



Le Rivage, l'adresse idéale pour vos événements

Réunions d'affaires, cocktails ou célébrations privées
nos espaces s'adaptent à toutes vos envies.

CONTACT

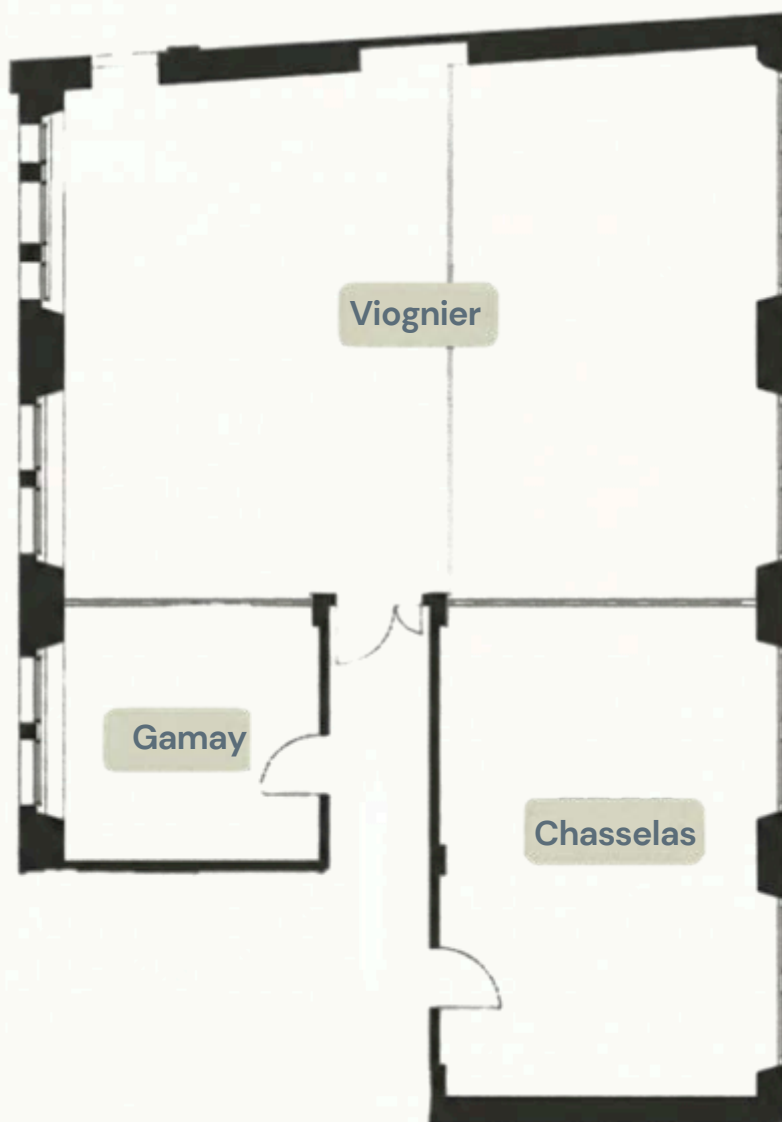
Mme Nora Bousbih
Responsable des événements
Tel : +41 21 796 72 77
Email : banquets@hotelrivagelutry.ch



RIVAGE
LUTRY

Vue d'ensemble des salles

Nous disposons de trois salles de séminaire.
Les salles sont séparées par des parois amovibles, offrant une grande flexibilité d'aménagement.
Chacune d'elles bénéficie d'un accès indépendant.



Capacité et mise en place:

Salle	Taille	En bloc	En U	En théâtre	Debout
Viognier	83m2	40	45	60	80
Chasselas	40m2	20	15	25	30
Gamay	10m2	4	-	-	-

Rendez-vous gourmands

Forfait boissons à discrétion durant 2h00, supplément de CHF 10.- par 30 min p.p
Les fingers food en fonction de la quantité spécifiée

Apéritif léger

CHF 25.- par personne

Flûtes de chez Vincent
Bâtonnets de gruyère 3pcs p.p

Vins et boissons:

Blanc de Lutry
Rouge de Lutry
Minérales, thé froid maison, jus de pommes artisanal

NB: Formule disponible uniquement avant un menu



Images non contractuelles

Apéritif "L'Instant Gourmet"

CHF 40.- par personne

Flûtes de chez Vincent
Brochette de tomate, mozzarella et basilic 1.p.p
Mini-ramequin au fromage 1.p.p
Mini pizza Margherita 1.p.p
Dips de légumes acidulés, sauce raita

Vins et boissons:

Blanc de Lutry
Blanc de Lutry
Minérales, thé froid maison, jus de pommes artisanal



Images non contractuelles

Cocktail dinatoire "Les 10 délices"

CHF 60.- par personne

Dips de légumes
1 Petite salade mêlée
1 Malakoff
1 Crevette enrobée de pomme de terre
1 Brochette Yakitori

Vins et boissons:

Blanc de Lutry
Rouge de Lutry
Minérales, thé froid maison, jus de pommes artisanal



Images non contractuelles

Les formules sont proposés à partir de 12 personnes.

