

CHOCOLATERIE
LA BONBONNIÈRE
GENÈVE - 1921

Chocolaterie d'exception à Genève depuis 1921

Créée en 1921, La Bonbonnière est née il y a presque 100 ans sous le nom de « Confiserie WERDER ». Elle se fait déjà connaître pour ses produits de grande qualité. À la fin de la guerre, l'activité est rachetée par Madame Bischof qui lui donnera son nom actuel « La Bonbonnière », et lui offrira ses lettres de noblesse grâce à la qualité de ses chocolats et du service proposé. La continuité se réalisera avec les familles Allombert puis Marguerat.

Aujourd'hui, les maîtres-chocolatiers Yvan Loubet et Cédric Rahm qui ont travaillé pendant près de 15 ans pour « La Bonbonnière » se sont associés afin de poursuivre cette histoire d'excellence.

A « La Bonbonnière », nous privilégions les matières premières de grande qualité en favorisant le commerce local. La majorité de nos produits sont issus de producteurs Suisse.

Nos chocolatiers et pâtisseries s'appuient sur des recettes authentiques et oeuvrent de manière artisanale.

www.labonbonniere.ch



L'instant café

<i>Ristretto</i>	<i>Fr 3.90</i>
<i>Espresso</i>	<i>Fr 3.90</i>
<i>Double espresso</i>	<i>Fr 4.70</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>Fr 4.20</i>
<i>Café</i>	<i>Fr 4.00</i>
<i>Café renversé</i>	<i>Fr 4.90</i>
<i>Cappucino</i>	<i>Fr 5.50</i>
<i>Latté machiatto</i>	<i>Fr 5.50</i>
<i>Café viennois</i>	<i>Fr 5.50</i>
<i>Décaféiné</i>	<i>Fr 3.90</i>
<i>Café glacé</i>	<i>Fr 5.00</i>

Thé vert cultivé sur les pentes de Fuji-Yama. Goût brillant et tonique, parfait pendant le repas et à tout moment de la journée. Stimulant car riche en vitamine C, il contient peu de théine.

Blanc et rose™ *Fr 6.90*

L'association du mythique thé blanc et de tendres pétales de roses orientales exhale un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et veloutée.

Darjeeling Himalaya™ *Fr 6.90*

« Roi des thés noirs indiens » Ce thé de la récolte d'été possède un parfum d'une grande élégance, une saveur remarquable rappelant les fruits mûrs, un goût rond et vif.

Orange Pekoe Ceylan *Fr 6.90*

Qualité exceptionnelle pour ce très grand thé de Ceylan. Issu de la récolte de la meilleure saison, ce thé aux longues

et belles feuilles possède une saveur exquise et un corps subtil.

L'instant thé

Thés de la maison Mariages Frères 1854 :

Les carrés de thé® de Mariage Frères reflètent l'excellence du goût, de la qualité, de l'élégance et du raffinement.

Les feuilles entières, de la meilleure qualité, sont enveloppées d'une fine mousseline de coton qui permet aux plus grands thés de libérer avec aisance leurs délicats arômes.

Milky blue® *Fr 6.90*

Thé bleu envoûtant au riche parfum lacté. Une délicate note de marron glacé et de crème pâtissière charme le palais d'un doux voile lacté. Une ode aux plaisirs éternels.

Thé vert Fuji-Yama™ *Fr 6.90*

Earl Grey Impérial® *Fr 6.90*

Parmi les grands classiques parfumés, l'Earl grey Impérial est un darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères.

Marco Polo® *Fr 6.90*

Succès incontesté de la maison Mariage Frères, ce mélange secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

Casablanca® *Fr 6.90*

Mélange frais de thé vert à la menthe nana enrichit de thé noir à la meilleure bergamote. Rencontre orientale.

Thé à l'opéra® *Fr 6.90*

Eloge de la sensualité. Thé vert distingué mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses.

