



CUISINE & BOISSONS

FOOD & BEVERAGE

GRAND HOTEL
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX



Apéritif

FESTIVAL

Punch aux fruits avec et sans alcool, bières, jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 20.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 5.-/personne

LAVAUX

Vins blanc et rouge du canton, bières, jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 22.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 6.-/personne

TRADITION

Vins blanc et rouge, sélection d'apéritifs traditionnels, bières, jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 35.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 8.-/personne

CHAMPENOIS

Notre sélection de Champagne, Kir Royal, jus de fruits et eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 42.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 12.-/personne

OPEN BAR

Vins blanc et rouge, bières, sélection d'apéritifs, whisky, gin, vodka, rhum, jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 39.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 8.-/personne

ALCOHOL FREE

Sodas, jus de fruits et eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 12.-/personne

Tous les forfaits sont accompagnés d'un assortiment de chips, mélange salé & olives

Boissons à la consommation

Jus de fruits	CHF 6.-/verre	Rhum	CHF 12.-/verre
Eaux minérales 50cl	CHF 6.-/blt	Long Drinks (Gin, Vodka, Rhum, Whisky)	CHF 15.-/verre
Sodas	CHF 7.-/blt	Digestifs (Amaretto, Grappa, Limoncello)	CHF 12.-/verre
Bières	CHF 7.-/blt	Cognac, Armagnac, Calvados VSOP	CHF 13.-/verre
Apéritifs traditionnels: (Vermouth, Anisés, Porto..).	CHF 8.-/verre	Cocktail (Mojito, Caïpirinha)	CHF 17.-/verre
Whisky	CHF 12.-/verre	Champagne Laurent-Perrier	CHF 16.-/verre
Whisky de luxe	CHF 15.-/verre		
Gin	CHF 12.-/verre		
Vodka	CHF 12.-/verre		



Pour accompagner votre apéritif

VAUDOIS (4 pièces/personne)

CHF 8.- /personne

Sélection de feuilletés salés et de ramequins

FESTIVAL (5 pièces/personne)

CHF 15.- /personne

Tartare de thon rouge, mayonnaise au wasabi
Brochette de jambon du Château et pruneaux au balsamique
Crème d'avocat et ricotta, chips de maïs
Crevette panée au riz soufflé, crème au curry
Mini double cheese burger

HEALTHY (6 pièces/personne)

CHF 17.- /personne

Gaspacho de légumes
Tofu mariné
Légumes confits à l'huile d'olive
Tartare d'artichauts et fromage frais
Caviar d'aubergines
Mini rouleau de printemps végétarien

TRADITION (8 pièces/personne)

CHF 21.- /personne

Finger de saumon fumé
Pic de vieux Gruyère
Pain de mie, jambon cru du château
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée
Velouté de pommes de terre douces, lait de coco
Sandwich de légumes confits
Mini malakoff de Bursins
Filet de perche en tempura, sauce tartare



Pour accompagner votre apéritif

COMPLET (12 pièces/personne)

CHF 35.- /personne

Tartare de thon rouge, mayonnaise au wasabi
Brochette de jambon du Château et pruneaux au balsamique
Gaspacho de légumes
Légumes confits à l'huile d'olive
Tartare d'artichauts et fromage frais
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée
Caviar d'aubergines
Tofu mariné
Mini rouleau de printemps végétarien
Crevette panée au riz soufflé, crème au curry
Mini malakoff de Bursins
Mini double cheese burger

ACCOMPAGNEZ VOTRE APÉRITIF AVEC LES PROPOSITIONS SUIVANTES

Prix basé pour 10 personnes

Corbeille de légumes (légumes frais coupés avec trio de sauces)	CHF 8.- /corbeille
Sélection de fromages (tomme Vaudoise, crottin de chèvre, Vacherin Fribourgeois)	CHF 35.- /ardoise
Sélection de charcuteries (saucisse sèche de la Gruyère, lard sec aux herbes, chorizo piquant)	CHF 35.- /ardoise

VARIATION DE MINI-CLUB

CHF 6.- /pièce

Mini club sandwich à la dinde, saumon fumé ou végétarien



Menus banquets

Merci de choisir un plat de chaque catégorie pour tout le groupe (minimum 3 plats /personne)

Formule 3 plats dès CHF 64.-

Formule 4 plats dès CHF 74.-

ENTRÉES FROIDES

Salade César et brochettes de poulet laqué	CHF 18.-
Ombre chevalier fumé, quenelle de crème acidulée et salade de légumes croquants	CHF 21.-
Gâteau de crabe d'Alaska, rémoulade de céleri, salade de rampon et pommes Granny Smith	CHF 22.-
Pressé de foie gras, chutney de figues et brioche tiède	CHF 26.-
Salade gourmande « Majestic » (foie gras, langoustines et saumon fumé)	CHF 34.-

