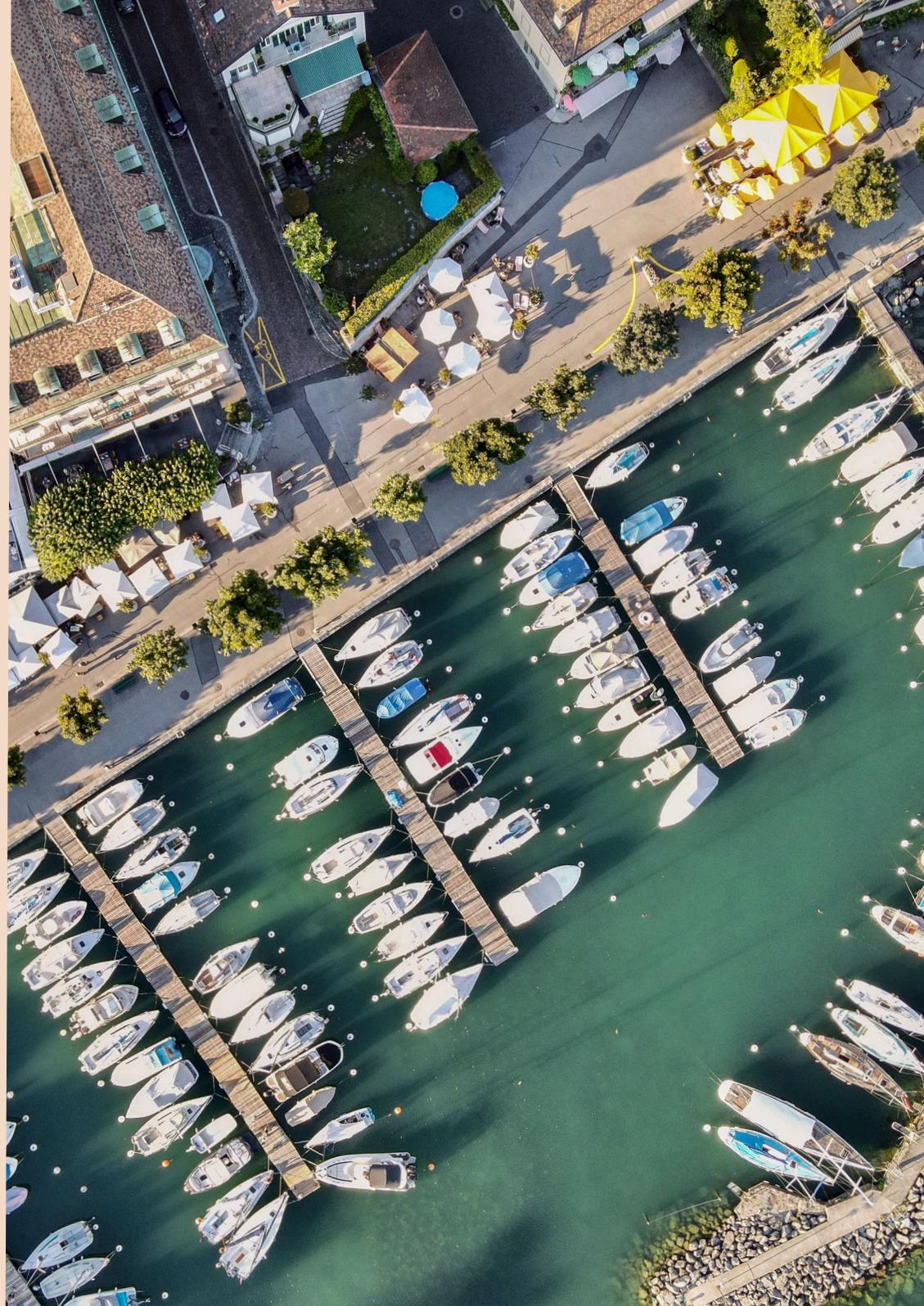
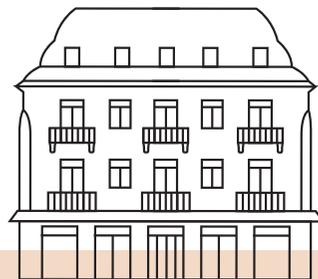


BIENVENUE
AU RIVAGE LUTRY SWITZERLAND
HÔTEL DE CHARME
NICHÉ ENTRE VIGNES ET LÉMAN



SOMMAIRE

- 1 * Le Rivage en quelques chiffres
- 2 * Nous rejoindre
- 3 * Les apéritifs
- 4 * Les pièces cocktails
- 5 * Les menus
- 6 * Les desserts
- 7 * Les vins



RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND



**RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND**



3



33



15



3



1

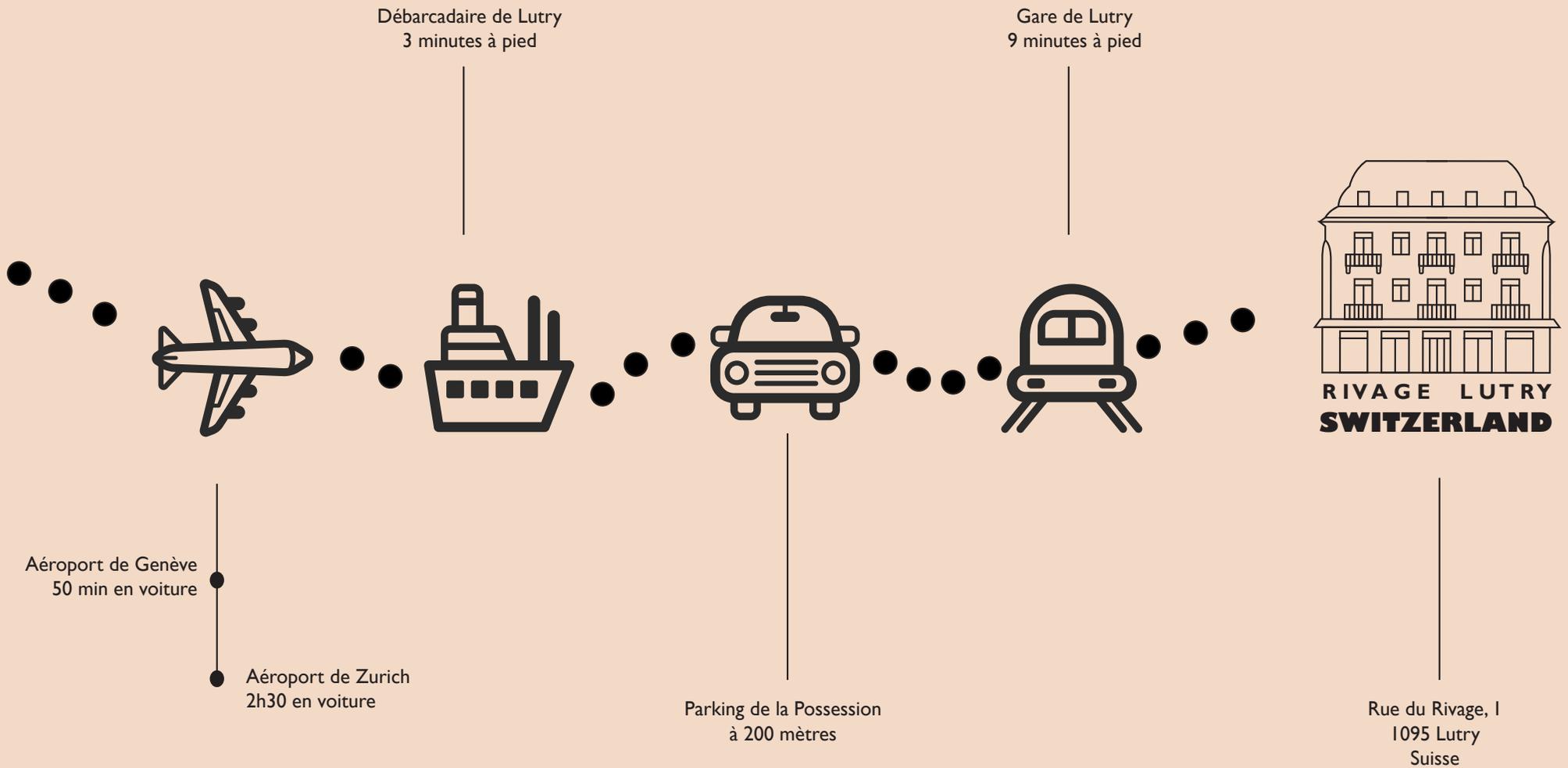


1



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.

PIÈCES COCKTAIL DU RIVAGE

VERRINES ET AMUSE-BOUCHES

COCKTAIL 4 PIÈCES

Pièces à choix

Pièces froides

Pièces chaudes

Douceurs

Minérales et cafés inclus

2 pièces

1 pièce

1 pièce

COCKTAIL 6 PIÈCES

Pièces à choix

Pièces froides

Pièces chaudes

Douceurs

Minérales et cafés inclus

2 pièces

2 pièces

2 pièces

COCKTAIL 8 PIÈCES

Pièces à choix

Pièces froides

Pièces chaudes

Douceurs

Minérales et cafés inclus

3 pièces

3 pièces

2 pièces

26.- par personne

36.- par personne

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.