L'instant Apéro

4 pièces par personne
6 pièces par personne

16.-
24.-

8 pièces par personne
10 pièces par personne

32.-
40.-



SALÉES



Mini cheese burger
de bouff



Navette au saumon fumé



Navette à la mousse de thon



Navette au fromage



Macarons salés tomate basilic



Mini ramequin au fromage
Appenzeller



Croissants au jambon



Mini pizza Margherita



SUCRÉES



Mini muffins assortis
Chocolat, Citron, vanille



Mini soufflé au chocolat



Mini Tatin aux pommes



Macaron



Canelé Grand Siècle Négrita



Madeleine nature



Mini Pastel de nata



Verrine
Salade de fruits



SALÉES



Gaspacho andalou



Dips de légumes acidulés, raita



Brochette de tomates,
mozzarella et basilic frais



Malakoff d'Or



Macarons salés
au fromage de chèvre
et aux figues



Crevettes enrobées
de pommes de terre



Mini rouleaux de
printemps aux légumes
Brochette poulet yakitori

Buffet complet CHF 65 p.p.

« La confirmation du menu est requise au minimum une semaine avant la date de votre événement. »

Les buffets sont considérés pour des groupes de minimum 30 personnes.

Nous vous invitons à choisir dans la liste les plats et les desserts.

2 plats à choix

3 desserts à choix

Salade bar



Entrée salade bar :

- Salade piémontaise
- Taboulé à la menthe
- Salade de betteraves
- Carottes râpées à l'orange et au cumin
- Concombres
- Crevettes cuites à l'orange et fenouils
- Mélange de graines bien être : (sésame, tournesol, lin)



Plats à choix :

- Papet Vaudois
- Rôti de dinde sauce zurichoise, röstis dorés
- Raviolis aux bolets
- Poulet curry, riz parfumé au jasmin
- Filet de saumon à la plancha, pommes de terre
- Emincé de bœuf Stroganoff, riz
- Dahl de lentilles



Desserts à choix :

- Meringue, crème double de La Gruyère
- Tartelette chocolat caramel
- Crumble pomme raison et cannelle
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat
- Tiramisu de la nonna
- Brownies

Menu en trois temps

Les repas de groupe sont proposés à partir de 12 personnes.

Un menu unique est prévu pour l'ensemble du groupe,
avec une alternative végétarienne disponible sur demande.

CHF 59.-/p.p

Entrée

Malakoff & pickles,
pousses de salade de saison

Plat

Suprême de volaille sauce forestière
Pommes grenailles rôties au thym,
et jardinière de légumes

Dessert

Tartelette aux fruits

CHF 75.-/p.p

Entrée

Tartare de truite parfumé aux agrumes
et aux herbes sauvages

Plat

Filet de bœuf rassi sur l'os par notre boucher, sauce au poivre
écrasée de pommes de terre et carottes glacées

Dessert

Moelleux au chocolat

« La confirmation du menu est requise au minimum une semaine avant la date de votre événement. »



Nos menus fondue



Les repas sont considérés pour des groupes de minimum 12 personnes.

« La confirmation du menu est requise au minimum une semaine avant la date de votre événement. »

« Fondue au fromage uniquement :

Chalet d'octobre à mars, terrasse le reste de l'année. »



Fondue fromage

CHF 39.-/p.p

Salade mêlée

Fondue moitié-moitié
de la Fromagerie Tyrode

servi avec pommes de terre et pains

Meringue, crème double de La Gruyère



Fondue Lutryarde

CHF 59.-/p.p

Fondue Lutryarde

Viande de bœuf marinée au sel de Bex
& herbes aromatiques, 250gr par personne

Bouillon de bœuf au vin de Lutry, sauces cocktail,
tartare, ail & frites

(Tartelette au chocolat avec un glaçage)



« À la table de la fondue, nul ne reste étranger. »

Nos formules boissons

Les boissons sont servies à discrétions durant 2 heures pendant votre repas.
un supplément de CHF 10.- /p.p par 30min

Vins de Lutry

CHF 25.-/p.p

La récolte de la commune du domaine communal de Lutry- Chasselas

Pinot Noir du domaine communal de Lutry - pinot noir

Rosé du domaine communal de Lutry

Brut du domaine communal de Lutry



Vins du Lavaux

CHF 30.-/p.p

Les Chenalettes, Vulettes, Bernard Borjat - Chasselas

Satin pourpre, Epesses, Domaine A.Bobard - Merlot

Rosé du domaine communal de Lutry

Brut du domaine communal de Lutry

Vins St-Saphorin

CHF 35.-/p.p

Planète, St-Saphorin, Chateau de Glérolles - Chasselas

La réserve Noire, St Saphorin, Chateau de Glérolles

Pinot noir, cabernet-franc, merlot, syrah diolinoir

Rosé du domaine communal de Lutry

Brut du domaine communal de Lutry



Vous avez également la possibilité de consulter notre carte des vins et de choisir les bouteilles de votre choix qui vous seront facturées à la consommation.