L'instant infusion

Infusions de la maison Mariage frères 1854 : issues de culture organique

Dream tea® sans théine BIO Fr 4.90

Composition veloutée de plantes aromatiques et bienfaitantes, aux propriétés relaxantes et apaisantes. Un équilibre délicat et moelleux des meilleures camomille, verveine, tilleul, ... agrémentés d'une pointe de réglisse et de thé rouge riche en antioxydants.

Mentha Piperita BIO Fr 4.90

La liqueur précieuse de cette menthe d'exception se dévoile sur un filigrane aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable.

Verbena Citroedora BIO Fr 4.90

L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant de cédrat confit.

L'instant chocolat « Pures origines »

Tous nos chocolats peuvent être préparés au lait de vache, au lait de soja ou à l'eau

GRAND CRU ALTO EL SOL 65%  Fr 6.50

Pure origine du Pérou, ce chocolat vous ravira de par son originalité gustative aux notes fruitées (banane).

GRAND CRU ARRIBA 72%  Fr 6.50

Retrouvez dans ce chocolat fougueux et ensoleillé des notes de café, de réglisse, de pruneau et de cassis.

GRAND CRU BOLIVIE 68% 60H  Fr 6.50

Ce chocolat, grand cru sauvage de Bolivie, pétillant et vif, a été « conché » pendant 60 heures pour encore plus de plaisir. Vous y retrouverez des arômes de citron, de pamplemousse et de prune.

GRAND CRU JAVA 64%  Fr 6.50

Chocolat au caractère unique, inspirant et audacieux. Vous y retrouverez des notes de café, tabac, mûre, figue séchée et tourbe.

GRAND CRU MADAGASCAR 64%  Fr 6.50

Ce chocolat, « conché » pendant 72 H, se veut à la fois harmonieux, doux et chaleureux. Vous y percevrez des notes de noisette, de baies des bois, de girofle et de bois de cèdre.

GRAND CRU MARACAIBO

CRIOLAIT 38% Fr 6.50

Pur chocolat Grand Cru fait de cacao noble Criollo d'appellation d'origine Sur del Lago, Maracaibo, Vénézuéla. Aromatique, fruité et peu amer. Le goût délectable de lait/crème est soutenu par une note subtile de miel et de caramel.

GRAND CRU MARACAIBO

CREOLE 49% Fr 6.50

Ce chocolat enchante par son onctuosité doublée d'une délicate note de caramel à la crème. Le procédé de fabrication traditionnel tout en douceur met magnifiquement en valeur le léger arôme de vanille Bourbon faisant deviner comme un soupçon de miel. Sa note fraîche et fruitée de framboise assure la transition vers un départ long en bouche.

GRAND CRU MARACAIBO 65%  Fr 6.50

La combinaison harmonieuse de l'arôme du café et de celui de la prune vient compléter à merveille le goût soutenu du cacao. Le procédé traditionnel de fabrication souligne son parfum de fleurs d'oranger et de cannelle qui confère au Maracaibo 65% un cadre festif relevé encore par le subtil bouquet de raisins secs pour s'évanouir vers une finale très longue en bouche.

GRAND CRU MARACAIBO 88%  Fr 6.50

Retrouvez toute la force et le caractère du Maracaibo du Vénézuéla avec ce chocolat corsé à 88%.

GRAND CRU MEXICO RARE 66%  Fr 6.50

Dégustez ce chocolat d'exception d'origine mexicaine. Unique, tout simplement.

GRAND CRU RIO HUIMBI 62%  Fr 6.50

La toute première impression perçue par le palais réside dans la saveur harmonieuse et délicatement fruitée de cacao. Des notes de pamplemousse et d'oranges sanguines à pleine maturité expriment avec élégance un soupçon de fraîcheur et de fruité couverts peu à peu par les arômes de poires séchées. La longue descente se caractérise par les subtils accents poivrés qui s'évanouissent en un voile doux et soyeux.

GRAND CRU TANZANIE 75%  Fr 6.50

Retrouvez la force et la puissance d'un chocolat d'exception en provenance de Tanzanie. Sa note légèrement acidulée et fruitée ravira votre palais.

