

BIENVENUE
AU RIVAGE LUTRY SWITZERLAND
HÔTEL DE CHARME
NICHÉ ENTRE VIGNES ET LÉMAN

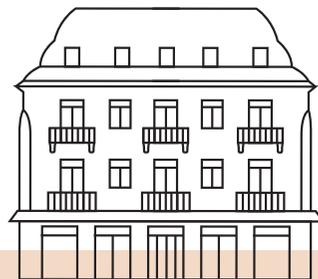


RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND



SOMMAIRE

- 1 * Le Rivage en quelques chiffres
- 2 * Nous rejoindre
- 3 * Les apéritifs
- 4 * Banquets
- 5 * Conférences
- 6 * Séminaires



RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND



RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND



3



33



15



3



1

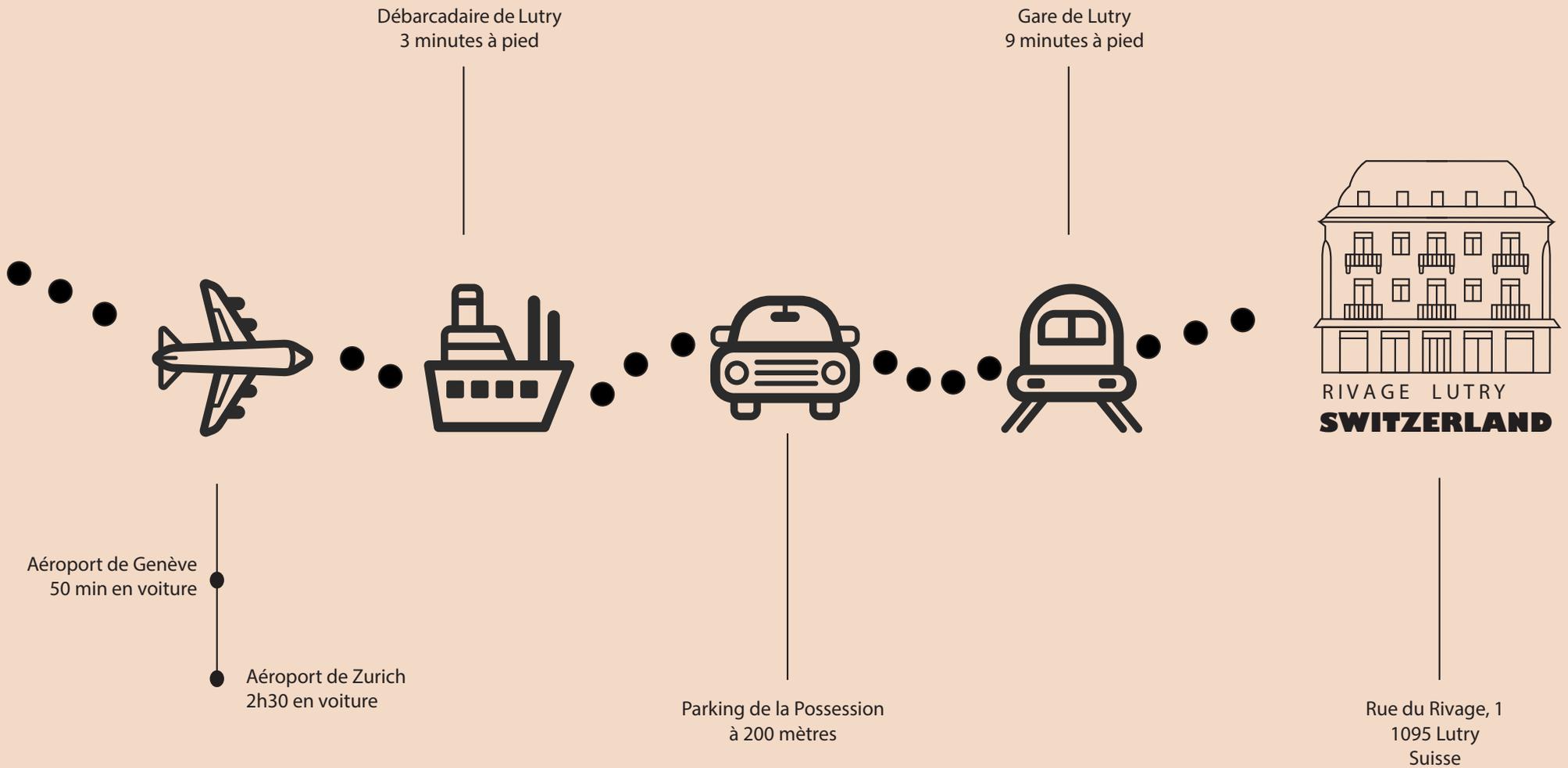


1



NOUS REJOINDRE

TOUS LES CHEMINS MÈNENT AU RIVAGE



APÉRITIF DU RIVAGE

LE LÉGER

20.-

Flûtes vaudoises
Bâtonnets de Gruyère
Vin blanc et vin rouge de Lutry
Bières
Minérales et sodas

L'ENTIER

40.-

Flûtes Vaudoises
Dips de légumes, sauce raita
Focaccia à la tomate, chorizo et parmesan
Blinis de tarama et crevette rôtie
Feuilleté au saucisson IGP
Ramequin Vaudois
Vin blanc et vin rouge de Lutry
Bières
Minérales et sodas

Boissons et grignotage à discrétion durant une heure.
Supplément de CHF 8,00 TTC p.p. par 30 min.

APÉRITIF DU RIVAGE

VERRINES ET AMUSE-BOUCHE

COCKTAIL 4 PIÈCES

Pièces à choix

Pièces froides

Pièces chaudes

Douceurs

Minérales et cafés inclus

COCKTAIL 6 PIÈCES

Pièces à choix

Pièces froides

Pièces chaudes

Douceurs

Minérales et cafés inclus

COCKTAIL 8 PIÈCES

