

HÔTEL  
★★★★  
LA BARCAROLLE  
AU BORD DU LAC LÉMAN  
PRANGINS

*Les banquets*



# NOS MENUS À COMPOSER

## Gourmandise

### **Entrées froides**

Terrine of foie gras, fig chutney  
Curly lettuce & brioche

Italian beef tartare & burrata

Féra tartare & caramelized red onions

octopus carpaccio  
Mashed potato with lemon

### **Entrées chaudes**

Velouté d'écrevisses

Rouget sur lit de roquette & pesto  
légumes grillés & tapenade

Millefeuille de pomme au Calvados & foie gras

Sashimi de bœuf mi-cuit à l'huile de sésame  
Salade & vinaigrette aigre-douce

### **Poissons**

Tataki de thon, mousse de chou-fleur & raifort  
Nouilles croustillantes & pak-choï

Tournedos de bar  
Risotto au basilic & légumes de saison

Omble chevalier croustillant & parmentier de  
ratte

Brochette de gambas & Saint-Jacques  
Riz noir & légumes de saison

### **Viandes**

Grenadin de veau & sauce aux morilles  
Pommes grenaille & légumes de saison

Carré d'agneau aux herbes  
Couscous à la tomate séchée

Ballotine de lapin aux olives, sauce aux poivrons  
Ecrasé de pommes de terre

Roastbeef basse température & foie gras mi-cuit  
Champignons, pommes duchesse & huile de  
truffe

### **Desserts**

Déclinaison autour du chocolat

Entremet mangue-passion & coulis de fruits rouges

Brownie épicié, mousse choco & glace cannelle

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande et 1 dessert CHF99.-

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert CHF115.-

1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert CHF129.-

Menu complet CHF149.-



# Origine

## **Entrées froides**

Velouté d'haricots blancs & rilette de truite

Millefeuille de pomme de terre  
& oignons caramélisés  
Viande séchée

Tartare de tomate confite  
Truite fumée & œuf de caille

Terrine de légumes & salade de saison

## **Entrées chaudes**

Potage de saison

Œuf poché & lard de Begnins  
Fondu de tomme Vaudoise

Malakoff & pickles  
Pousse de salade de saison

Papet vaudois & saucisse au chou

## **Poissons**

Filet de truite poché & sauce au poireau  
Ecrasé de pomme de terre

Filet d'omble chevalier grillé & sauce vierge  
Pommes grenailles

Risotto de perche au safran

Filet de sandre poché & sauce au vin blanc  
Risotto au basilic

## **Viandes**

Cuisse de canard confite & jus lié aux herbes  
Purée de patate douce

Langue de bœuf & sauce aux câpres  
Ecrasé de pomme de terre

Mijoté de bœuf au vin rouge  
Pommes vapeur

Ballotine de poulet aux champignons  
Pommes grenailles sautées

## **Desserts**

Tiramisu aux fruits de saison

Tarte aux pommes

Mousse au chocolat

Pain perdu et crème anglaise

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande et 1 dessert CHF59.-

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert CHF69.-

1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert CHF89.-

Menu complet CHF99.-

## *Menus enfants*

*Jusqu'à 12 ans*

Salade mêlée

~~~

Finger de volaille maison  
Tagliatelle & légumes de saison

~~~

Coupe de glace 2 boules

CHF29.-

Salade mêlée

~~~

Filet de truite poché  
Tagliatelle & légumes de saison

~~~

Moelleux au chocolat

CHF35.-

## *Menus intervenants*

Entrée du jour

~~~

Viande ou poisson du jour  
Garniture du jour

~~~

Dessert du jour

CHF 40.-

Entrée & plat **ou** plat & dessert CHF 32.-

Plat CHF 28.-

# NOS FORMULES BOISSONS

## *Un, Deux, Trois*

Trois verres de vin de la sélection (3dl)  
Eaux minérales  
Café, the, infusions  
CHF30.-

## *Quatre, Cinq*

Cinq verres de vin de la sélection (5dl)  
Eaux minérales  
Café, thé, infusions  
CHF45.-

## *0°*

Deux « Soft drinks », jus de fruits de votre choix  
Eaux minérales  
Café, thé, infusions  
CHF15.-

## *Vin Blanc*

Chasselas  
AOC La Côte | Ecole de Changins | Prangins

Pinot Gris  
AOC La Côte | Domaine de Chantemerle | Tartegnin

Chardonnay  
Vin de pays Suisse | Ecole de Changins | Nyon

Sauvignon Blanc  
AOC Genève | Ecole de Changins | Chouilly

## *Vin Rouges*

Pas de Trois  
Vin de pays Suisse | Ecole de Changins

Pinot Noir Vieille Vigne  
Grand cru | Domaine La Capitaine | Begnins

Primitivo  
IGP Puglia | Posta Piana

Gamaret  
AOC La Côte | Ecole de Changins | Gland

## *Vin Rosé*

La Rosière  
AOC La Côte | Domaine du Petit Truet | Founex

Œil de Perdrix  
AOC La Côte | Domaine de Mont-le-Vieux | Tartegnin



# NOS COCKTAILS & APÉRITIFS

## **Pièces froides**

Tartare de saumon à l'huile de sésame  
Ceviche de crevette  
Tartare de bœuf  
Caviar d'aubergine  
Guacamole & chips de maïs  
Millefeuille de viande séchée & Etiva  
Tartelette cocktail de crevette  
Tartelette mousse saumon  
Tartelette mousse jambon  
Tartelette mousse de gorgonzola & noix  
Tartelette de légumes marinés  
Brochette de tomates cerises & mozzarella  
Wrap au poulet curry  
Wrap saumon fumé  
Canapé au saumon  
Canapé à la truite fumée

## **Pièces chaudes**

Quiche Lorraine  
Quiche aux légumes  
Malakoff  
Tempura de crevette  
Accra de poisson  
Focaccia aux olives & tomates séchées  
Brochette de poulet BBQ  
Brochette de longeole & oignons rouges  
Brochette de calamaretti frits  
Brochette de légumes grillés  
Tartelette crevette & olive  
Tartelette de foie de volaille & pomme  
Nems

## **Pièces sucrées**

Tiramisu  
Crème brûlée  
Panna cotta fruits rouges  
Moelleux au chocolat  
Tartelette au chocolat  
Tartelette noisette  
Mousse mangue-passion  
Cheese cake  
Tartelette citron  
Tartelette fruits rouges  
Salade de fruits

## **Grand cocktail**

4 pièces froides | 6 pièces chaudes | 4 pièces sucrées  
CHF40.-

## **Petit cocktail**

2 pièces froides | 3 pièces chaudes | 2 pièces sucrées  
CHF20.-

## **Apéritif 3 pièces**

CHF9.-



# NOS FORMULES BOISSONS

(Durée de 2 heures)

## LA CÔTE

Vins blancs et rouges de la région  
Jus de fruits et eau minérale

CHF34.- par personne  
(CHF15.- par heure supplémentaire)

## LA BARCAROLLE

Vin blanc mousseux et rosé de la région  
Jus de fruits et eau minérale

CHF44.- par personne  
(CHF20.- par heure supplémentaire)

## EN CHAMPAGNE

Champagne Laurent Perrier Brut & Kir Royal  
Jus de fruits et eau minérale

CHF49.- par personne  
(CHF30.- par heure supplémentaire)

## SANS ALCOOL

Soft drinks  
Jus de fruits et eau minérale

CHF15.- par personne  
(CHF6.- par heure supplémentaire)



## *APRÈS REPAS*

### *Open bar*

(Durée de 3 heures)

Rhum, Gin, Whisky & Vodka  
Soft Drinks  
Bière en bouteille  
CHF35.-

### *Piste de dance*

CHF80.-

## *SERVICE & SALLE*

### *Service*

Service en salle jusqu'à minuit  
Après minuit, nous facturons CHF200.- par heure entamée

### *Droit de bouchon*

Vin suisse : CHF20.- par bouteille de 75cl  
Vin étranger : CHF25.- par bouteille de 75cl  
Champagne : CHF50.- par bouteille de 75cl

### *Salle*

Nos salons sont équipés d'un système de sonorisation  
et de vidéo-projection