CACAO 100 %  Fr 6.50

Pour les amateurs de sensations fortes.

L'instant chocolat « Gourmand »

CHOCOLAT « FRAPPE » Fr 6.90

Laissez exalter les arômes du cacao en dégustant ce chocolat mixé avec de la glace.

CHOCOLAT BLANC Fr 6.90

La douceur de ce chocolat chaud saura vous surprendre.

CHOCOLAT CAMELITO Fr 6.90

Soyeux et gourmand, la touche caramélisée de ce chocolat ravira les palais les plus délicats.

CHOCOLAT TEA TIME  Fr 6.90

So british, découvrez dans ce chocolat chaud tout le raffinement d'outre-manche.

CHOCOLAT MIEL  Fr 6.90

Retrouvez dans ce chocolat chaud tous les arômes d'un miel non chauffé réalisé dans la pure tradition par notre apicultrice genevoise Stéphanie Vuadens.

CHOCOLAT EPICES  Fr 6.90

Ce chocolat chaud aux notes exotiques vous enverra.

CHOCOLAT GINGEMBRE  Fr 6.90

Découvrez toute la puissance du gingembre dans ce chocolat chaud au goût surprenant.

CHOCOLAT ORANGE  Fr 6.90

Dans ce chocolat chaud gourmand, le goût légèrement acidulé de l'orange excitera vos papilles.

CHOCOLAT CITRON  Fr 6.90

Dans ce chocolat chaud gourmand, le goût légèrement acidulé du citron excitera vos papilles.

SANS SUCRE SUPREMO 62%  Fr 6.90

Ce chocolat, confectionné à base de maltitol, est idéal pour un petit plaisir sans sucre.

CHOCOLAT VIENNOIS Fr 7.50

Chocolat très gourmand nappé de chantilly

L'instant chocolat « Vegan »

Pour nos clients Vegan, nous vous proposons nos chocolats préparés à base de lait de Soja.

Retrouvez-les avec ce logo 

Fr 6.90

VEGAN BRUN 44% 

Fr 6.90

Retrouvez toute la saveur et le plaisir d'un cacao 44% aux notes uniquement végétales.

L'instant chocolat « Alcoolisé »

Goûtez les plaisirs avec nos chocolats aux touches légèrement alcoolisées

Fr 7.50

RHUM / GRAND MARNIER / WHISKY / COGNAC

MALIBU

L'instant « Fraicheur »

Jus de fruits maison

Bonne mine Pomme, épinard, céleri, concombre et brocolis

Vitaminé Orange, pomme, carotte, citron et gingembre

Fruité Orange, banane, kiwi et ananas

Exotique Pomme, ananas, citron et menthe

ACE Orange, carotte et citron vert

Verre 20 Cl Fr 6.80

Verre 30 Cl Fr 9.80

Jus de fruits presses

Orange, pamplemousse ou citron

Verre 20 Cl Fr 5.50

Verre 30 Cl Fr 6.90

Les eaux

Elmer Minéral Naturelle 33 cl Fr 5.20

Elmer Minérale Gazeuse 33cl Fr 5.20

Sembrancher Swiss premium
water still 37.5 cl Fr 7.00

Sembrancher Swiss premium
water gazeuse 37.5 cl Fr 7.00

Les sirops

Sirops La Genevoise (GRTA) Fr 2.50

Fraise ou menthe

Les softs

Thé froid Nestea 25 cl Fr 5.20

Peach ou Lemon

Cola Sinalco 30 cl Fr 5.20

Cola Zéro Sinalco 30 cl Fr 5.20

Rivella Rouge 33 Cl Fr 5.90

Limonades FIZZY Gazzosa 25 cl Fr 6.20

Framboise ou Citron

www.labonbonniere.ch



Les bières et champagnes

Bières "Calvinus" blonde BIO 33 cl	Fr 6.50
Coupe de Champagne 12 cl	Fr 14.00
Champagne Bouteille 75 cl	Fr 42.00
Baccara Blanc de Blanc 12 cl	Fr 10.00
Baccara Blanc de Blanc Bouteille 75 cl	Fr 30.00

