

Mon événement au Baron Tavernier Hôtel, Restaurants & SPA





LES COCKTAILS

Minimum 10 personnes

Terre & Mer

4 pièces – CHF 24.- 6 pièces – CHF 32.- A partir 6 pièces – CHF 5.- / pièce

- Gambas rôties au paprika, barquette végétale aux oignons rouges confites
- Le petit potager version radis-beurre
- Royal de foie gras au vin cuit, petit crêpe croustillante
- Tartare de bœuf au citron Bergamote, sablé aux noisettes
- Mouillettes aux cacahuètes et noix de St. Jacques au poivre rose
- Morilles farcies au foie gras, purée d'asperges vertes, toast de Cuchaule
- Petit flan aux cèpes
- Bouchée de pleine mer aux avocats
- Fines tranches de bœuf sur sablé torréfié, fondant rucola aux vieux parmesan
- Cannelloni de chou-fleur farci à la chair de tourteaux, épices et cumbawa

Les Douceurs

- Crumble et compoté de poires au chocolat
- Baba gorgé de vieux rhum et glacé au fruit de la passion
- Tarte sablée aux fraises Gariguettes, crème brûlée à la pistache

Plantes Sauvages (à partir de Juin)

4 pièces – CHF 20.- 6 pièces – CHF 30.- A partir 6 pièces – CHF 5.- / pièce

- Fines tranches de féra du Léman au consommé de Benoit urbaine
- Bouchée gourmande au beurre d'herbes sauvages
- Carpaccio de filet d'agneau et son bouillon parfumé à la menthe d'alpages
- Mozzarella de Buffala, caviar d'aubergine, eau de tomate à la fleur de sureau
- Velours de ratte et pousse de Silène enflé
- Asperges croquantes à l'Oxalis et jambon Ibérique
- Ciselé de lapin au Mélilot
- Tartare de féra du Léman au Lierre terrestre et quinoa soufflé
- Filet de truite saumonée à l'Achille, mille-feuilles

Les douceurs

- Gratin de myrtilles, très fines mouillettes au chocolat à la crème de Mélilot
- Poêlée d'abricots au miel d'épices
- Financier à l'Aspérule odorante, crème double et fruits rouges
- Verrine de fraises au sirop de menthe d'alpage, glace au géranium sauvage
- Crème brûlée à la Reine des prés

Saveurs du Monde (4 pièces / personne, minimum)

Parfum d'Asie CHF 8.-

Bouillon shanghaien pour tourteaux de mer

A la fleur de sel CHF 8.-

St. Jacques et gambas acidulés et souvenir de Cochin

Les graines des minorités CHF 7.-

Pour un barbue et kumquat confit

Marinière de cardamome noire CHF 8.-

Goujonnettes d'omble chevalier

Retour des Indes CHF 8.-

Pour un St. Pierre et chutney de mangue-pomme

Cette lumière donnant la vie CHF 7.-

Tomate à cru, sorbet à la noix de coco et chips d'ail nouveau

Les Douceurs

Contraste et Harmonie CHF 5.-

Palet de chocolat et crème banane/rhum/citron vert

Voyage devenue classique CHF 5.-

La délicatesse de la cannelle, la pureté du chocolat et croquant de fruits secs

Pour un voyage métissé CHF 5.-

Palet de sablé breton, pulpe d'ananas en sorbet, grog aux saveurs des îles (avec/sans rhum)

La pomme en compote au safran, cumin et quelques mûres



LES CONDITIONS GENERALES

Menus

Nous imprimerons avec plaisir des menus personnalisés pour votre événement.

Cette prestation vous est gracieusement offerte.

Décoration Florale

Le restaurant dispose de décoration standard que nous mettons avec plaisir à votre disposition sans frais supplémentaire.

Pour toutes demandes spécifiques, nous nous ferons un plaisir de vous mettre en relation avec notre créatrice florale Sophie.

Heures de Prolongation

L'heure de clôture des manifestations est 2h00 du matin. Dès minuit, un supplément de CHF 300.- par heure et heure entamée sera facturé.

Droit de Bouchon

Bouteille de Vin

CHF 25.- la bouteille de 75 cl

Bouteille de Champagne

CHF 45.- la bouteille de 75 cl

Spécificités Alimentaires

Notre Chef exécutif reste à votre disposition pour créer votre menu sur-mesure en cas d'allergies ou restrictions alimentaires.

Parking

L'hôtel dispose de 22 places de parking intérieur et 23 places de parking extérieur. *Ces parkings sont à votre disposition gratuitement.*

Annulation

Toute annulation de chambre ou événement doit être envoyé à l'Hôtel, par écrit.

En cas d'annulation, la dédite exigible est de :

- 15 jours avant la manifestation – 50% du montant global estimé
- 7 jours avant la manifestation – 80% du montant global estimé
- 48 h avant la manifestation – 100% du montant global estimé

Responsabilités

Le Baron Tavernier décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol.

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.

Le Baron Tavernier se réserve le droit d'exiger une assurance à la charge de l'organisateur en fonction de la manifestation.