ENTRÉES CHAUDES

Saumon mi-cuit, endives rouges confites et crème de la Gruyère aux agrumes	CHF 19.-
Crème de Sous-bois à l'huile de noisette, sauté de champignons et toast croustillant	CHF 20.-
Risotto aux herbes et magret de canard fumé	CHF 22.-
Brochettes de crevettes rôties, tarte fine d'oignons confits, crème légère au safran	CHF 24.-
Croustillant de sot-l'y-laisse, champignons et Vacherin Fribourgeois, jus au Porto	CHF 24.-

VIANDES

Atriaux de lapin, salade de lentilles et jus corsé	CHF 34.-
Suprême de poulet fermier, gratin de pommes de terre, chou pak-choï braisé, jus réduit	CHF 38.-
Filet d'agneau rôti, borlotti aux petits légumes et oignons grelots, jus infusé au thym	CHF 40.-
Longe de veau au four, palette de polenta dorée, poêlée de champignons, jus corsé	CHF 44.-
Filet de boeuf grillé, sauce aux morilles, pommes Grenaille en brochette, légumes du moment	CHF 52.-

POISSONS

Filet de daurade cuit sur la peau, fenouil confit au citron, semoule de blé façon couscous, crème safranée	CHF 38.-
Brochette de crevettes à la plancha, crémeux et rosette de chou-fleur, sauce coco-curry	CHF 38.-
Filet de truite aux amandes, royale de carottes et brochette de pommes de terre	CHF 39.-
Pavé de sandre rôti, cassolette de riz aux petits légumes, crème aux écrevisses	CHF 40.-
Noix de St Jacques snackées, mousseline de panais et mélange de fruits de mer façon poulette	CHF 42.-

FROMAGES

3 sortes (d'ici et d'ailleurs)	CHF 10.-
5 sortes (d'ici et d'ailleurs)	CHF 15.-

DESSERTS

Tartelette au citron meringuée	CHF 12.-
Tartelette noix-caramel	CHF 14.-
Meringue, crème double de la Gruyère et fruits exotiques	CHF 15.-
Entremets chocolat praliné	CHF 16.-
Paris-Brest	CHF 16.-

PLATS VÉGÉTARIENS

Conchiglioni aux légumes	
Aumônière de légumes et crémeux de chou-fleur	
Variation végétarienne (purée de légumes-racines, mélange de légumes de saison et polenta au lait de soja)	

INFORMATION

Tous nos menus incluent café et mignardises



Buffet assis (à partir de 30 personnes)

Buffet Suisse

CHF 80.- /personne

ENTRÉES

Plat de salade de la plaine du Rhône
Salade de cervelas au vieux Gruyère
Assortiment de charcuteries suisses
Malakoffs de Bursins
Salade de Féra fumée et rampon
Quiche aux poireaux
Jambon du Valais

PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Formule 1: Soupe du chalet
& Emincé de veau Zurichois, rösti croustillants
ou
Formule 2: Macaronis du chalet
& Omble chevalier poêlée, légumes du moment,
écrasé d'agrilla aux herbes et beurre au Chasselas

FROMAGES

Buffet de fromages suisses (supplément CHF 8.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café et mignardises

Buffet de nos voisins

CHF 80.- /personne

ENTRÉES

Quiche Lorraine
Salade Niçoise
Antipasti de légumes grillés
Salade de pommes de terre et moutarde à l'ancienne
Salade de saucisse de veau aux herbes
Jambon de Parme et mozzarella, toasts aillés

PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Formule 1: Penne au pesto et tomates séchées
& Pièce de boeuf rôtie, jus corsé, pommes de terre Grenaille rôties,
mélange de légumes
ou
Formule 2: Suprême de poulet aux champignons,
pommes de terre Grenaille rôties, mélange de légumes racines
& Risotto du marché

FROMAGES

Buffet de fromages de nos voisins (supplément CHF 8.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café et mignardises



Buffet d'ici et d'ailleurs

CHF 90.- /personne

ENTRÉES

Malakoffs de Bursins
Antipasti de légumes grillés
Quiche Lorraine
Salade de pommes de terre et moutarde à l'ancienne
Salade coleslaw aux noix
Légumes à la grecque
Taboulé oriental
Salade César
Salade de légumes thaï
Maki de thon
Mezze: Hoummous, tzatziki, tarama, Melitzana
Salade Cap Verdienne
Déclinaison de charcuteries
Ceviché de bar

PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Risotto du marché
Formule 1: Paëlla géante
& Poulet pattes noires rôti, pommes au four et légumes du moment
ou
Formule 2: Sauté de crevettes au saké, riz cantonais
& Papet vaudois

FROMAGES

Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs (supplément CHF 8.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café et mignardises

INFORMATIONS

Merci de choisir en amont votre formule pour les plats principaux (formule 1 ou formule 2)



Buffet mange-debout (à partir de 30 personnes)

Formule 1

CHF 60.- /personne

PIÈCES FROIDES

Le clouet (roulé jambon de Parme et pain de mie, beurre moutardé)
Saumon et crème au raifort
Tartare de boeuf "Majestic"
Crème d'avocat et ricotta, chips de maïs
Brochette de jambon du Château et pruneaux au balsamique
Salade de lentilles à l'estragon
Emietté de crabe au safran
Mini quiche aux légumes