Pièces à choix

Pièces froides

Pièces chaudes

Douceurs

Minérales et cafés inclus

2 pièces

1 pièce

1 pièce

26.- par personne

2 pièces

2 pièces

2 pièces

36.- par personne

3 pièces

3 pièces

2 pièces

46.- par personne

APÉRITIF DU RIVAGE

LES FORFAITS BOISSONS À DISCRÉTION
POUR LES APÉRITIFS ET COCKTAIL DINATOIRES

● CHF 8.-

Minérales plates et gazeuses
Café / thé

● CHF 25.-

Vins de Lutry

● CHF 35.-

Vins de Suisse

● CHF 45.-

Vins du Monde

FORFAIT À DISCRÉTION DURANT 1 HEURE.
CHF 8.- TTC DE SUPPLÉMENT PAR 30 MINUTES.

APÉRITIF DU RIVAGE

VERRINES ET AMUSE-BOUCHE

PIÈCES FROIDES

Brochette de tomates Datterino et Mozzarella, basilic frais
Club sandwich - poulet, bacon
Tortilla farcie, avocat, crevettes et piquillos
Gaspacho Andalou
Focaccia aux senteurs de la garrigue, chèvre frais basilic tomate
Dips de légumes acidulés, raita
Cube de thon tataki, gingembre confit pané au pavot
Saumon gravelax aux agrumes, chantilly piment d'espelette
Tartare de boeuf sur pain grillé

PIÈCES CHAUDES

Samoussa de légumes
Tortilla, émulsion au lard
Comme un papet vaudois
Taglioni aux morilles
Brochette de poulet façon sauté
Pain pita et effiloché d'agneau confit
Risotto pané à l'encre de seiche, crevette grillée
Crevette au panko et coco râpée, émulsion wasabi
Cheese burger de boeuf au vacherin fribourgeois



LES DOUCEURS

Macaron
Tartelette au citron
Tarte citron meringuée
Tarte aux fruits de saison
Tarte au chocolat
Salade de fruits de saison
Tiramisu maison
Tarte tatin de pommes
Milles feuilles fraise tagada
Verrine de mousse au chocolat noir et ivoire
Mini tarte tatin aux divers parfums
Tiramisu maison
Mini crème brûlée aux saveurs du moment
Crumble de fruits de saison
Mini savarin punché au Rhum Negrita
Smoothie de fruits exotiques
Milles feuilles fraise tagada
Choux à la crème (pistache, chocolat, vanille)
Saint-Honoré
Financiers divers
Riz au lait parfum bergamote
Milles feuilles fraise tagada



BANQUETS DU RIVAGE

À PARTIR DE 10 PERSONNES

MENU 3 PLATS CHF 59.-

Légumes grillés
Copeaux de parmesan

Roulade de merlan
Risotto carnaroli au pesto rosso

Tiramisu

OU

Melon à la menthe du potager
Jambon cru du pays

Suprême de poulet
Pommes grenailles rôties au thym
Légumes de saison

Tarte aux fruits

MENU 3 PLATS CHF 75.-

Tartare de Féra du Lac
Radis et granny smith

Magret de canard, fruits rouges
Patates douces

Traditionnel baba au rhum

OU

Terrine de campagne
Pistaches et abricots
Pickles et mesclun

Filet de sandre, sauce Genevoise
Ravioles de ratatouille

Parfait glacé aux raisinets

MENU 4 PLATS CHF 92.-

Tomates, basilic et mozzarella de Bufflonne Suisse

Le rouget, sauce vierge et tian de légumes

Filet de boeuf basse température
Jus de boeuf
Ragoût de fèves aux petits lardons
Pommes croquettes

Moelleux au chocolat et boule de glace

OU

Foie gras poêlé, sauce câline et brioche maison
Fricassée de framboise fraîches

Escabèche de perches, gelée de cidre rusé

Filet mignon de veau en croûte d'herbes
Sauces aux morilles et gnocchis
Grappe de tomates cerises

Entremet coco et fruits de la passion

BANQUETS DU RIVAGE

NOS PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

LES ENTRÉES

Soupe ou gaspacho du jour
Légumes grillés
Crudité du chef
Taboulé de boulghour à l'oriental
Dips de légumes et sauce raita
Samoussa de légumes

LES PLATS

Pad thai au tofu fumé
Dahl de lentilles corail
Polenta rossa et cèpes sautés à la coriandre
Risotto d'orge perlé aux petits légumes et mascarpone
Raviolini aux champignons et jus végétal



LES DESSERTS DU RIVAGE

NOS PROPOSITIONS GOURMANDES

LES ENTREMETS

CHF 12.- par personne

Mousse chocolat / pistache

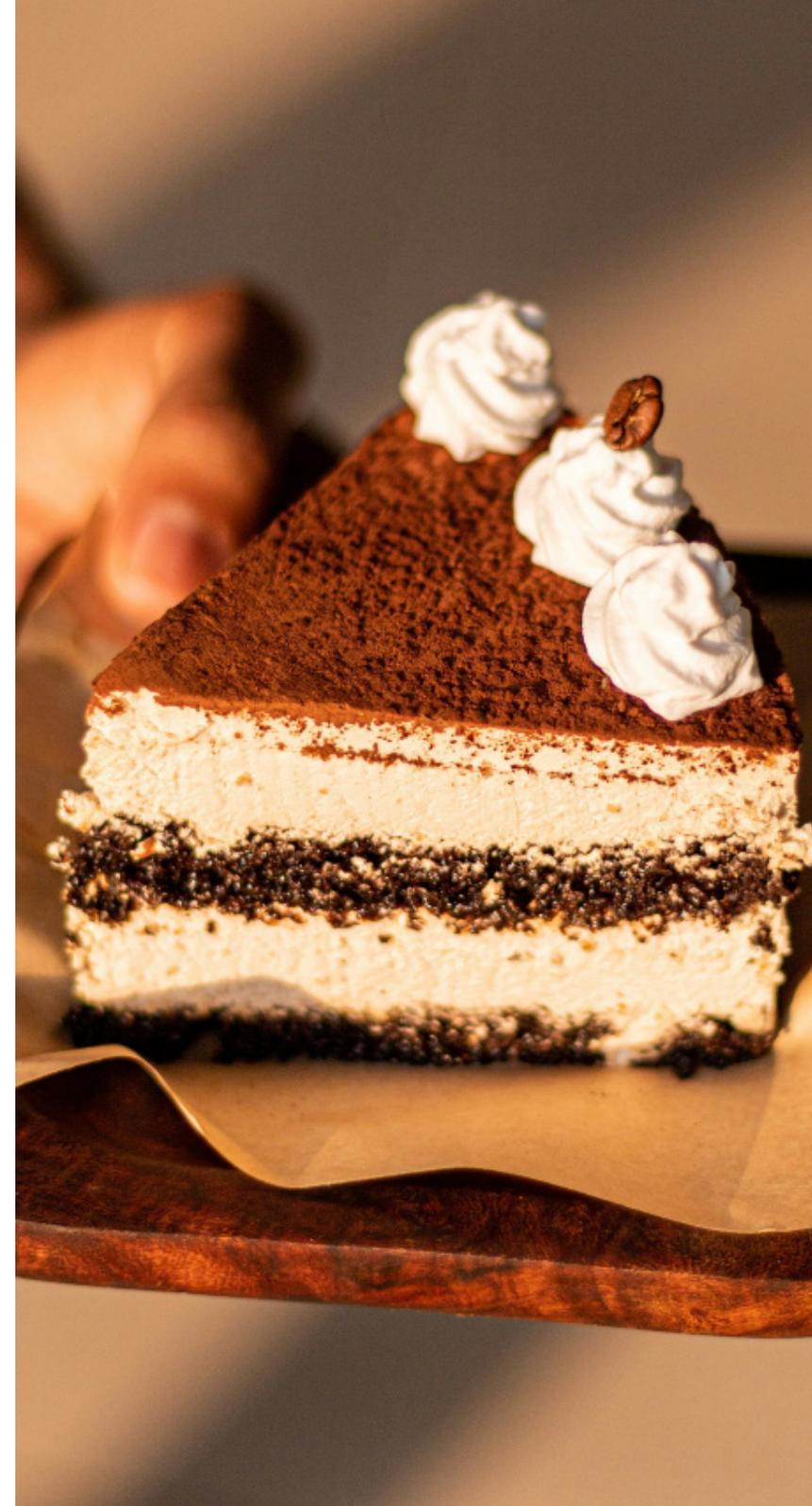
Mousse framboise / basilic

Mousse citron vert / fraise

Nutella feuillantine / chocolat ivoire

Mousse mûre / crème brûlée verveine

Les entremets sont élaborés sur une base de biscuit génoise / dacquoise / financier ou sablé diamant.



BANQUETS DU RIVAGE

LES VINS POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS

LES VINS BLANCS - 70 CI

Chasselas Lutry 2022 CHF 42.-
Domaine Communal de Lutry

Crêt de Plan L. Paschoud 2022 CHF 44.-
Lutry

Les Blassinges 2022 CHF 62.-
Pierre-Luc Leyvraz, Saint-Saphorin

Pierre Grise 2022 CHF 58.-
Domaine Chaudet, Saint-Saphorin

Réserve Blanche 2022 CHF 78.-
Château de Glérolles, Saint-Saphorin Grand Cru

LES VINS ROSÉS - 70 CI

Rosé de Lutry 2022 CHF 42.-
Domaine de Lutry, Pinot Noir / Lutry

Oeil-de-Perdrix 2022 CHF 55.-
Boris Keller, Pinot Noir / AOC Neuchâtel

LES VINS ROUGES - 70 CI

Pinot Noir 2022 CHF 42.-
Domaine de Lutry, Pinot Noir, Lutry

La Barrique 2022 CHF 59.-
A.&C. Chevalley, Gamaret, Cabernet, Merlot, Lutry

CHAMPAGNE - 75 CI

Laurent Perrier CHF 120.-
Champagne, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

CHAMPAGNE - 150 CI

Laurent Perrier CHF 250.-
Champagne, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

LES MAGNUMS - 150 CI

BLANCS

Chasselas Lutry 2022 CHF 79.-
Domaine Communal de Lutry, Chasselas / AOC Lavaux

Carnotzet de la municipalité 2022 CHF 80.-
Domaine Communal de Lutry, Chasselas / AOC Lavaux

Réserve Blanche Grand Cru 2022 CHF 122.-
Château de Glérolles / Saint-Saphorin Grand Cru

ROUGES

Réserve Noire 2021 CHF 135.-
Château de Glérolles, Merlot, Diolinoir, Cabernet Franc, Pinot Noir / Saint-Saphorin Grand Cru

Gros Cheptel L'Étable Sidanie 2021 CHF 132.-
Stéphane Gros, Cabernet-Franc / AOC Genève

ROSÉS

Rosé de Lutry 2023 CHF 79.-
Domaine de Lutry, Pinot Noir / Domaine Communal de Lutry

CONFÉRENCES

MODULARITÉ DE NOS SALLES

SALLE VIOGNIER



SURFACE M2 83

HAUTEUR 3.20M

U 20-50

BLOC 15-40

BANQUET 30-80

ÉCOLE 20-50

THÉÂTRE 90

COCKTAIL 70-100

TARIFS

1/2 journée : CHF 350.-
Journée entière : CHF 600.-

Matériel de base inclus.



CONFÉRENCES

MODULARITÉ DE NOS SALLES

SALLE CHASSELAS



SURFACE M2 40

HAUTEUR 3.20M

U 5-15

BLOC 10-20

BANQUET 16-22

ÉCOLE 16

THÉÂTRE 15

COCKTAIL 30



TARIFS

1/2 journée : CHF 200.-
Journée entière : CHF 350.-

Matériel de base inclus.



CONFÉRENCES

MODULARITÉ DE NOS SALLES

SALLE GAMAY



	SURFACE M2	10
	HAUTEUR	2.90M
	U	0
	BLOC	8
	BANQUET	0
	ÉCOLE	0
	THÉÂTRE	0
	COCKTAIL	0

LES 3 SALLES COMMUNICANTES

133 m²



50



60



100



60



90



150

TARIFS

1/2 journée : CHF 130.-
Journée entière : CHF 200.-

Matériel de base inclus.

LES SÉMINAIRES

NOS FORFAITS

JOURNÉE ENTIÈRE

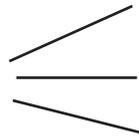
- * Location de salle
- * Matériel de base
- * Deux pause-café : matin et après-midi
- * Lunch

CHF 98.-

DEMI-JOURNÉE

- * Location de salle
- * Matériel de base
- * Une pause-café : matin ou après-midi
- * Lunch

CHF 90.-



Matériel de base

- * Flip-chart
- * Écran de projection ou beamer
- * Bloc-note
- * Crayons
- * Minérales plates et gazeuses

Pause-café

MATIN : Café, thé, Jus d'orange, verrines fruits

APRÈS-MIDI : Café, thé, Jus d'orange, mignardises

Lunch

- * Salade méele
- * Une des assiettes de la semaine en cours
- * Pâtisserie de la semaine
- * Minérales, café ou thé

CONTACT

Justine MASLARD
Responsable Événementiel

021 796 72 73

BANQUETS@HOTELRIVAGELUTRY.CH
WWW.HOTELRIVAGELUTRY.CH



RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND