

NOS ÉVÉNEMENTS

BANQUETS



NOS MENUS À COMPOSER

- REPAS ASSIS -



Les menus établis par notre Chef s'inspirent d'une gastronomie locale, prestigieuse, révélant alors subtilement la gourmandise de chacun.

 Met contenant du gluten

 Met contenant du lactose

 Met végétarien

Tarif au 1er janvier 2025 – Prix par personne, TVA & service inclus.
Les tarifs proposés dans cette section n'incluent pas la location des espaces

GORUMANDISE

ENTRÉES FROIDES

Terrine de foie gras - Chutney de pommes & calvados - Coulis fruits rouges -
Salade de saison & pain toasté  

Ceviche de daurade & oignons rouges caramélisés - Wakame 

Tartare de bœuf aux olives & tomates séchées - Crème de Burrata -
Salade de saison & pain toasté  

Ballotine de betterave rouge farcie aux légumes de saison -
Crème de Burrata & salade de saison  

ENTRÉES CHAUDES

Millefeuille de foie gras & pomme au calvados - Escalope de foie gras snackée -
Coulis de fruits rouges & pain brioché toasté  

Filets de rouget - Tapenade d'olive & pesto - Mille-feuille de légumes grillés -
Huile au basilic sur lit de roquette

Rillettes de canard sur crème de patate douce -
Sauce au gorgonzola & son pain toasté

Papet vaudois & saucisse de lentilles aux épices  

POISSONS

Gambas grillées & noix de Saint-Jacques snackées - Huile aux herbes -
Crème parmentier & légumes de saison sautés 

Omble chevalier à la plancha - Sauce vierge -
Pommes de terre grenailles rôties & légumes de saison sautés 

Tournedos de bar au four - Sauce vin blanc - Risotto au basilic & petits légumes 

VIANDES

Grenadin de veau cuit à basse température - Réduction au romarin -
Pommes de terre grenailles rôties & légumes de saison sautés

Filet d'agneau en croûte d'herbes - Jus lié à la menthe -
Couscous aux tomates séchées & petits légumes  

Risotto aux morilles & foie gras - Réduction aux fruits rouges 

Risotto aux morilles & réduction aux fruits rouges  

Déclinaison autour du chocolat  

Nougat glacé - Sauce caramel & beurre salé 

Entremet mangue & fruit de la passion - Coulis de fruits rouges  

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande et 1 dessert CHF 99.-

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert CHF 115.-

1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert CHF 129.-

Menu complet CHF 149.-

FORFAITS

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX



ENTRÉES FROIDES

ORIGINE

Mille-feuille de pommes de terre & oignons rouges caramélisés -
Viande séchée & sauce à la tomme vaudoise 

Tartare de tomate confite & séchée - Rosace de truite fumée - œuf de caille -
Huile aux herbes - Salade de saison & pain toasté  

Terrine de légumes de saison - Pickles maison -
Salade de saison & pain toasté   

Bisque d'écrevisse & son feuilleté  

Œuf poché & lard de Bégnins - Pain toasté & fondue de tomme vaudoise  

Malakoffs - Tartare de légumes de saison - Salade de saison  

Filet de truite à la plancha - Sauce vierge -

Écrasé de pomme de terre aux herbes & légumes de saison sautés 

Risotto aux écrevisses 

Pavé de sandre poché - Sauce vin blanc -

Pommes de terre & légumes de saison à la vapeur 

Mijoté de bœuf au vin rouge - Gratin dauphinois & légumes de saison sautés 

Magret de canard - Sauce échalotte - Mille-feuille de pommes de terre
& légumes de saison sautés 

Ballotine de poulet aux champignons - Réduction au romarin -

Pommes de terre grenailles rôties & légumes de saison sautés 

Risotto à la tomate - Fromage de chèvre - Petits légumes & romarin  

Tiramisu classique  

Chausson aux pommes & raisins - Crème anglaise  

Mousse au chocolat noir - Chantilly 

Panna cotta - Coulis aux fruits rouges 

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande et 1 dessert CHF 59.-

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert CHF 69.-

1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert CHF 89.-

Menu complet CHF 99.-

Pour information, un menu unique doit être choisi par l'ensemble des convives. La seule exception faite repose sur les personnes qui présentent des allergies et intolérances alimentaires et pour lesquelles le chef proposera une alternative en conséquence.

La majorité des mets végétariens peuvent également être déclinés en version végane sur demande..

POISSONS

VIANDES

VÉGÉTARIEN

DESSERTS

FORFAITS

MENUS ENFANTS



Plat au choix

Cheeseburger de bœuf,
frites & légumes

OU

Finger de volaille,
frites & légumes

OU

Penne au jambon & crème

OU

Penne à la sauce tomate



Dessert

Coupe de glace 2 boules

CHF 20.-

(CHF 23.- avec salade mélée en entrée)

MENUS INTERVENANTS



Entrée

Salade mélée



Plat au choix

Viande, frites et légumes

OU

Poisson, frites et légumes

OU

Met végétarien



Dessert

Dessert du jour

OU

Coupe 2 boule glace

CHF 40.-

NOS FORFAITS BOISSONS



Une sélection de vins locaux, mettant à l'honneur un terroir riche en savoir-faire et traditions. S'émerveiller et se voir comblé ne tient aujourd'hui plus qu'à une coupe.

Tarif au 1er janvier 2025 – Prix par personne, TVA & service inclus.
Les tarifs proposés dans cette section n'incluent pas la location des espaces

UN, DEUX, TROIS

Trois verres de vin de la sélection (3dl)

Eaux minérales

Café, thé, infusions

CHF 30.-



QUATRE, CINQ

Cinq verres de vin de la sélection (5dl)

Eaux minérales

Café, thé, infusions

CHF 45.-

0°

Deux Soft drinks, jus de fruits de votre choix

Eaux minérales

Café, thé, infusions

CHF 15.-



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 Rouge

Pas de Trois

Vin de pays Suisse | Ecole de Changins

Pinot Noir Vieille Vigne

Grand cru | Domaine La Capitaine | Begnins

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

La sélection de vins proposée représente le fruit d'une mûre réflexion, apportant ainsi l'éclat de fraîcheur nécessaire au lâcher prise des invités.