PIÈCES CHAUDES

Filet de perche en tempura, sauce tartare
Crevette au riz soufflé, crème au curry
Brochette de poulet rôti, sauce barbecue
Velouté de pommes de terre douces, lait de coco
Queue de homard aux agrumes
Mini croissant au jambon
Rouleau de printemps végétarien
Mini quiche Lorraine

DOUCEURS

Mousse chocolat
Tartelette citron
Tartelette café
Choux chantilly
Mini cookies
Mini donuts
Praliné chocolat
Mousse aux fruits



Formule 2

CHF 60.- /personne

PIÈCES FROIDES

Maki de thon rouge, mayonnaise au wasabi
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée
Verrine foie gras, chutney de figues
Emietté de cabillaud en aioli
Salade de légumes de saison
Figue rôtie et chou chaud
Tartare de légumes, pesto aux herbes
Salade de saucisse de veau

PIÈCES CHAUDES

Empanadas de boeuf épicées
Sucette de volaille à la moutarde
Queue de crevette en chemise de pommes de terre
Velouté de panais
Croquette au vieux Gruyère
Malakoff de Bursins
Crème de courge
Arancini aux herbes

DOUCEURS

Mousse chocolat
Riz au lait
Crèmeux chocolat
Brownie
Madeleine
Tartelette noix caramel
Salade de fruits
Macaron

Pour accompagner votre buffet mange-debout

Live-cooking

CHF 12.- /personne

Risotto à la brésaola et romarin
Risotto au jambon du Château, roquette et huile de truffe
Risotto végétarien
Saucisson Vaudois en feuilleté
Paëlla géante
Mini burger
Barbecue et grillades de boeuf, volaille, crevettes et saucisses de la région
(selon disponibilité)



Sélection de vins

VINS BLANS - SUISSES

CANTON DE VAUD

Chardonnay, Domaine des Evouettes, Grognoz Frères et Fils	CHF 45.–
Epesses, Les Chapelles, J. Vogel	CHF 47.–
Pinot Blanc, Maison du Moulin, Réverolle	CHF 50.–
Saint-Saphorin, Planète de Château de Glérolles	CHF 51.–
Aigle, Les Murailles, H. Badoux	CHF 54.–
Villeneuve, Les Terreaux, Grognoz Frères et Fils, Sélection Suisse-Majestic MAGNUM	CHF 80.–

VINS ROUGES - SUISSES

CANTON DE VAUD

Château des Crêtes, Cave Vevey-Montreux	CHF 36.–
Pinot Noir, cuvée du Léopard, H. Badoux	CHF 49.–
Clos du Château, Pinot Noir Merlot, C. Bonvin et Fils	CHF 57.–
Merlot, Domaine de la Pierre Latine, P. Gex	CHF 79.–
Villeneuve Pinot Noir, Grognoz Frères et Fils, Sélection Suisse-Majestic MAGNUM	CHF 90.–

CANTON DU VALAIS

Pinot Noir, Soleil de Sierre, Imesch	CHF 47.–
FAVI, Assemblage de Cépages Rouges, les Fils de C. Favre	CHF 51.–
Humagne Rouge, C. Bonvin et Fils	CHF 55.–
Cornalin, Grognoz Frères et Fils	CHF 56.–

VINS FRANÇAIS - ROUGE

Château L'escurac, La Pelouse, Haut-Médoc, 2009	CHF 67.–
Château Clauzet, St-Estèphe, 2009	CHF 76.–
Château d'Aiguilhe, 2009	CHF 110.–
Château Pibran, 2009	CHF 107.–
Château Seguin, 2009	CHF 130.–
Château Seguin, 2009 MAGNUM	CHF 260.–

CHAMPAGNES

Delamotte Brut	CHF 90.–
Laurent-Perrier Ultra brut	CHF 150.–
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	CHF 160.–

DROIT DE BOUCHONS

Vin Suisse	CHF 20.–
Vin étranger	CHF 30.–
Champagne	CHF 50.–

Les quantités et la disponibilité de ces vins sont soumises à condition.

Forfait boissons

Incluant vins suisses et eaux minérales	2 dl de vin	3dl de vin	5dl de vin
Sélection du moment	CHF 15.–	CHF 20.–	CHF 33.–
Suisse Majestic Chasselas & Pinot Noir	CHF 18.–	CHF 25.–	CHF 38.–
Grand Cru Sélectionné par notre sommelier	CHF 24.–	CHF 33.–	CHF 49.–

**„A LITTLE STEP MAY BE THE BEGINNING
OF A GREAT JOURNEY“**

GRETCHEN RUBIN

GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC

Avenue des Alpes 45 | 1820 Montreux - Switzerland
T +41 21 966 33 33 | F +41 21 966 33 00 | events.suisse-majestic@brhhh.com
brhhh.com/suisse-majestic