



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 évènements
Tel : +41 21 796 72 77
Email : banquets@hotelrivagelutry.ch

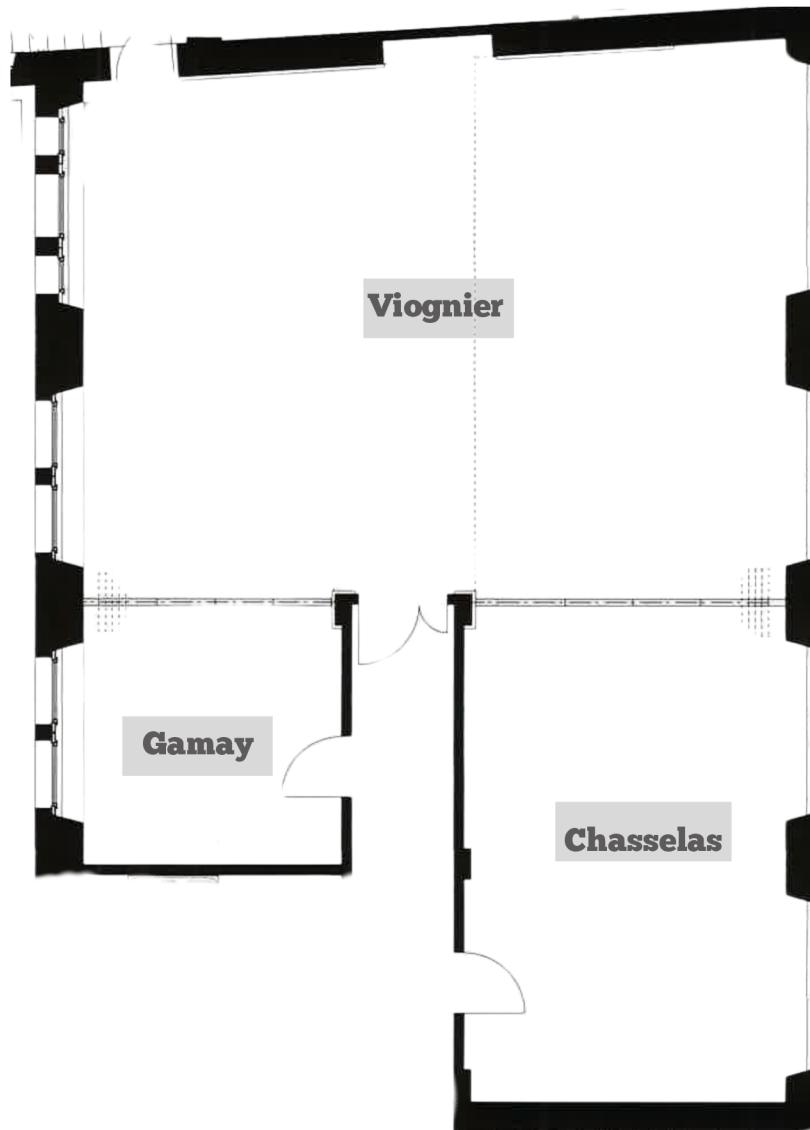


VUE D'ENSEMBLE DES SALLES

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	Location
Viognier	83m2	40	45	60	80	600.-
Chasselas	40m2	20	15	20	25	500.-
Gamay	10m2	5	-	-	-	200.-

Rendez-vous gourmands

Forfait boissons à discrédition 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 1p.p
- Mini-ramequin au fromage 1p.p
- Mini pizza Margherita 1p.p
- Dips de légumes acidulés, sauce raita

Vins et boissons:

- Blanc de Lutry
- Rouge 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

- 1 Croissant au jambon
- 1 Navette saumon fumé
- 1 Croque-monsieur
- 1 Macaron
- 1 Mini soufflé au chocolat

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 16.-

6 pièces par personne 24.-

8 pièces par personne 32.-

10 pièces par personne 40.-



Mini cheese burger de bœuf



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



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



Gaspacho andalou



Dips de légumes acidulés, raïta



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

La planchette du Rivage

Notre planche apéritive
pour compléter votre forfait apéritif



Planchette de 2 à 4 personnes **CHF 25.-**

Planchette de 4 à 8 personnes **CHF 50.-**

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 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, rösti 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

Repas 3 plats

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

Merci de choisir un menu unique pour tous, comprenant :

1 entrée

1 plat

1 dessert

CHF 59.-/p.p

Entrée

Malakoff & pickles,

pousses de salade de saison

ou

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

Plat

Pavé de saumon sauce aneth

Riz pilaf et épinards sauté

ou

Suprême de volaille sauce forestière

Pommes grenailles rôties au thym,

et jardinière de légumes

Dessert

Tiramisu de la Nonna

ou

Tartelette aux fruits

CHF 75.-/p.p

Entrée

Tartare de truite parfumé aux agrumes
et aux herbes sauvages

ou

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

Plat

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

ou

Filet de sandre, sauce au vin du Lavaux
Risotto crémeux avec légumes

Dessert

Tartelette au citron meringuée

ou

Moelleux au chocolat

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. »

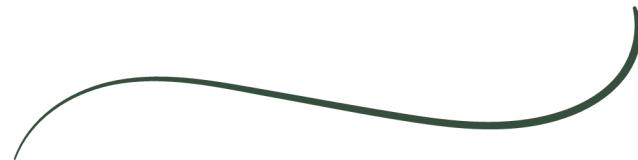
Fondue fromage

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

Salade mêlée

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

Carac

(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.