



# OFFRE DE RESTAURATION 2019 SUR LE BATEAU MONTREUX

Croisières privées à bord du Montreux  
Valable du 1er mai au 15 juin et du 2 septembre au 30 septembre 2019  
Les prix s'entendent TVA (7.7%) et service inclus.

Offre de restauration sous réserve de changement.

Le Beau-Rivage Palace n'utilise que des produits frais et de saison.  
Aussi, il se peut que notre Chef des Cuisines soit amené à apporter quelques légères  
modifications si certains produits ne sont pas disponibles.

Des propositions plus personnalisées sont disponibles, élaborées  
avec notre Chef R. Breton

## CAPACITE

172 places assises dont 100 places sur le pont supérieur  
En cocktail: 200 places

## CONTACT

**L'équipe Groupes & Manifestations du Beau-Rivage Palace  
est à votre entière disposition pour vous conseiller :**

E. [events@brp.ch](mailto:events@brp.ch)

T. +41 21 613 33 40



## FORFAIT BOISSONS APERITIF

### L'APERITIF « LEMAN »

Forfait pour 1 heure : CHF 28.- par personne  
CHF 12.- par personne, par ½ heure suppl.

Vins blanc et rouge de notre région  
Jus de fruits, minérales, limonades  
Bières suisses  
Choix de salés  
Flûtes au beurre

### L'APERITIF « SANDOZ »

Forfait pour 1 heure : CHF 50.- par personne  
CHF 20.- par personne, par ½ heure suppl.

Champagne Louis Roederer Brut  
Kir Royal, Bellini Mimosa  
Vins blanc et rouge de notre région  
Jus de fruits, minérales, limonades  
Bières suisses et étrangères  
Choix de salés  
Flûtes au beurre

**OFFRE SPECIALE DU CAPITAINE** Forfait pour 1 heure : CHF 42.- par personne  
**COCKTAIL AU FIL DE L'EAU**

Vins blanc et rouge de notre région  
Jus de fruits, minérales, limonades  
Bières suisses  
Choix de salés & olives  
Flûtes au beurre

3 canapés de saison par personne

*Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus. Minimum 20 personnes pour nos forfaits boissons apéritif.*



## CANAPES APERITIF

Agrémentez votre apéritif en proposant un assortiment de canapés raffinés servi sur plateau le temps de l'apéritif

Forfait 3 canapés par personne CHF 19.- par personne

Forfait 5 canapés par personne CHF 30.- par personne

Forfait 8 canapés par personne CHF 46.- par personne

Vous trouverez ci-dessous les trois principaux canapés. Pour toute demande supplémentaire, nous vous ferons parvenir une proposition personnalisée.

### MAI / JUIN

Bille petit pois, menthe et chèvre frais  
Roulade de féra du lac, asperges vertes et piquillos  
Vitello tonnato et fleur de câpre

### SEPTEMBRE

Tartare de légumes grillés, straciatella de burrata  
Millefeuille de thon rouge, courgette grillée  
Involtini de jambon de Parme, roquette et artichaut

*Nos prix s'entendent par personne TVA et service inclus.*



## BUFFETS

BUFFET (30 PERSONNES MINIMUM)

CES BUFFETS PEUVENT ETRE EGALEMENT PROPOSES DEBOUT

### BUFFET « GOURMAND »

CHF 98.- par personne

Pressé de chèvre frais aux tomates confites  
Grecque de légumes de Provence  
Jambon San Danièle au chutney de figues  
Carpaccio de boeuf au pistou de roquette et brisures de parmesan  
Vitello tonato à la fleur de câpre  
Mezze: humos, taboulé, moutabal, falafel, feuille de vigne  
Poivrons farcis à la mousse de thon  
Salade de fruits de mer et poulpe aux olives et basilic  
Sélection du potager  
(mesclun, roquette, dent de lion, tomate cœur de bœuf & buffala)  
\*\*\*  
Velouté de petit pois à la menthe  
\*\*\*  
Pommes Château persillées  
Casareccia aux coquillages et pistil de safran  
Fricassée de poularde fermière, courgettes-tomate séchées  
Filet de féra du lac aux amandes grillées  
Légumes printaniers  
\*\*\*  
Buffet de desserts  
\*\*\*  
Café et mignardises



## **BUFFET « BEAU-RIVAGE »**

**CHF 110.- par personne**

Tarte fine de thon rouge aux légumes grillés  
Drapé de San Daniele aux asperges vertes  
Nigiri de bar de ligne au yuzu et sésame wasabi  
Involtini d'aubergine et saumon fumé  
Salade de vermicelle et papaye verte aux noix de pécan  
Assortiments de mezze libanais  
Tomate coeur de boeuf et burrata au basilic  
Croquant de fenouil au pamplemousse  
Cake aux olives Taggiasche et tomates confites  
Roquette au pesto de tomate et parmesan  
Sucrine sauce anchoïade  
Soupe glacée de petit pois au chèvre frais  
Gaspacho andalou au piment d'espelette

\*\*\*

Fleur de courgette farcie aux légumes provençaux  
Risotto mantecato aux chanterelles  
Garganelli aux écrevisses du lac  
Filet de d'agneau rôti en croûte d'olives et romarin  
Filet de rouget snacké en émulsion de bouillabaisse

\*\*\*

Panna cotta vanille, compotée d'abricot  
Barre chocolat grand cru- framboise  
Délice verveine-griotte  
Saint honoré fraise-rhubarbe  
Tarte aux fruits rouges et guimauve  
Gaspacho aux fruits du moment



## DEJEUNER OU DINER (ASSIS)

MENUS (10 PERSONNES MINIMUM)

MAI / JUIN

### Menu I

CHF 98.- par personne

Cannelloni de crabe d'Alaska aux herbes fraîches, crémeux de citron confit

\*\*\*

Duo d'asperges de Cavaillon, cabillaud sauvage en émulsion d'ail des ours

\*\*\*

Selle de veau du pays rôti aux chanterelles, sauce mélilot

\*\*\*

Sablé breton fraise Gariguettes et rhubarbe

\*\*\*

Café & mignardises

### Menu II

CHF 110.- par personne

Foie gras de canard au naturel, compotée de rhubarbe et fraises Gariguettes au vieux balsamique

\*\*\*

Grosse sole de Bretagne en nage de fève de Tonka et poivre Voatsiperifery

\*\*\*

Poitrine de poularde fermière Suisse, morilles et asperges au Vin Jaune

\*\*\*

Tarte fine cerises noires et amande douce

\*\*\*

Café & mignardises



## DEJEUNER OU DINER (ASSIS)

MENUS (10 PERSONNES MINIMUM)

### SEPTEMBRE

#### Menu I

CHF 98.- par personne

Pressé de thon rouge et légumes grillés à l'huile mentholée

\*\*\*

Filet de rouget barbet à la plancha en vierge d'artichaut et pesto

\*\*\*

Poitrine de canette cuisinée en compotée de cerises au thé fumé

\*\*\*

Délice pêche jaune - verveine

\*\*\*

Café & mignardises

#### Menu II

CHF 110.- par personne

Foie gras de canard et fêra du lac fumé, condiment à la truffe d'été

\*\*\*

Filet de daurade royale, courgette violon à l'origan sauvage et tomates confites

\*\*\*

Filet de bœuf Angus Suisse rôti aux échalotes et à l'estragon

\*\*\*

100% croustillant chocolat Grand Cru - framboise

\*\*\*

Café & mignardises



## FORFAITS VINS

### FORFAIT LEMAN

Vin blanc et / ou Vin rouge

Eaux minérales (Henniez bleue ou verte), café et thé à discrétion

3 dl par personne :

**CHF 26.- par personne**

5 dl par personne :

**CHF 34.- par personne**

Vin blanc

-Chasselas, Domaine de la Treille, Les Frères  
Dutruy

-Féchy, la Colombe, R. Paccot

-Mont-sur-Rolle, Abbaye de Mont, Ville de  
Lausanne

Vin rouge

- Gamay, Domaine de la Treille, Les Frères  
Dutruy

-Pinot noir la Colombe, R. Paccot

- Mont-sur-Rolle, Abbaye de Mont, Ville de  
Lausanne

### FORFAIT LAVAUX \*

Vin blanc et / ou Vin rouge

Eaux minérales (Henniez bleue ou verte), café et thé à discrétion

3 dl par personne :

**CHF 35.- par personne**

5 dl par personne :

**CHF 47.- par personne**

Vin blanc

-Calamin, Ilex, L. Bovard

-Dézaley, Guenietaz, Ch. Chappuis

-Sauvignon, H.Cruchon

Vin rouge

-Coteaux du Languedoc, Domaine de  
l'Hortus, J. Orliac

-Humagne Rouge, John & Mike Favre

-Epresses, La Pressée, L. Bovard

### FORFAIT PALACE \*

Vin blanc et / ou Vin rouge

Eaux minérales (Henniez bleue ou verte), café et thé à discrétion

3 dl par personne :

**CHF 55.- par personne**

5 dl par personne :

**CHF 70.- par personne**

Vin blanc

-Humagne Blanc, C. Flaction

-Pouilly-Fuissé, Vers Cras, Château  
Beauregard, J. Burrier

-Chardonnay Grande Réserve, Les  
Romaines, Les Frères Dutruy

Vin rouge

-Saint-Saphorin, Barrique, P-L. Leyvraz

-Crozes-Hermitage, Cuvée Albéric Bouvet,  
G. Robin

-Humagne Rouge, La Cave des Amandiers,  
A. Delétraz

*\* Les vins sont donnés à titre indicatif. Notre Chef sommelier se tient à votre disposition pour toute autre proposition.*

Les forfaits vins peuvent être soumis à modification sans préavis en fonction des réserves de notre sommelier





## CONDITIONS GENERALES DE VENTES

### PRIX

Nos prix sont valables pour l'année courante et comprennent la T.V.A., les taxes et le service.

#### Restauration:

Pour un groupe jusqu'à 50 personnes :

CHF 3'000.-- minimum par croisière

Pour un groupe au-delà de 50 personnes :

CHF 60.-- minimum par personne

Pour un mariage civil à quai le minimum requis est de CHF 1'000.--

### GARANTIE

Le nombre exact de participants doit nous être communiqué 15 jours avant la manifestation. Une variation de 5% sera admise jusqu'à 48 heures avant la manifestation.

Toute annulation au-delà de ces 5% sera facturée.

### FACTURATION ET REGLEMENT

Les factures sont payables à réception.

### ARRHES

La réservation sera considérée comme définitive une fois les arrhes enregistrées par l'établissement.

Le prépaiement de la manifestation devra s'effectuer de la façon suivante :

- A signature du contrat : 60% du montant global estimé (dont 20% non remboursable)
- 90 jours avant la manifestation : 30% du montant global estimé

### DEDITE

En cas d'annulation, la dédite exigible est de :

- 30 jours avant la manifestation 20% du montant global estimé
- 20 jours avant la manifestation 50% du montant global estimé
- 10 jours avant la manifestation 80% du montant global estimé
- 48 heures avant la manifestation 100% du montant global estimé

En cas de très fortes intempéries, de problèmes techniques ou autre cas de force majeure, les prestations peuvent être adaptées, modifiées ou annulées.

### PERSONNEL

Dans le cas d'un trajet simple du bateau pour accéder à un port d'embarquement autre que celui de Lausanne ou lors d'un stationnement d'attente à quai, le personnel mis à disposition sera facturé comme suit : (autre destination sur demande)

Pour un trajet : CHF 500.- pour Montreux

Pour un trajet : CHF 1'000.- pour Genève

### PROLONGATIONS

Nous vous rendons attentif au fait qu'à partir de 1h00 du matin, nous facturons CHF 500.- chaque heure supplémentaire entamée.

### APPROBATION ET SIGNATURE

Les conditions générales font partie intégrante de la confirmation remise au client pour approbation et signature.

L'hôtel Beau-Rivage Palace décline toutes responsabilités pour les dommages ou les revendications résultant de la dépréciation, de la disparition et du vol.