L'instant « Viennoiserie »

Croissant	Fr 2.90
Pain au chocolat	Fr 2.90
Mini viennoiseries	Fr 1.90
Pain chocolat, croissant ou pain aux raisins	

L'instant « Pâtisserie »

Les moelleux

Moelleux au chocolat	Fr 3.50
Le chocolat Grand Cru Bolivia 68 % apporte à nos moelleux au chocolat des notes intenses de cacao. Servi tiède, juste fondant.	
Cannelé Bordelais	Fr 3.50
Petits gâteaux caramélisés à l'extérieur et fondant à l'intérieur au bon goût de vanille et de rhum. Spécialité de Bordeaux.	
Financier nature	Fr 4.00
Petit gâteau fondant à l'amande.	

Pignon nature ou à l'orange Fr 4.00

Spécialité genevoise. On a d'abord le croustillant de la pâte sucrée et des pignons et ensuite le fondant de la frangipane.

Les minis-cakes

Mini cake tout chocolat Fr 5.00

Un cake moelleux et bien chocolaté grâce au mélange de plusieurs chocolats de pourcentage de cacao différents

Mini cake chocolat-oranges Fr 5.00

Un cake moelleux et bien chocolaté grâce au mélange de plusieurs chocolats de pourcentage de cacao différents associé à l'orange confite pour un résultat surprenant et gourmand.

Mini cake citron Fr 5.00

Un cake moelleux au citron imbibé d'un sirop de citron acidulé.

Mini cake orange   Fr 5.00

Un cake extra moelleux à l'orange confite, léger gourmand et peu sucré.

Les biscuits secs

Cookies tout chocolat Fr 4.00

Nos cookies sont 100 % chocolat et 100 % addictifs

Cookies chocolat caramel

beurre sale et noisettes Fr 4.00

Nos cookies aux pépites de chocolat noir 73 % sont nappés d'un caramel au beurre salé coulant et de noisettes craquantes. Totalement addictifs.

Amarettis (3 Pièces)  Fr 4.00

Nos amarettis à l'amande et aux zestes de citron sont ultra moelleux et ils accompagneront délicieusement le thé ou café.

Tuiles citron ou orange (3 Pièces) Fr 4.00

Tuiles croustillantes aromatisées au citron ou à l'orange.

Florentin chocolat noir ou

chocolat lait  Fr 4.00

Cette gourmandise est composée d'un biscuit aux amandes caramélisées et à l'orange, le tout délicatement enrobé de chocolat noir ou lait. Idéal pour le tea time.

Les tartelettes

Tartelette tout chocolat Fr 7.00

Un mélange de deux chocolats noirs de pourcentages de cacao différents et un chocolat au lait pour un fondant et une douceur incomparable.

Tartelette "caramélita"

chocolat et caramel Fr 7.00

Des tartelettes au bon goût de chocolat et de caramel surmontées d'un crumble à la noisette croustillant.

Tartelette citron meringuée Fr 7.00

Une pâte croustillante, une crème au citron légèrement acidulée et une meringue fondante légèrement sucrée.

Tartelette de saison Fr 7.00

Les verrines

Verrine "Le Royal" Fr 8.50

Véritable classique de la pâtisserie, le royal vous surprend grâce à 3 textures différentes (biscuit moelleux, biscuit croustillant, mousse fondante), et l'association ultra gourmande du chocolat (ici le Grand cru MARACAÏBO 65% : notes légères de café, forte intensité de cacao) et du praliné noisette.

Verrine "Le Flamboyant" Fr 8.50

Mousse très légère. Gelée de framboise et framboises fraîches apportent un côté sucré et acidulé.

Verrine "Bahia"  Fr 8.50

Toute la légèreté d'une mousse vanille et l'exotisme de l'association de la noix de coco, de la mangue et des fruits de la passion.

