au réfrigérateur 3 heures

Au moment de servir disposer quelques framboises
Et des feuilles de menthe pour décorer
Déguster

NOUVEAU ! LA BRASSERIE DES ARTS S'INVITE CHEZ VOUS !

Plats à l'emporter, oui, mais de qualité ! Dès aujourd'hui vous pouvez commander sur notre site Internet ou par téléphone des plats à l'emporter concoctés par notre Chef Pierre Puget.

www.hotel-chavannes.ch

022 960 81 74

GASTRONOMIE, PLAISIR ET SAVEUR À VOTRE TABLE !!!

Passez votre commande avant 17h00 et dès 18h30 réceptionnez votre dîner auprès de notre barman qui vous attend au Space Bar.

BRASSERIE des Arts RESTAURANT

Vous n'avez pas encore la Carte de Fidélité ?

« Non, mais à quoi sert-elle ? »
Tous les jours, profitez jusqu'à 5% d'économie sur votre note de restaurant.
Comment cela fonctionne-t-il ?
Lors de votre prochain repas à la Brasserie des Arts, demandez votre carte de fidélité, vous cumulez jusqu'à 5 % du montant de chaque addition et au bout d'un certain temps vous pouvez utiliser ce crédit pour payer votre repas ou toutes autres prestations de notre établissement.





Le chef vous propose

(menu et prix à titre indicatif)

Nous composons selon vos attentes et votre budget

Le duo de saumon frais et fumé, crème au raifort,
Huile d'olive de Maussane à l'aneth et baies roses

***

Le mille feuille d'asperges au pavot et graines de sésame
et sa sauce mousseline aux pistils de safran,
servi sur une tombée d'épinards au beurre demi-sel

***

Le médaillon de filet de veau et son jus de truffes noires,
accompagné de sa galette de rösti,
et de son Méli-mélo de jeunes légumes du marché

***

Vacherin glacé servi en pièce montée,
avec son coulis de framboise,
et sa symphonie de petits fruits rouges

Menu complet : 69.- CHF par personne

T.V.A 7.6 % et service inclus

10%

sur les forfaits séminaires

+ apéritif offert*

*(offres valable jusqu'au 31 août)

SPÉCIAL ANNIVERSAIRE - MARIAGE - BANQUET

Un cadre d'exception pour un jour d'exception.



Olivier Surmont *(directeur adjoint)*, votre interlocuteur privilégié, vous permet d'**organiser un anniversaire, un mariage, un banquet, un repas d'association** réussis, en fonction de votre budget et de vos envies.

Toute une équipe de professionnels, du Chef de Cuisine au Maître d'Hôtel sont à votre service pour que « le jour J » vous évitiez ainsi le stress des derniers instants vous permettant ainsi de vous consacrer sur l'essentiel : vos invités.

Une capacité de salle de réception et de séminaire qui s'adapte à votre manifestation :

Salles	Banquet	Cocktail	Ecole	U	Théâtre
Odyssée	170	200	130	30	180
Cosmos	200	250	130	30	200
Cosmos I	90	150	80	30	130
Cosmos II	60	100	40	20	70
Neptune	60	70	40	30	30
Uranus I			10	10	16
Uranus II			8	-	10
Jupiter			10	10	16
Pluton			10	10	16
Orion			12	12	16
Vénus			12	12	16
Hypérion			12	12	16

WiFi

Pour la réussite de vos congrès, séminaires, conférences, formations, réunions et expositions choisissez le Best Western Hôtel Chavannes-de-Bogis.

Franck Thomas *(assistant du directeur adjoint et coordinateur des banquets)*, votre interlocuteur privilégié est à votre écoute pour vous faire **une offre adaptée à vos critères et besoins** afin d'optimiser l'organisation de votre réunion.

Situé à 15 minutes de Genève, nous mettons à votre disposition notre centre de conférences avec 10 salles de réunion d'une capacité de 10 à 200 personnes.

Pratiques et confortables, elles bénéficient de la lumière du jour, de la climatisation et d'un équipement complet et performant.

Lumière, espace, accueil…
Le lieu propice à vos réunions

Parking 200 places gratuites

Profitez de notre navette gratuite sur demande Transferts entre l'hôtel, l'aéroport de Genève et l'ONU de 7h00 à 23h00 chaque jour.





RÉTROSPECTIVES: Ils étaient présents !

Le 21 et 22 mars



CHAMPIONNAT SUISSE DE KARATE KYOKUSHIN

Plus de 100 combattants se sont affrontés pour le titre de Champion de Suisse au Best Western Hôtel Chavannes de Bogis
Nicolas Collins : un garçon en or. Fils d'Orianne et de Phil Collins, le petit Nicolas a remporté le 21 mars dernier sa 1ère médaille en or … (extrait Le Matin samedi 28.03.2009)
Nadine Thalmann, Miss Beauté romande 2006, a triomphé lors du 2ème championnat Suisse de Karaté… (extrait GHI 1er avril 2009)

Le 26 mars 2009

INAUGURATION DE L'HÔTEL BEST WESTERN CHAVANNES DE BOGIS

Après 26 ans de bons et loyaux services, la réception de l'hôtel et une partie des 180 chambres ont fait peau neuve, pour accueillir nos quelques 60'000 clients annuels. Plus de 150 personnes ont répondu présent pour officialiser cet événement, parmi eux: l**e syndic de Chavannes de Bogis Mr Stampfli, Jean-Pierre Pralong directeur de l'Office de Tourisme de Nyon, Mr Franck Muller ainsi que le président de l'Arfor** a remis à notre établissement le Label Arfor et son certificat, gage de qualité dans l'organisation de séminaires et conférences.



Le 29 mars

EQUIPE NATIONALE SUISSE DE FOOT - 17 ANS

Rencontre au sommet entre l'équipe Suisse et l'équipe d'Estonie; ils ont choisis de résider au Best Western Hôtel Chavannes de Bogis

Le 3 avril 2009

EQUIPE NATIONALE SUISSE DE RUGBY

L'équipe Nationale Suisse de Rugby à pris ses quartiers au Best Western Hôtel Chavannes de Bogis pour préparer sa rencontre contre la Serbie le 4 avril à Nyon.

Le 28 avril 2009

SHERIYFA LUNA loge dans une des suites de l'hôtel

Sheryfa Luna à élu domicile dans une suite de l'hôtel avant de rejoindre le Théâtre du Léman à Genève pour se produire en spectacle.

JEUDIS MUSICAUX



JUILLET

02 Juillet : *Soirée Grecque avec le duo Stelios Papaefthymiou*

09 Juillet : *Soirée 50-80 avec VIP*

16 Juillet : *Soirée Orientale*

23 Juillet : *Soirée Italienne avec Jean-Marc Padovan et Giovani Parisi*

30 Juillet : *Soirée Jazz avec les Swingin Partners*

AOÛT

06 Août : *Soirée Italienne avec Sergio et Jean-Marc*

13 Août : *Soirée Latino avec le groupe Génération*

20 Août : *Soirée musique Internationale avec Jean-Marc et Dario Grande*

BRASSERIE des Arts RESTAURANT

Soirée à thème avec repas:
49.- chf par personne (hors boissons) ou 33€ (prix indicatif)
Réservation : +41 (0)22 960 81 71 - www.hotel-chavannes.ch