

# Mon événement au Baron Tavernier Hôtel, Restaurants & SPA





## LES MENUS

### Le Bellevue

Amuse-Bouche

\*\*\*

Terrine de perdreaux et foie gras à la pistache, doucette à l'huile de truffe

\*\*\*

Osso bucco de veau aux petits légumes, purée de pommes de terre aux girofles

\*\*\*

Marquise au chocolat

*CHF 72.-/Personne*



## LES MENUS

### La Riviera

#### Amuse-bouche

\*\*\*

Une cueillette de champignons des sous-bois sur un fin sablé de bolet

\*\*\*

Contre-filet de bœuf rôti, sauce Chateaubriand, gratin dauphinois, légumes oubliés

\*\*\*

Macarons et crème légère vanille, fruit de saison

*CHF 75.-/Personne*



## LES MENUS

### Le Léman

Amuse-Bouche

\*\*\*

Cotriade du pêcheur, perle de légumes

\*\*\*

Carré d'agneau rôti, son épaule confite, Parmentier de pommes ratte

\*\*\*

Cheesecake au fruit de la passion, sablé reconstitué

*CHF 80.-/Personne*



## LES MENUS

### Le Calamin

Amuse-bouche

\*\*\*

Homard du Maine rôti en carapace, son velouté crémeux aux agrumes et coco de Paimpol

\*\*\*

Poulet fermier « Pate noir de Gruyère », jus au serpolet, pommes rôties aux échalotes et coriandre

\*\*\*

Crèmeux chocolat, croustillant feuillantine, biscuit au noisette, glaçage noir

*CHF 95.- / Personne*



## LES MENUS

### Le Dezaley

Amuse-bouche

\*\*\*

Tarte fine aux légumes d'hiver et noix de St-Jacques

\*\*\*

Langoustine rôtie et sa raviole au citron, filet d'huile à la tomate séchée

\*\*\*

Coffre de canard sauvagine aux griottes, chou vert, risotto crémeux

\*\*\*

Fromages affinés

\*\*\*

Parfait glacé au café, carpaccio d'ananas infusé au gingembre et citron vert

*CHF 115.- / Personne*

*(Option sans fromages à CHF 100.-/Personne)*



## LES MENUS

### Le Lavaux

Amuse-bouche

\*\*\*

Foie gras cuit au naturel, fine gelée à la mangue épicée

\*\*\*

Filet de St.Pierre gratiné à la moutarde de Meaux, sauce au raifort

\*\*\*

Filet de bœuf rôti, sauce au poivre citronné, légumes du marché, gâteau de pommes de terre