Verrine "Casse-noisettes" Fr 8.50

Tout le crémeux d'une mousse pralinée accompagnée d'un caramel au beurre salé ultra gourmand et d'un crumble noisette croustillant.

Verrine "Douceur Vegan"   Fr 8.50

Tout le crémeux d'une mousse pralinée accompagnée d'un caramel au beurre salé ultra gourmand et d'un crumble noisette croustillant.

Verrine du mois Fr 8.50

Les glaces et sorbets

Les Glaces maison en gobelets Fr 5.00

Café, Cannelle, Caramel, Chocolat, Chocolat et Pépites, Epices, Gingembre, Noisettes, Vanille Noix Caramélisées, Pistache ou Vanille

Les Sorbets maison en gobelets 

 (Sauf chocolat) Fr 5.00

Abricot, Citron, Chocolat, Exotique, Fraises, Framboises, Melon, Noix de coco ou Pêche

Les coupes gourmandes

Chocolat liégeois *Fr 11.00*

2 boules chocolat, sauce chocolat chaud et chantilly

Dame blanche *Fr 11.00*

2 boules vanille, sauce chocolat chaud et chantilly

Coco *Fr 11.00*

1 boule chocolat et 1 boule noix de coco, sauce chocolat chaud et chantilly

Framboise melba *Fr 11.00*

2 boules framboise, coulis de fruits rouges et chantilly

L'ardéchoise *Fr 11.00*

2 boules vanille, crème de marron et chantilly

Tea time by « La Bonbonnière »

Assortiment de 14 pièces

Accompagné d'une boisson

chaude ou froide Fr 18.00

Accompagné d'une coupe

de Champagne Fr 24.00

L'instant chocolat de « La Bonbonnière »

4 pièces de chocolats au choix (ganache, praliné, truffe, pavé)

Accompagné d'une eau minérale ou sodas Fr 12.00

Accompagné d'une boisson chaude

(café, thé ou chocolat) Fr 10.50

Accompagné d'une coupe de champagne Fr 17.50

L'instant « Spécialités de la Bonbonnière »

La fondue au chocolat *Fr 15.00*

Servie avec des fruits frais, une meringue et du chocolat grand cru

La meringue double crème de

Gruyère *Fr 12.00*

La célèbre double crème, servie avec des meringues maison et des fruits frais

Café gourmand *Fr 9.90*

Accompagné d'un amaretti, d'une tuile, d'un florentin et d'un pavé de genève.

L'instant « Salé »

Quiche ou ramequin servi avec salade Fr 14.00

Lorraine, chèvre-tomate, saumon-brocolis ou méditerranéenne

Saucisse de Vienne servie avec salade Fr 12.00

Pâté à la viande servi avec salade Fr 14.00

Croissant au jambon servi avec salade Fr 12.00

Délice au beurre Fr 3.50

Délice au jambon ou au fromage Fr 3.90

L'instant « Formules »

Petit Déjeuner

Café, thé ou chocolat chaud, 1 jus pressé 20 Cl (orange, pamplemousse ou citron) et 1 viennoiserie

Fr 10.90

Petit Déjeuner « La Bonbonnière »

Café, thé ou chocolat chaud, 1 jus pressé 20 Cl (orange, pamplemousse ou citron), 1 assiette de 3 mini-viennoiseries, baguette, beurre extra-fin, miel, confiture ou pâte à tartiner

Fr 18.00

Déjeuner

Quiche, ramequin au fromage ou pâté à la viande, verrine et café

Fr 22.50

Goûter « La Bonbonnière »

Thé ou chocolat chaud, verrine, tartelette ou mini cake + cookies au choix

Fr 12.00

Goûter des enfants

Petit chocolat chaud accompagné d'un mini-cake, d'un pignon, d'un moelleux chocolat ou d'un financier.

Fr 9.50

www.la-bonbonniere.ch



www.labonbonniere.ch

