



CUISINE & BOISSONS

2023-2024



Apéritif

FESTIVAL

Punch aux fruits avec & sans alcool, bière,
jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 20.-/personne
Forfait 1 heure et demi CHF 28.-/ personne
Forfait 2 heures CHF 35.-/ personne

LAVAUX

Vins blanc & rouge du canton, bière,
jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 22.-/personne
Forfait 1 heure et demi CHF 31.-/ personne
Forfait 2 heures CHF 39.-/ personne

TRADITION

Vins blanc & rouge, sélection d'apéritifs
traditionnels, bière, jus de fruits, eaux
minérales

Forfait 1 heure CHF 35.-/ personne
Forfait 1 heure et demi CHF 51.-/ personne
Forfait 2 heures CHF 65.-/ personne

INFORMATION : Tous les forfaits sont accompagnés
d'un assortiment de chips, mélanges salé & olives

CHAMPENOIS

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

Forfait 1 heure CHF 42.-/personne
Forfait 1 heure et demi CHF 61.-/ personne
Forfait 2 heures CHF 79.-/ personne

OPEN BAR

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

Forfait 1 heure CHF 39.-/personne
Forfait 1 heure et demi CHF 57.-/ personne
Forfait 2 heures CHF 73.-/ personne

ALCOHOL FREE

Sodas, jus de fruits & eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 12.-/ personne
Forfait 1 heure et demi CHF 16.-/ personne
Forfait 2 heures CHF 19.-/ personne

Boissons à la consommation

Jus de fruits 20cl	CHF 6.5.-/verre	Long Drinks	CHF 17.-/verre
Eaux minérales 75cl	CHF 8.5.-/btl	Digestifs	CHF 12.-/verre
Sodas 20cl	CHF 8.-/btl	Cocktail	CHF 19.-/verre
Bières bouteilles 33cl	CHF 9.-/btl	Champagne	CHF 18.-/verre
Apéritifs traditionnels	CHF 11.-/verre		



Pour accompagner votre apéritif

VAUDOIS (4 pièces/personne) CHF 12.-/personne
Sélection de feuilletés salés & de ramequins

FESTIVAL (5 pièces/personne) CHF 19.-/personne
Tartare de thon rouge, mayonnaise coriandre & citron vert
Brochette de jambon du Château & pruneaux au balsamique
Crème d'avocat & ricotta, chips de maïs
Crevette panée, crème au curry
Mini cheese burger

HEALTHY (6 pièces/personne) CHF 21.-/personne
Crèmeux de petit pois à la menthe & lait de coco
Tartare de chou-fleur & citron confit
Tapenade d'olives & toast croustillant
Tartare d'artichauts & fromage frais
Caviar d'aubergines & toasts aillés
Mini rouleau de printemps végétarien

TRADITION (8 pièces/personne) CHF 28.-/personne
Finger de saumon fumé
Pic de vieux Gruyère
Le clouet (roulé de jambon du Château & pain de mie, beurre moutardé, cornichons)
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée
Velouté de patate douce, lait de coco
Mini délice au beurre de cresson
Mini malakoff de Bursins
Filet de perche en tempura, sauce tartare

COMPLET (11 pièces/personne) CHF 39.- /personne
Tartare de loup de mer, vodka & zest d'oranges
Brochette de jambon du Château & pruneaux au balsamique
Velouté de patates douces & lait de coco
Légumes confits à l'huile d'olive
Tartare de chou-fleur au citron confit
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée
Brochette de tomates & mozzarella au pesto
Mini rouleau de printemps végétarien
Crevette panée, crème de curry
Mini malakoff de Bursins
Mini 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 15.- /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



Menus banquets

INFORMATION : Merci de choisir un plat de chaque catégorie pour tout le groupe (minimum 3 plats /personne).
Formule 3 plats dès CHF 71.-
Tous nos menus incluent café & mignardises.
Les plats proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits.

ENTRÉES FROIDES

Antipasti Riviera Dei Fiori (légumes grillés, mozzarella & jambon cru)	CHF 22.-
Carpaccio de lotte, huile d'agrumes & légumes croquants	CHF 20.-
Salade César & brochette de poulet laqué	CHF 22.-
Salade niçoise & thon rouge grillé	CHF 23.-
Carpaccio de boeuf, roquette, champignons de Paris & huile de truffes blanches	CHF 25.-
Pressé de foie gras, chutney de fruits de saison, brioche tiède	CHF 28.-
Salade gourmande « Majestic » (foie gras, langoustines & saumon fumé)	CHF 36.-

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de légumes de saison	CHF 18.-
Aumônière de champignons & noisettes, crème de porto rouge	CHF 20.-
Tartelette croustillante aux légumes & saladine en vinaigrette	CHF 22.-
Tortelloni ricotta & citron, vierge de tomates cerises & courgettes	CHF 24.-
Risotto à la courgette & tomates cerises confites	CHF 26.-
Saumon d'Ecosse grillé mi-cuit, tartare de mangue, avocat aux agrumes & coriandre	CHF 28.-

