



METS & BOISSONS

2026-2027



Apéritif

ALCOHOL FREE

Sodas, jus de fruits & eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 12.-/ personne

Forfait 1 heure & demi CHF 16.-/ personne

Forfait 2 heures CHF 19.-/ personne

LAVAUX

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

Forfait 1 heure CHF 22.-/personne

Forfait 1 heure & 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 & demi CHF 51.-/ personne

Forfait 2 heures CHF 65.-/ personne

CHAMPENOIS

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

Forfait 1 heure CHF 42.-/personne

Forfait 1 heure & 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 & demi CHF 57.-/ personne

Forfait 2 heures CHF 73.-/ 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) Mini brochette de poulet aux 5 épices, sauce yaourt Beignet de Vinzel Tartare de bœuf à la vieille moutarde Cœur de saumon fumé, crème au raifort* Tempura de crevettes, sauce aigre douce*	CHF 20.-/personne
HEALTHY (6 pièces/personne) Crèmeux de concombre à l'aneth & yaourt grec Bruschetta tomates séchées & mozzarella de bufala Salade de légumes confits Soupe de melon charentais à la menthe poivrée Mini rouleau de printemps végétarien* Tataki de thon à la mangue, coriandre & citron vert	CHF 21.-/personne
TRADITION (8 pièces/personne) Mini brochette de Gruyère AOP & viande séchée Finger au fromage frais Maki de thon grillé & wasabi* Mini rouleau de saumon fumé Tartare de bœuf Majestic Mini rouleau de printemps végétarien* Sucette de volaille à la moutarde Beignet de filet de perche*, sauce tartare épicée	CHF 29.-/personne
COMPLET (11 pièces/personne) Ceviche de dorade au lait de coco épicé Mini brochette de parmesan & jambon cru au balsamique Petit roulé de viande séchée au foie gras, chutney de saison Bruschetta avec mozzarella, pesto fait maison Tartare de truite fumée & pomme verte sur toast de focaccia Mini blini au saumon, crème acidulée Pojariski de volaille & mousseline de céleri à l'huile de truffe Boulette de veau, sauce fenouil Aileron de poulet pané, sauce barbecue Crevette tempura, sauce aigre douce* Rouleau de printemps végétarien*	CHF 40.- /personne

ACCOMPAGNEZ VOTRE APÉRITIF AVEC LES PROPOSITIONS SUIVANTES

(Prix basé pour 10 personnes)

Corbeille de légumes (légumes frais coupés & 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 23.-
Tartare de thon rouge au gingembre confit	CHF 26.-
Salade César au poulet ou aux crevettes	CHF 22.-
Salade niçoise au thon rouge grillé	CHF 23.-
Carpaccio de bœuf, roquette & champignons de Paris, huile de truffe blanche	CHF 24.-
Pressé de foie gras & brioche tiède, chutney de fruits de saison	CHF 26.-
Salade gourmande Majestic (foie gras, langoustine & saumon fumé)	CHF 34.-
Tataki de bœuf & chou chinois mariné	CHF 22.-

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de légumes de saison	CHF 18.-
Tarte* fine aux tomates confites, mozzarella & mesclun avec pignons de pin	CHF 21.-
Tortelloni* ricotta & citron, vierge de tomates cerises & de courgettes	CHF 21.-
Risotto à la courgette & aux tomates cerises confites	CHF 18.-
Saumon d'Ecosse grillé mi-cuit, salade d'agrumes, yaourt, miel & citron vert	CHF 20.-
Tartelette* croustillante aux légumes, saladine en vinaigrette	CHF 20.-

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 34.-
Magret de canette rôti, crémeux de carottes jaunes & pommes de terre grenaille rôties, sauce bigarade	CHF 38.-
Filet d'agneau rôti, pommes boulangères & légumes grillés, jus au thym	CHF 42.-
Pièce de veau au four à basse température, crémeux de patates douces & petits légumes	CHF 46.-
Filet de bœuf grillé, pommes de terre grenaille & légumes de saison, sauce aux morilles	CHF 54.-