PIÈCES COCKTAIL DU RIVAGE

VERRINES ET AMUSE-BOUCHES

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 gravellax 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



LES MARIAGES

NOS MENUS

MENU 3 PLATS

La rencontre de la truite et du citron
Fumé, tartare, mariné/confit, zeste, marinade

Carré d'agneau cuit basse température
Pomme écrasée aux herbes du jardin
Petit pois à la Vaudoise

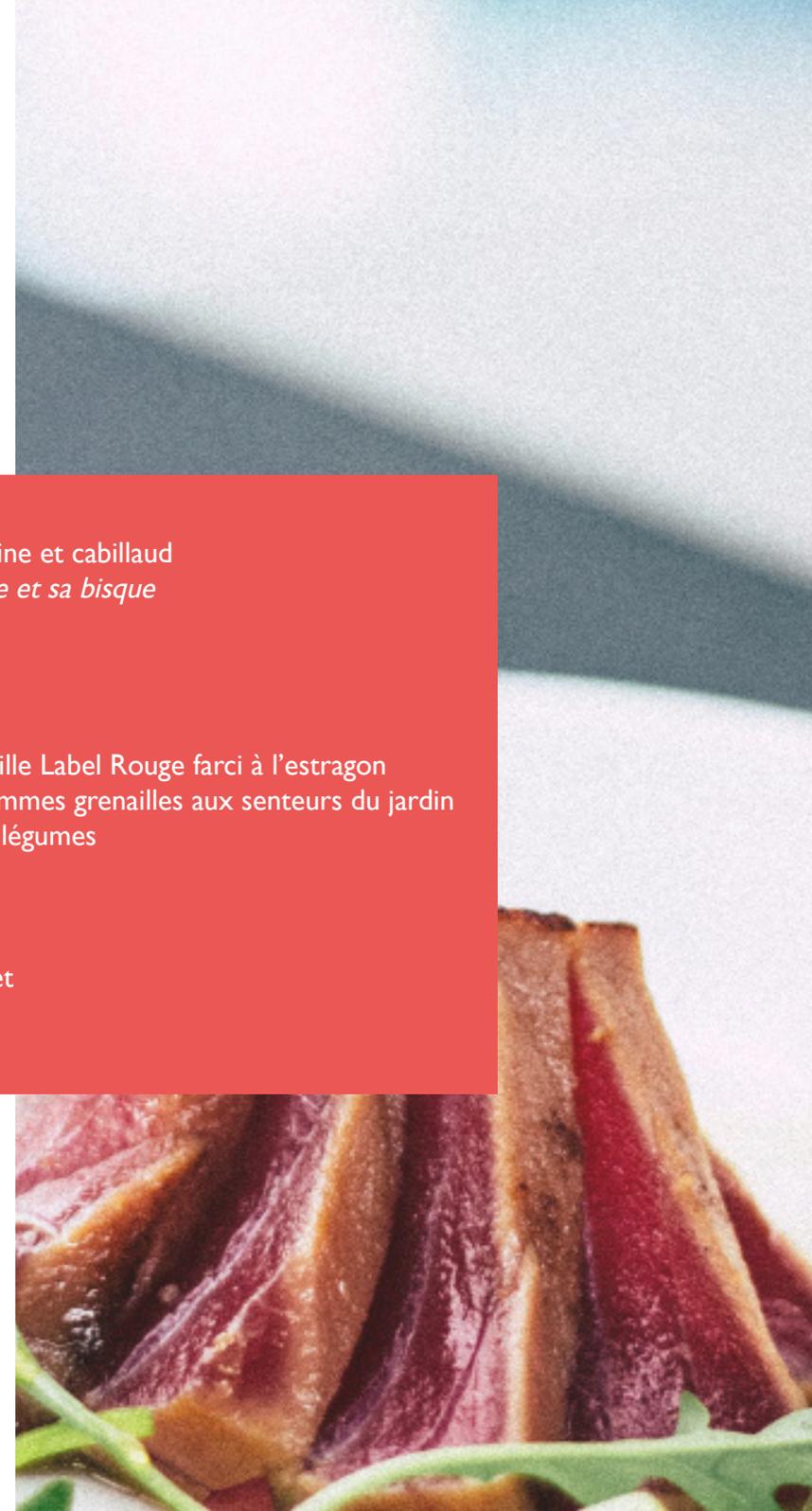
Dessert entremet

Duo de langoustine et cabillaud
Rôti à la verveine et sa bisque
Tuile au poivre

Suprême de volaille Label Rouge farci à l'estragon
Brochette de pommes grenailles aux senteurs du jardin
Composition de légumes

Dessert entremet

CHF 91.-



LES MARIAGES

NOS MENUS

MENU EXCELLENCE

Panna cotta d'asperges vertes, émulsion de crustacés
Brochette de Saint Jacques

Ballotine de dorade sauvage vierge de chorizo et enconets
Croustillant de risotto au panko

Filet de boeuf aux morilles
Pommes croquettes de ma Maman, datarino confite
Jardinière du potager au gré de la saison

Dessert entremet

Foie gras IGP poêlé au cidre Crafty avec pommes royales rôties
Chutney à la vanille de Madagascar et briochette tiède

Thon mi-cuit autour de la betterave
Crue, confite, et glacée

Filet mignon de porc rôti à la sarriette
Brochette de pommes de terre nouvelles
Légumes en cocotte

Dessert entremet

CHF 117.-

LES MARIAGES

NOS MENUS

MENU SIGNATURE

Foie gras poché au vin rouge
Brioche parfumée au safran façon Cuchaule

Aiguillette de Saint-Pierre en croûte de pain
Petits violets et tomates confites au sel salish
Emulsion iodée et pousse de Shiso

Filet mignon de veau, sauce truffée
Pommes hérissons en bonbon de foie gras
Délices de carottes

Buffet du fromager

Dessert

Le homard relevé à la fleur de sel sur chair de tourteau
Granny Smith et pickles

Foie gras poêlé sur son pain perdu
Fricassée de fruits rouges

Dos de bar, fenouil croquant parfum d'orange
Risotto safrané aux moules

Aumonière de tomme vaudoise et lard de pays
Mesclun

Dessert

CHF 132.-

LES MARIAGES

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 MARIAGES

LES DESSERTS DE MARIAGE

LES ENTREMETS

Inclus dans le forfait menu

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.

LES PIÈCES MONTÉES

CHF 13.- par personne

Pièce montée de macarons

Pièce montée de choux à la crème

Wedding cake sur mesure



LES MARIAGES

LES VINS POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS

LES VINS BLANCS - 70 CI

Chasselas Lutry	2022	CHF 42.-
<i>Domaine Communal de Lutry</i>		
Crêt de Plan L. Paschoud	2022	CHF 44.-
<i>Lutry</i>		
Les Blassinges	2022	CHF 62.-
<i>Pierre-Luc Leyvraz, Saint-Saphorin</i>		
Pierre Grise	2022	CHF 58.-
<i>Domaine Chaudet, Saint-Saphorin</i>		
Réserve Blanche	2022	CHF 78.-
<i>Château de Glérolles, Saint-Saphorin Grand Cru</i>		

LES VINS ROSÉS - 70 CI

Rosé de Lutry	2022	CHF 42.-
<i>Domaine de Lutry, Pinot Noir / Lutry</i>		
Oeil-de-Perdrix	2022	CHF 55.-
<i>Boris Keller, Pinot Noir / AOC Neuchâtel</i>		

LES VINS ROUGES - 70 CI

Pinot Noir	2022	CHF 42.-
<i>Domaine de Lutry, Pinot Noir, Lutry</i>		
La Barrique	2022	CHF 59.-
<i>A.&C. Chevalley, Gamaret, Cabernet, Merlot, Lutry</i>		

CHAMPAGNE - 75 CI

Laurent Perrier	CHF 120.-
<i>Champagne, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	

CHAMPAGNE - 150 CI

Laurent Perrier	CHF 250.-
<i>Champagne, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	

LES MAGNUMS - 150 CI

BLANCS

Chasselas Lutry	2022	CHF 79.-
<i>Domaine Communal de Lutry, Chasselas / AOC Lavaux</i>		
Carnotzet de la municipalité	2022	CHF 80.-
<i>Domaine Communal de Lutry, Chasselas / AOC Lavaux</i>		
Réserve Blanche Grand Cru	2022	CHF 122.-
<i>Château de Glérolles / Saint-Saphorin Grand Cru</i>		

ROUGES

Réserve Noire	2021	CHF 135.-
<i>Château de Glérolles, Merlot, Diolinoir, Cabernet Franc, Pinot Noir / Saint-Saphorin Grand Cru</i>		
Gros Cheptel L'Étable Sidanie	2021	CHF 132.-
<i>Stéphane Gros, Cabernet-Franc / AOC Genève</i>		

ROSÉS

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

CONTACT

Justine MASLARD
Responsable Événementiel

021 796 72 73

BANQUETS@HOTELRIVAGELUTRY.CH
WWW.HOTELRIVAGELUTRY.CH



RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND