



CUISINE & BOISSONS

2024-2025



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

Eaux minérales 75cl CHF 8.5.-/btl

Sodas 20cl CHF 8.-/btl

Bières bouteilles 33cl CHF 9.-/btl

Apéritifs traditionnels CHF 11.-/verre

Long Drinks CHF 17.-/verre

Digestifs CHF 12.-/verre

Cocktail CHF 19.-/verre

Champagne CHF 18.-/verre



Pour accompagner votre apéritif

VAUDOIS (4 pièces/personne) Sélection de feuilletés salés & de ramequins	CHF 12.-/personne
FESTIVAL (5 pièces/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	CHF 19.-/personne
HEALTHY (6 pièces/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	CHF 21.-/personne
TRADITION (8 pièces/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	CHF 28.-/personne
COMPLET (11 pièces/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	CHF 39.- /personne
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 bœuf, 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	<u>Formule 1:</u> Potage des Grisons ; & Emincé de veau Zurichoise, rösti croustillant ou <u>Formule 2:</u> 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	<u>Formule 1:</u> Penne au pesto, tomates séchées ; & Pièce de bœuf rôtie, jus corsé, pommes de terre grenaille rôties, mélange de légumes ou <u>Formule 2 :</u> 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
Choux à la crème
Tartelette chocolat
Tartelette citron
Mini cheesecake à la framboise
Salade de fruits



Formule 2 / Sélection des pièces suivantes :

PIECES FROIDES :

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 :

Tataki de thon rouge, mayonnaise au wasabi
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 :

Pannacotta pistache
Entremet fruits de la passion
Tartelette caramel fruits secs
Tartelette framboise
Choux crémeux au choix
Salade de fruits

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, Cave des Rois – Grognuz Marco & François

CHF 58.-

Villeneuve, Les Terreaux, Cave des Rois – Grognuz Marco & François, 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, Cave des Rois – Grognuz Marco & François, Sélection Suisse-Majestic

CHF 114.-

MAGNUM

CHF 60.-

CANTON DU VALAIS

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

CHF 62.-

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

CHF 69.-

Cornalin, Cave des Rois – Grognuz Marco & François

CHF 78.-

Humagne Rouge, C. Bonvin et Fils

CHF 69.-

VINS FRANÇAIS - ROUGE

CHF 108.-

Crozes - Hermitage - Les Launes – Domaine Delas Frère

Gigondas - Reserve du Domaine Des Bosquets

CHF 92.-

CHAMPAGNES

CHF 152.-

Sélection de Champagne Majestic

CHF 162.-

Laurent-Perrier Ultra brut

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

DROIT DE BOUCHONS

CHF 20.-

Vin Suisse

CHF 30.-

Vin étranger

CHF 50.-

Champagne

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.



Prestataires événements

FLEURISTES

Notre fleuriste se chargera d'élaborer les arrangements floraux sur les tables du dîner en fonction de vos envies (inclus dans le forfait) et se fera un plaisir de vous conseiller sur les prestations suivantes (non incluses dans le forfait) :

- Décoration des tables d'apéritif
- Arrangements floraux sur les buffets d'apéritif
- Décoration de la voiture des mariés
- Bouquet de la mariée
- Mise en beauté du lieu de la cérémonie

Les Fleuridées Sàrl
Rue de l'Eglise Catholique 6
1820 Montreux
021 963 01 01
www.fleuridees.ch
info@fleuridees.ch

TEAM BUILDING & DÉCORATION

Napkn events
Anthony & Miriam se chargeront de la décoration et l'équipement technique pour votre événement, ainsi que l'organisation de plusieurs types d'activités (team building, sorties sportives, balades, visites...)

anthony@napkn.ch & miriam@napkn.ch

076 630 78 68

<http://www.napkn.ch>

DJ

DJ Ludo – Monsieur Ludovic Verdier
079 689 40 37
www.djludo.com info@djludo.co

DJerem – Monsieur Jérémy Party
079 293 16 88
www.djerem.com
dj@djerem.com



PRESTATIONS MUSICALES, PHOTOBOOTH & EQUIPMENT TECHNIQUE

Nicola s'occupera de toutes les prestations supplémentaires

pour vos événements

Nicola Meninno, Founder

Lausanne, Suisse

078 696 56 40

www.directdj.ch

nicola@directdj.ch

PHOTOGRAPHE ET VIDÉASTE

Look'art Studio – Monsieur Luca Carmagnola

079 224 23 43

www.looka.ch info@looka.ch

Ultimedia - Monsieur Diego Carven

079 910 19 38

www.ultimedia.ch

diego.carven@ultimedia.ch

PHOTOBOOTH

Red Monkeys - Monsieur Yochen Patti

078 973 82 69

redmonkeys.ch

<http://redmonkeys.ch/portfolio-item/miroir-interactif/>

yochen@redmonkeys.ch

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

GRETCHEN RUBIN

GRAND HOTEL
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

Avenue des Alpes 45 | 1820 Montreux – Switzerland
T +41 21 966 33 39 | Fax +41 21 966 33 00 | events.suisse-majestic@brhhh.com
brhhh.com/suisse-majestic