POISSONS

Filet de daurade snacké, légumes verts & brochettes de pommes de terre, sauce vierge	CHF 36.-
Filet de truite aux amandes grillées, sélection de légumes racine & patates douces, rôties crème au safran	CHF 37.-
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, sauce chimichurri	CHF 42.-
Noix de Saint Jacques snackés & risotto au safran avec tuile de parmesan	CHF 44.-
Crevettes snackées, crémeux de fenouil & pommes de terre fondantes, sauce au curry rouge	CHF 40.-

FROMAGES SUR ASSIETTE

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

DESSERTS

Tarte* au citron meringuée	CHF 19.-
Entremets trois chocolats*	CHF 17.-
Entremets fruits exotiques*	CHF 17.-
Profiteroles* revisitées	CHF 19.-
Entremets citron vanille*	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

ENTRÉES

Salade de laitue de Morges, croûtons & Bleuchâtel
Salade de cervelas au vieux Gruyère
Planchette de viande séchée, lard sec aux herbes & jambon cru du Valais
Malakoff de Bursins
Volaille du pays en salade, chanterelles & estragon
Tarte* aux oignons & Gruyère
Carpaccio de bœuf
Salade de pommes de terre rôties à la livèche

PLATS PRINCIPAUX FORMULE AU CHOIX

Formule 1:
Potage des Grisons
&
Émincé de veau à la zurichoise, rösti croustillant

Ou

Formule 2:
Macaronis du chalet
&
Omble chevalier poêlé, compotée de fenouil,
pommes de terre grenaille rôties, beurre blanc au chasselas

FROMAGES

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

DESSERTS

Buffet de desserts
Café & mignardises



Buffet assis (à partir de 30 personnes)

CHF 85.-

Buffet de nos pays voisins

ENTRÉES

Quiche* lorraine
Salade niçoise
Salade de rucola, parmesan & jambon de Parme
Salade de pommes de terre & moutarde à l'ancienne
Salade de poulpe & haricots coco
Jambon de Parme & mozzarella, toast aillé
Salade frisée, magret fumé & œufs de caille

PLATS PRINCIPAUX FORMULE AU CHOIX

Formule 1:
Penne au pesto & aux tomates séchées
&
Pièce de bœuf rôtie, pommes de terre grenaille rôties
& mélange de légumes, jus corsé

Ou

Formule 2 :
Agnolotti à la sicilienne
&
Saltimbocca alla romana, risotto crémeux,
courgettes sautées à l'huile d'olive

FROMAGES

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

DESSERTS

Buffet de desserts
Café & mignardises



Buffet assis (à partir de 30 personnes)

CHF 105.-

Buffet d'ici & d'ailleurs

ENTRÉES

Malakoff de Bursins
Antipasti de légumes grillés
Quiche au fromage
Salade de pommes de terre & moutarde à l'ancienne
Salade coleslaw aux noix
Salade grecque
Piquillos farcis au thon
Salade César
Salade d'haricots verts aux lardons & œufs de caille
Tataki de bœuf & chou chinois mariné
Mezze: houmous, tzatziki, tarama, melitzana*
Carpaccio d'avocat aux crevettes
Assortiment de charcuteries
Saumon fumé & blini
Salade panzanella

PLATS PRINCIPAUX FORMULE AU CHOIX

Formule 1:
Paella royale
&
Poulet pattes noires rôti, pommes de terre au four,
légumes du moment

Ou

Formule 2:
Jambon de la Borne braisé au miel & à la moutarde,
dés d'ananas, pommes de terre confites
& légumes sautés, sauce mère
&
Blanquette de veau à l'ancienne & riz créole

FROMAGES

Buffet de fromages d'ici & d'ailleurs

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 68.-

Sélection des pièces suivantes :

Option 1 / Sélection des pièces suivantes :

PIÈCES FROIDES :