\*\*\*

Fromages affinés

\*\*\*

Pavé au chocolat «jivara », cœur coulant caramel beurre salé, glace vanille

*CHF 130.- / Personne*

*(Option sans fromages à CHF 115.-/personne)*



## LES MENUS

### Le Clos des Abbayes

Amuse-bouche

\*\*\*

Vinaigrette d'homard du Maine aux fèves et olives

\*\*\*

Cœur de lotte rôti au lard de Colonata, compoté de topinambours

\*\*\*

Carré de veau rôti, jus épicié, légumes d'hiver et brochette de Vitelottes

\*\*\*

Fromages affinés

\*\*\*

Soupe d'agrumes, grenade, sorbet mandarine et tuile au miel

*CHF 150.- / Personne*

*(Option sans fromages à CHF135.-/Personne)*





## LES MENUS ENFANTS

### « Les P'tits Loups »

Fine tranche de saumon fumé, sauce aigrette

\*\*\*

Escalope de veau viennoise, pommes frites, légumes du marché

\*\*\*

Salade de fruits et glace de votre choix

-----

Raviole de crevettes et sa saladine

\*\*\*

La pièce de bœuf snacké, sauce ketchup

\*\*\*

Tartes aux fruits de saison et sa glace au caramel

-----

Assiette de jambon cru du Valais

\*\*\*

Filets de perche meunière, pommes frites et salade du potager

\*\*\*

Mousse au chocolat et glace vanille

*CHF 25.- / Personne*



## LES MENUS VÉGÉTARIENS

Salade Végétale, parfum de bois fumée, quinoa soufflé

\*\*\*

Lasagne de crevettes en duo de curry

\*\*\*

Mousse au chocolat

-----

Tarte fine aux légumes de saison

\*\*\*

Brochette de tofu Teriyaki

\*\*\*

Clafoutis aux fruits rouges

-----

Foie gras végétal et ses toasts

\*\*\*

Mille-feuille aux saveurs marines et potagères

\*\*\*

Panacotta au chocolat blond et compoté de mangue

*CHF 40.- / Personne*

➤ Nos plats sont élaborés à partir des produits « SwissSoja »



## LES GOURMANDISES

### Les Gâteaux :

*CHF 15.- / Personne*

#### Le St. Honoré

Crème onctueuse à la vanille, pâte à choux, caramel croustillant

#### Le fraisier

Mousse légère à la vanille, génoise, fraise fraîche de saison

#### Le caramel beurre salé

Mousse au chocolat blanc, cœur caramel beurre salé, mousse dulcey, croustillant et glaçage

#### La tarte au citron

Crèmeux citron, sablé breton, suprême et zeste d'agrumes, meringue fraîche

#### Mousse aux 3 chocolats

Manjari, ivoire, jivara, croustillant feuillantine, glaçage noir

#### Mousse de fruit

Mousse de fruit selon votre choix, génoise ou sablé reconstitué, fruit frais.

Arômes disponibles : fraise, framboise, poire, pomme, cassis, cerise, ananas, fruit de la passion, mangue . . .

- Pour des demandes particulières, notre pâtissière se tient à votre entière disposition pour réaliser le gâteau de votre choix.



# CONDITIONS GÉNÉRALES

<b>Menus</b>	<p>Nous imprimerons avec plaisir des menus personnalisés pour votre évènement.</p> <p><i>Cette prestation vous est gracieusement offerte.</i></p>				
<b>Décoration Florale</b>	<p>Le restaurant dispose de décoration standard que nous mettons avec plaisir à votre disposition sans frais supplémentaire.</p> <p>Pour toutes demandes spécifiques, nous nous ferons un plaisir de vous mettre en relation avec notre créatrice florale Sophie.</p>				
<b>Heures de Prolongation</b>	<p>L'heure de clôture des manifestations est minuit. Dès minuit, un supplément de CHF 300.- par heure et heure entamée sera facturé.</p>				
<b>Droit de Bouchon</b>	<table><tr><td>Bouteille de Vin</td><td>CHF 25.- la bouteille de 75 cl</td></tr><tr><td>Bouteille de Champagne</td><td>CHF 45.- la bouteille de 75 cl</td></tr></table>	Bouteille de Vin	CHF 25.- la bouteille de 75 cl	Bouteille de Champagne	CHF 45.- la bouteille de 75 cl
Bouteille de Vin	CHF 25.- la bouteille de 75 cl				
Bouteille de Champagne	CHF 45.- la bouteille de 75 cl				
<b>Spécificités Alimentaires</b>	<p>Notre Chef exécutif reste à votre disposition pour créer votre menu sur-mesure en cas d'allergies ou restrictions alimentaires.</p>				
<b>Parking</b>	<p>L'hôtel dispose de 22 places de parking intérieur et 23 places de parking extérieur. <i>Ces parkings sont à votre disposition gratuitement (selon disponibilité).</i></p>				
<b>Responsabilités</b>	<p>Le Baron Tavernier décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol.</p> <p>L'organisateur est responsable de tout dommage que lui-même, ses collaborateurs, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation.</p> <p>Le Baron Tavernier se réserve le droit d'exiger une assurance à la charge de l'organisateur en fonction de la manifestation.</p>				
<b>Annulation</b>	<p>Toute annulation de chambre ou évènement doit être envoyé à l'Hôtel par écrit.</p> <p>En cas d'annulation, la dédite exigible est de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 15 jours avant la manifestation – 50% du montant global estimé</li><li>- 7 jours avant la manifestation – 80% du montant global estimé</li><li>- 48h avant la manifestation – 100% du montant global estimé</li></ul>				