

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

Les banquets



NOS MENUS À COMPOSER

Gourmandise

Entrées froides

Terrine de foie gras & chutney de figues
Brioche toastée & saladiné

Tartare de boeuf à l'italienne & burrata

Tartare de féra & oignon rouge caramélisé

Carpaccio de poulpe
Écrasé de pommes de terre au citron

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
Écrasé 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