Crèmeux de petits pois à la menthe fraîche & au lait de coco
Cœur de saumon fumé & blini
Tartare de bœuf « Majestic » à l'huile de truffe
Crème d'avocat & ricotta, chips de maïs
Mini roulé de viande séchée & foie gras, chutney de tomates & ananas
Cannelloni de courgettes & fromage de chèvre, coulis de tomates
Émietté de crabe au safran, toast de focaccia
Focaccia, jambon cru & roquette, huile de truffe
Queue de homard & gel d'agrumes en verrine

PIÈCES CHAUDES :

Filet de perche en tempura, sauce verte*
Crevette panée, mayonnaise hoisin*
Aileron de poulet au four, sauce tyrolienne
Velouté de patates douces au lard sec du pays
Mini croissant au jambon
Rouleau de printemps végétarien*
Mini quiche lorraine

DOUCEURS :

Mousse à la vanille
Chou* à la crème
Tartelette* au chocolat noir & à la framboise
Tartelette* au citron
Mini cheesecake à la framboise*
Salade de fruits

Pour sublimer votre buffet mange debout

Live-cooking à choix

CHF 22.- /personne/live-cooking

Risotto au chorizo & roquette
ou
Risotto au jambon du Château, roquette & huile de truffe
ou
Risotto végétarien
ou
Paella royale
ou
Burger
ou
Bao au canard ou au porc caramélisé ou aux légumes ou aux crevettes
(à choisir à l'avance)

INFORMATION

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



Buffet mange-debout (à partir de 30 personnes)

CHF 68.-

Option 2 / Sélection des pièces suivantes :

PIÈCES FROIDES :

Bruschetta tomate & mozzarella, pesto
Terrine de foie gras, toast brioché & chutney d'oignons rouges au sirop de grenadine
Émietté de saumon au yaourt & julienne de chou pack-choï
Salade de légumes de saison
Gazpacho andalou
Tartare de truite fumée & pomme verte acidulée
Tataki de bœuf & chou chinois mariné

PIÈCES CHAUDES :

Thon rouge pané, mayonnaise au wasabi
Sucette de volaille à la moutarde
Crevettes sautées, sauce guasa
Velouté de légumes du moment
Tartelette de chèvre chaud, tapenade d'olives noires de Mauro
Malakoff de Bursins
Mini tartelette au vacherin fribourgeois*
Arancini à la courgette, coulis de tomates

DOUCEURS :

Panna cotta au café
Entremets au citron & à la vanille*
Tartelette* au caramel & aux fruits secs
Tartelette* à la fraise
Chou* à la crème
Salade de fruits

Pour sublimer votre buffet mange debout

Live-cooking à choix

CHF 22.- /personne/live-cooking

Risotto au chorizo & roquette
ou
Risotto au jambon du Château, roquette & huile de truffe
ou
Risotto végétarien
ou
Paella royale
ou
Burger
ou
Bao au canard ou au porc caramélisé ou aux légumes ou aux crevettes
(à choisir à l'avance)

INFORMATION

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



Buffet mange-debout (à partir de 30 personnes)

CHF 68.-

Option 3 / Sélection des pièces végétariennes suivantes :

PIECES FROIDES :

Blini au tofu & houmous
Crèmeux de concombre, lait de coco & coriandre
Mini verrine à la grecque
Crèmeux de féta & tomates cerises confites, balsamique réduit
Houmous de fèves & tahini, pain pita
Caviar d'aubergine & toast aillé
Brochette de mozzarella & de courgette grillée, vinaigre balsamique
Mini brochette de vieux Gruyère, oignons & cornichons
Mini salade de légumes confits

PIECES CHAUDES :

Bao à l'oignon confit & légumes croquants
Velouté de légumes du moment
Malakoff de Bursins
Gyoza aux légumes*, soja & sésame torréfié
Falafel, sauce tzatziki
Mini pizza margherita
Courgette farcie à la niçoise
Mini rouleau de printemps aux légumes*

DOUCEURS :

Panna cotta à la vanille
Chou* à la crème
Tartelette* au chocolat & à la framboise
Tartelette* au citron
Mini Opéra*
Salade de fruits

Pour sublimer votre buffet mange debout

Live-cooking à choix

CHF 22.- /personne/live-cooking

Risotto végétarien
ou
Bao aux légumes

INFORMATION

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



Sélection de vins

VINS BLANCS - SUISSES

CANTON DE VAUD

Epesses, Les Chapelles, J. Vogel - Chasselas	CHF 50.- 70cl
Petit Vignoble, Henri Badoux - Chasselas	CHF 71.- 70cl
Chardonnay, Domaine des Evouettes, Cave des Rois – Grognuz Marco & François	CHF 58.- 75cl
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.- 75cl
Merlot, Domaine de la Pierre Latine, P. Gex	CHF 85.- 75cl
Villeneuve Pinot Noir, Cave des Rois – Grognuz Marco & François, Sélection Suisse-Majestic	CHF 114.- 150cl

CANTON DU VALAIS

Clos du Château, Pinot Noir Merlot, C. Bonvin et Fils	CHF 60.- 75cl
FAVI, Assemblage de Cépages Rouges, les Fils de C. Favre	CHF 62.- 75cl
Cornalin, Cave des Rois – Grognuz Marco & François	CHF 69.- 75cl
Humagne Rouge, C. Bonvin et Fils	CHF 78.- 75cl

VINS FRANÇAIS - ROUGE

Crozes - Hermitage - Les Launes – Domaine Delas Frère	CHF 69.- 75cl
Château d'Anglès – La clape	CHF 69.- 75cl

CHAMPAGNES

Sélection de Champagne Majestic	CHF 92.- 75cl
Laurent-Perrier Ultra brut	CHF 152.- 75cl
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	CHF 170.- 75cl

Forfait boissons

(Incluant vins suisses & eaux minérales)

	2 dl de vin	3 dl de vin	5 dl de vin
Sélection du moment	18.- CHF	23.- CHF	36.- CHF
Chasselas & Pinot Noir Cuvée Majestic	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.

Salles de banquet



Salon 4 Saisons
260 m²



Salon Or
45 m²



Prestataires événements

FLEURISTES

Notre fleuriste se chargera d'élaborer les arrangements floraux sur les tables du repas en fonction de vos envies & se fera un plaisir de vous conseiller sur les prestations suivantes :

- 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

PRESTATIONS TECHNIQUES & ARTISTIQUES

AGENCE PAPILLON

Spécialiste de l'audiovisuel et de l'animation événementielle haut de gamme, l'Agence Papillon propose des solutions clés en main pour vos conférences, séminaires & soirées.

- Audiovisuel : sonorisation, écrans et murs LED, projection, captation & livestreaming, éclairage & mise en scène.
- Divertissements : DJ's, musiciens live, magiciens, photobooth, soirées thématiques & animations interactives.

Nicola Meninno
nicola@directdj.ch
nicola@agence-papillon.com
078 696 56 40

ENCORE

Production complète de A à Z pour des événements en personne, hybrides & virtuels, assurés par des experts locaux ou régionaux. Ils s'occupent de la création, de la production & de la technologie des événements, quels que soient vos souhaits & vos besoins.

Pierre POURCHER
Senior Sales Manager Switzerland
M +41 79 558 46 34



DJ

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

Nicola Meninno
nicola@directdj.ch
078 696 56 40
www.directdj.ch

PHOTOGRAPHE & VIDÉASTE

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



«Fait Maison»

« Le Label Fait Maison distingue les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines.

Il valorise le savoir-faire de la gastronomie helvétique afin de répondre au désir de transparence des consommateurs.

Il lutte contre l'uniformisation des goûts & encourage la proximité, la durabilité & la saisonnalité. »

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)

Clause de non-responsabilité

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir à 100% l'absence d'allergènes dans notre cuisine.

**“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