VIANDES

Suprême de poulet fermier, pommes de terre fondantes, légumes du moment & jus au thym	CHF 36.-
Brochettes de haut de cuisse de poulet Suisse, tagliatelles de légumes & riz créole	CHF 38.-
Magret de cannette aux pommes et airelles, crémeux de carottes jaunes & pommes de terre grenaille rôties	CHF 40.-
Filet d'agneau rôti, jus au thym, haricots coco & brochettes de pomme de terre	CHF 42.-
Pièce de veau au four en basse température, Gremolata, palet de polenta & petits légumes	CHF 46.-
Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles, pommes de terre grenaille & légumes de saison	CHF 54.-

POISSONS

Filet de daurade snacké, légumes verts, sauce vierge & brochettes de pommes de terre	CHF 36.-
Filet de truite aux amandes grillées, sélection de légumes racines & crème au safran	CHF 38.-
Brochettes de crevettes à la plancha, chop suey de légumes & nouilles Soba	CHF 40.-
Pavé de saumon poêlé, légumes façon thaï & riz basmati	CHF 41.-
Sandre rôti, écrasé de pommes de terre Agrilla & herbes fraîches, crémeux de carottes jaunes	CHF 42.-
Noix de St-Jacques snackées, risotto au safran & tuile de parmesan	CHF 44.-

FROMAGES

3 sortes (d'ici & d'ailleurs)	CHF 12.-
5 sortes (d'ici & d'ailleurs)	CHF 17.-

DESSERTS

Tarte au citron meringuée	CHF 19.-
Entremet chocolat framboise	CHF 17.-
Entremet fruits de la passion	CHF 17.-
Saint Honoré	CHF 19.-
Opéra	CHF 17.-

PLATS VÉGÉTARIENS

Aumônière de légumes & crémeux de brocolis	CHF 22.-
Conchiglioni aux légumes	CHF 23.-
Variation végétarienne (purée de légumes-racines, mélange de légumes de saison & polenta au lait de soja)	CHF 24.-



Buffet assis (à partir de 30 personnes)

CHF 85.-

Buffet Suisse

ENTREES

Salade de laitue de Morges, croûtons & Bleuchâtel
Salade de cervelas au vieux Gruyère
Assortiment de charcuteries suisses
Malakoff de Bursins
Volaille du pays en salade, chanterelles & estragon
Quiche aux poireaux
Jambon du Valais

PLATS PRINCIPAUX FORMULE A CHOIX

Formule 1: Potage des Grisons ;
& Emincé de veau Zurichoise, rösti croustillant
ou
Formule 2: Macaronis du chalet ;
& Omble chevalier poêlée, compotée de fenouil,
pommes de terre grenaille rôties, beurre blanc

FROMAGES

Buffet de fromages suisse (supplément CHF 12.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café & mignardises

Buffet de nos voisins

ENTREES

Quiche lorraine
Salade niçoise
Antipasti de légumes grillés
Salade de pommes de terre & moutarde à l'ancienne
Salade de saucisses de veau aux herbes
Jambon de Parme & mozzarella, toast aillé

PLATS PRINCIPAUX FORMULE A CHOIX

Formule 1: Penne au pesto, tomates séchées ;
& Pièce de bœuf rôtie, jus corsé, pommes de terre grenaille
rôties, mélange de légumes
ou
Formule 2 : Agnolotti à la Sicilienne ;
& Suprême de poulet aux champignons,
pommes de terre grenaille rôties, mélange de légumes racines

FROMAGES

Buffet de fromages de nos voisins (supplément CHF 12.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café & mignardises



Buffet d'ici et d'ailleurs CHF 95.-

ENTREES

Malakoff de Bursins
Antipasti de légumes grillés
Quiche lorraine
Salade de pommes de terre & moutarde à l'ancienne
Salade coleslaw aux noix
Légumes à la grecque
Taboulé oriental
Salade César
Salade de légumes thaï
Maki de thon
Mezze: houmous, tzatziki, tarama, melitzana
Carpaccio d'avocats aux crevettes
Assortiment de charcuteries
Ceviche de féra
Salade panzanella

PLATS PRINCIPAUX FORMULE A CHOIX

Formule 1: Paëlla;
& Poulet pattes noires rôti, pommes de terre au four,
légumes du moment
ou
Formule 2: Papet vaudois ;
& Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole

FROMAGES

Buffet de fromages de nos voisins (supplément CHF 12.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café & mignardises

INFORMATION

Tous nos menus incluent les cafés & mignardises.
Merci de choisir en amont votre formule pour les plats (Formule 1 ou Formule 2).
Les plats proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits.



Buffet mange-debout (à partir de 30 personnes)

CHF 65.-

Sélection des pièces suivantes :

Formule 1 / Sélection des pièces suivantes :

PIECES FROIDES :

Le clouet (roulé de jambon du Château & pain de mie, beurre moutardé, cornichons)
Cœur de saumon fumé & blinis
Tartare de bœuf « Majestic » à l'huile de truffes
Crème d'avocat & ricotta, chips de maïs
Brochette de jambon du Château & pruneaux au balsamique
Cannelloni de courgettes & fromage de chèvre, coulis de tomates
Emietté de crabe au safran
Focaccia, jambon cru & roquette, huile de truffe
Queue de homard aux agrumes

PIECES CHAUDES :

Filet de perche en tempura, sauce tartare
Crevette panée, crème de curry
Aileron de poulet au four & sauce barbecue
Velouté de patates douces au lard sec du pays
Mini croissant au jambon
Rouleau de printemps végétarien
Mini quiche lorraine

DOUCEURS :

Mousse au chocolat en verrine
Tartelette citron meringuée
Mini éclair café
Chou à la crème
Tartelette au chocolat
Mini cheesecake à la framboise



Formule 2 / Sélection des pièces suivantes :

PIECES FROIDES :

Maki de thon rouge pané, mayonnaise au wasabi
Bruschetta à la tomate & mozzarella, pesto traditionnel
Verrine de foie gras, chutney d'oignons rouges & sirop de grenadines
Emietté de cabillaud en aioli
Salade de légumes de saison
Smoothie de légumes & ricotta fumée
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée
Salade de saucisses de veau

PIECES CHAUDES :

Sucette de volaille à la moutarde
Queue de crevette en chemise de pommes de terre
Velouté de légumes du moment
Tartine de chèvre chaud & tapenade d'olives noires
Malakoff de Bursins
Mini tartelette au vacherin Fribourgeois
Arancini & coulis de tomates

DOUCEURS :

Mousse au chocolat en verrine
Tartelette aux fruits
Tartelette framboise
Macaron
Tartelette chocolat noir

Pour accompagner votre buffet mange debout

Live-cooking à choix

CHF 22.- /personne/live-cooking

Risotto au chorizo & roquette

ou

Risotto au jambon du Château, roquette, l'huile de truffes

ou

Risotto végétarien

ou

Saucisson vaudois en feuilleté

ou

Paella géante

ou

Mini burger

INFORMATION

Les plats proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits.



Sélection de vins

VINS BLANCS - SUISSES

Bouteille 75cl

CANTON DE VAUD

Epesses, Les Chapelles, J. Vogel - Chasselas

CHF 50.-

Petit Vignoble, Henri Badoux - Chasselas

CHF 71.-

Chardonnay, Domaine des Evouettes, Grognuz Frères et Fils

CHF 58.-

Villeneuve, Les Terreaux, Grognuz Frères et Fils, Sélection Suisse-Majestic - Chasselas

CHF 114.- (150cl)

VINS ROUGES - SUISSES

CANTON DE VAUD

Château des Crêtes, Cave Vevey-Montreux

CHF 52.-

Merlot, Domaine de la Pierre Latine, P. Gex

CHF 85.-

Villeneuve Pinot Noir, Grognuz Frères et Fils, Sélection Suisse-Majestic MAGNUM

CHF 114.-

CANTON DU VALAIS

Clos du Château, Pinot Noir Merlot, C. Bonvin et Fils

CHF 60.-

FAVI, Assemblage de Cépages Rouges, les Fils de C. Favre

CHF 62.-

Cornalin, Grognuz Frères et Fils

CHF 69.-

Humagne Rouge, C. Bonvin et Fils

CHF 78.-

VINS FRANÇAIS - ROUGE

Crozes - Hermitage - Les Launes - Domaine Delas Frère

CHF 69

Gigondas - Réserve du Domaine Des Bosquets

CHF 108.-

CHAMPAGNES

Sélection de Champagne Majestic

CHF 92.-

Laurent-Perrier Ultra brut

CHF 152.-

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

CHF 162.-

DROIT DE BOUCHONS

Vin Suisse

CHF 20.-

Vin étranger

CHF 30.-

Champagne

CHF 50.-

Forfait boissons

(Incluant vins suisses et eaux minérales)

2 dl de vin

3 dl de vin

5 dl de vin

Sélection du moment

18.- CHF

23.- CHF

36.- CHF

Suisse Majestic Chasselas & Pinot Noir

21.- CHF

28.- CHF

41.- CHF

Grand Cru Sélectionné par notre sommelier

27.- CHF

36.- CHF

52.- CHF

INFORMATION

Les quantités & la disponibilité de ces vins sont soumises à des conditions.

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

GRETCHEN RUBIN