

BROCHURE REPAS DE FÊTE



**RIVAGE
LUTRY**

Nos menus fondue

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

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

Fondue fromage

CHF 39.-/p.p

Salade mêlée

Fondue moitié-moitié
de la Fromagerie Tyrode

servis avec pommes de terre et pains

Meringue, crème double de La Gruyère



Fondue Lutryarde

CHF 59.-/p.p

Salade mêlée

Fondue Lutryarde

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

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

Carac

(Tartelette au chocolat avec un glaçage)



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

Repas 3 services

Les repas sont considérés pour des groupes de minimum 13 personnes.

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour l'ensemble du groupe :

1 Entrée

1 Plat

1 Dessert

CHF 59.-/p.p

Malakoff & pickles,
pousse de salade de saison

ou

Terrine de campagne et son chutney

ou

Gaspacho andalou (été) / Soupe de saison (hiver)

Pavé de saumon, risotto Carnaroli au pesto rosso

ou

Suprême de volaille,
pommes grenailles rôties au thym, légumes de
saison, sauce forestière

ou

Onglet de bœuf, sauce échalote,
écrasée de pommes de terre confites

Tiramisu de la nonna

ou

Tartelette aux fruits

ou

Mousse au chocolat noir intense

CHF 75.-/p.p

Tartare de truite parfumé aux agrumes
et aux herbes sauvages

ou

Malakoff Noir (à la truffe) & pickles,
pousse de salade de saison

ou

Velouté truffé (hiver)

ou

Vitello tonnato :

fines tranches de veau nappées d'une sauce au thon,
 anchois, parmesan, tomates cerise, roquette et câpres

Filet de bœuf rassi sur l'os par notre boucher,
légumes du marché,

pommes grenailles rôties au thym, sauce au poivre

ou

Filet mignon de veau, sauce truffée,
risotto crémeux aux bolets

ou

Filet de sandre, sauce au vin du Lavaux, étuvée de
jeunes poireaux, riz sauvage

Tartelette au citron meringuée

ou

Moelleux au chocolat

ou

Trio gourmand :

Brochette de fruits frais, macaron et brownie

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

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.

Nos forfait apéritifs

Forfait boissons à discrétion durant 2h00, supplément de CHF 10.- par 30 min

Les fingers food en fonction de la quantité spécifiée

On grignote

CHF 25.- /p.p

- ✓ Tomates cerises et olives
- ✓ Bâtonnets de gruyère 3pcs p.p

➤ La récolte de la commune
Domaine communal de Lutry- Chasselas

➤ Pinot Noir,
Domaine communal de Lutry - pinot noir

➤ Rosé
Domaine communal de Lutry - pinot noir

➤ Brut (mousseux)
Domaine communal de Lutry - Chasselas

➤ Bière bouteille

➤ Minérales, thé froid maison, jus de pommes artisanal

Le Vaudois

CHF 40.- /p.p

- ✓ Tomates cerises et olives
- ✓ Feuilleté au fromage 1p.p
- ✓ Mini-ramequin au fromage 1p.p
- ✓ Focaccia chèvre frais basilic tomate 1p.p
- ✓ Dips de légumes acidulés, sauce raita
- ✗ Mlakoff (supplément CHF 3.- p.p) (1p.p)

➤ La récolte de la commune
Domaine communal de Lutry- Chasselas

➤ Pinot Noir,
Domaine communal de Lutry - pinot noir

➤ Rosé
Domaine communal de Lutry - pinot noir

➤ Brut (mousseux)
Domaine communal de Lutry - Chasselas

➤ Bière bouteille

➤ Minérales, thé froid maison, jus de pommes artisanal

Repas Cocktail

Les pièces cocktail sont servies en fonction de la quantité spécifiée

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

CHF 50.-/p.p

Pièces froides	6 pièces
Pièces chaudes	3 pièces
Pièces sucrées	3 pièces

CHF 60.-/p.p

Pièces froides	6 pièces
Pièces chaudes	4 pièces
Pièces sucrées	4 pièces

CHF 70.-/p.p

Pièces froides	7 pièces
Pièces chaudes	4 pièces
Pièces sucrées	5 pièces

Pièces froides à choix

Gaspacho andalou
Feuilleté au fromage
Brochette de tomates, mozzarella et basilic frais
Mini wraps farcis, avocat, crevettes et piquillos
Dips de légumes acidulés, raïta
Tartare de bœuf sur pain grillé
Mini croissant au jambon de pays
Focaccia aux senteurs de la garrigue, chèvre frais, basilic, tomate
Mini sandwich au saumon fumé
Mini brioche à la mousse de thon



Pièces chaudes à choix

Salade de cervelas
Taglioni aux morilles
Brochette de poulet façon yakitori
Salade de crevettes cuites au panko et coco râpée, émulsion wasabi
Burgers de bœuf
Malakoff d'Or
Mini ramequin au fromage
Pataclette authentique



Pièces sucrées à choix

Macaron
Mini-moelleux chocolat
Tartelette au citron
Tartelette chocolat
Salade de fruits de saison
Mini tarte tatin
Mini crème brûlée aux saveurs du moment
Mini savarin punché au rhum Negrita
Verrine de mousse au chocolat



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.

- ➡ Salade bar
- ➡ 2 plats à choix
- ➡ 3 desserts à choix

Entrée salade bar :

Salade de cervelas
Salade mixte
Salade de betterave
Carottes râpées à l'orange et au cumin
Concombre
Crevettes cuites à l'orange et fenouil
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



Pour une touche de gourmandise supplémentaire à votre buffet,
voici les suppléments que nous vous suggérons.

+8.-/p.p



Fontaine de chocolat
et ses brochettes

+3.-/p.p



Popcorn

+3.-/p.p



Bonbons

+4.-/p.p



Granita

Nos espaces & tarifs

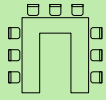
Salle Viognier (85m2)

CHF 350.-

1/2 journée

CHF 700.-

Journée entière



U

20-50



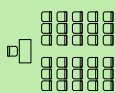
BLOC

15-40



BANQUET

30-80



THEATRE

90



COCKTAIL

70-100

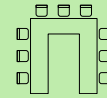
Salle Chasselas (40m2)

CHF 250.-

1/2 journée

CHF 500.-

Journée entière



U

5-15



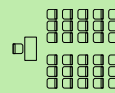
BLOC

15-20



BANQUET

16-22



THEATRE

15



COCKTAIL

30

Salle Gamay (10m2)

CHF 130.-

1/2 journée

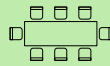
CHF 200.-

Journée entière



U

0



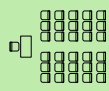
BLOC

8



BANQUET

0



THEATRE

0



COCKTAIL

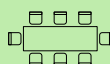
0

Les 3 salles communicantes (135m2)

CHF 550.- 1/2 journée



50



60



120

CHF 950.- Journée entière



60

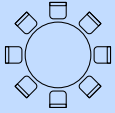


130

Privatisation possible des espaces extérieurs et intérieurs du restaurant

Durant votre repas ou votre apéritif.
Tarif sur demande

Terrasse 1er étage



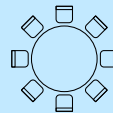
BANQUET 60



COCKTAIL 75



Terrasse des quais



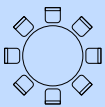
BANQUET 70



COCKTAIL 75



Café du Rivage



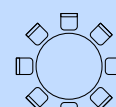
BANQUET 30



COCKTAIL 30



Restaurant du Rivage



BANQUET 40



COCKTAIL 40



**RIVAGE
LUTRY**



CONTACT

Mme Nora Bousbih
Responsable des évènements

Tel : +41 21 796 72 77

Email : banquets@hotelrivagelutry.ch