



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND

Une note, puis une autre.

Et peu à peu...

Symphonic



Goffrey made Mozart

Chaque saison est une partition. Chaque rendez-vous, une émotion. Chaque détail, une note qui enrichit l’ensemble. Au Beau-Rivage Palace, la musique résonne depuis toujours. Aujourd’hui, Symphonie célèbre bien plus que la musique : la symphonie des goûts, des parfums, des rencontres et des talents qui, chaque jour, s’accordent pour faire naître l’émotion. Comme dans un grand orchestre, chacun joue sa partition, et c’est de leur harmonie que naissent les plus beaux instants.

Illustration par Monsieur Urs Fueter, ami du Beau-Rivage Palace.

Every season is a score. Every occasion, an emotion. Every detail, a note that enriches the whole. Today, Symphonie celebrates far more than music: it celebrates the symphony of flavours, fragrances, encounters and talents that come together each day to create emotion. As in a great orchestra, each plays their own part, and from their harmony arise the most beautiful moments.

Illustration by Urs Fueter, a friend of Beau-Rivage Palace.

3.10, 14.11, 12.12,
16.01, 20.02,
20.03

Les après-midi
en cœur

Faites résonner votre voix lors d’un atelier de chant guidé par une professionnelle, avant de prolonger cet après-midi en douceur autour d’un gourmand thé à l’anglaise.

Let your voice shine in a singing workshop led by a professional, followed by a gourmet tea time.

Atelier de 14h à 16h
CHF 115.-

08.10
Célébration de la Chasse

Le Café Beau-Rivage célèbre l’ouverture de la saison de la chasse. Le Chef vous propose un menu inspiré par les produits de la forêt sublimés par des accords mets et vins : Domaine Lampert – Valais ; Domaine du Vieux Télégraphe de Château-neuf-du-Pape – France.

Le Café Beau-Rivage celebrates the opening of the game season with a menu inspired by the flavours of the forest, elevated by carefully

selected wine pairings: Domaine Lampert – Valais; Domaine du Vieux Télégraphe, Château-neuf-du-Pape – France.

Dès 19h - CHF 215.-

12.11
Soirée Millésime : au fil de Bach

Dans l’intimité de l’une de nos Suites Signatures, Basile Ausländer, 2^e violoncelle de l’Orchestre de Chambre de Lausanne, interprète les Suites de Bach au fil d’un dîner d’exception. Un moment de partage avec l’artiste, au rythme d’un accord mets et vins, face au lac.

In the intimate setting of one of our Signature Suites, Basile Ausländer, second cellist of Orchestre de Chambre de Lausanne, performs Bach’s Cello Suites throughout an exceptional dinner. A special moment shared with the artist, enhanced food and wine pairings overlooking the lake.

À 19h avec apéritif et menu en 4 séquences. CHF 600.-

14.11
Récital à l’Heure du thé
Trois jeunes talents de la Haute École de Musique de Lausanne font résonner flûte, alto et harpe. Au fil du récital, dégustez un gourmand thé à l’anglaise accompagné d’une coupe de Champagne.

Three young talents from the Haute École de Musique de Lausanne bring flute, viola and harp to life. Throughout the recital, enjoy an delightful tea time accompanied by a glass of Champagne.

À 16h à La Terrasse
CHF 115.-

Dès le 15.11
L’heure du thé

Autour d’un incontournable thé chaud et, pourquoi pas, d’une coupe de Champagne, retrouvez les mini sandwiches, les pâtisseries et les scones maison qui font de cette tradition, un authentique moment de gourmandise au Lobby Lounge. Cette année, prolongez l’expérience chez vous grâce à notre version à l’emporter.

Over a cup of hot tea— and perhaps a glass of Champagne—enjoy

a selection of finger sandwiches, pastries and homemade scones that make this tradition a truly indulgent experience at the Lobby Lounge. This year, you can also enjoy the experience at home with our takeaway version.

Dès CHF 65.-
Samedi et dimanche de 14h à 18h et tous les jours pendant les vacances scolaires vaudoises.

26.11, 21.01
Soirée Izakaya

Plongez dans la street food japonaise et vivez une expérience authentique au Kaigan.

Immerse yourself in Japanese street food and enjoy an authentic experience at Kaigan.

Dès 19h - CHF 135.-

05.12
Le Marché de Noël

Cette année, le Marché de Noël s’ouvre en musique avec une animation portée par la talentueuse Mezzo-Soprano Marina Viotti, avant de laisser place aux créations et savoir-faire de nos artisans. Le Père Noël viendra ajouter sa note de magie dès 14h.

This year, the Christmas Market opens on a musical note with a performance by the talented mezzo-soprano Marina Viotti, followed by a showcase of our artisans’ creations and craftsmaned ship. Santa Claus will add a touch of magic from 2 pm.

Sous les arcades de 11h à 17h
Entrée libre – dégustation et précommande de la bûche Signature.

24, 25 & 31.12
Festivités au Beau-Rivage Palace

(Re)découvrez le raffinement de l’assiette et des accords de Pic au Beau-Rivage Palace, les saveurs gourmandes et traditionnelles du Café Beau-Rivage ou encore les finesses exotiques du Kaigan.

(Re)discover the refined cuisine and pairings of Pic at Beau-Rivage Palace, the generous, traditional flavours of Café Beau-Rivage, or the exotic delicacies of Kaigan.

Pic au Beau-Rivage Palace - menu en 8 séquences dès CHF 450.-
Café Beau-Rivage menu dès CHF 185.-
Kaigan - menu du 31 en 5 séquences à CHF 195.-

25.12, 01.01
Les brunchs festifs

Nos brunchs sont l’occasion idéale de se retrouver en famille pour prolonger les fêtes tout en douceur et en gourmandises.

Our brunches offer the perfect opportunity to gather with family and prolong the festive season over an array of delicious treats.

Dès 13h - CHF 205.-, coupe de Champagne incluse.

09.01
Le Grand Concert de l’Épiphanie

Rendez-vous incontournable de la saison, le Grand Concert de l’Épiphanie réunira l’Orchestre de Chambre de Lausanne au complet, sous la direction de Renaud Capuçon. Dans notre salle d’apparat, les notes de musique accompagneront la traditionnelle galette des Rois signée par nos Chefs pâtisseries.

A highlight of the season, the Grand Epiphany Concert brings together the full Lausanne Chamber Orchestra under the direction of Renaud Capuçon. Inside our ballroom, musical notes will accompany the traditional *galette des Rois*, crafted by our pastry Chefs.

Ouverture des portes à 18h15.
Place dès CHF 150.-
Programme sur www.brp.ch

20.01
Prix du Public de la Haute École de Musique

Les jeunes talents de la Haute École de Musique de Lausanne vous inviteront à découvrir leurs univers. À l’issue du concert, l’ensemble du public désignera l’interprétation qui l’aura particulièrement ému.

The young talents of the Haute École de Musique de Lausanne invite you to discover their musical worlds. At the end of the concert, the audience will choose the interpretation that has left the most lasting impression.

Ouverture des portes à 18h. CHF 30.-

14.02
Prélude à l’amour : concert à la bougie

À la lueur des bougies, la musique prend place au cœur des convives. Le quatuor à cordes *Trapeze Quartet* fera vibrer les plus belles pages du romantisme avant de dériver doucement vers un folk élégant et bouleversant.

By candlelight, music takes its place at the heart of the gathering. *The Trapeze Quartet* will bring the finest works of the Romantic era to life before gently drifting towards elegant, deeply moving folk music.

Ouverture des portes à 18h, durée 50 min.
1^{ère} cat. CHF 70- / 2^{ème} cat. CHF 55.-

Bûche Signature et galette des Rois

Pour les fêtes, notre Chef pâtissier et son équipe vous dévoilent la bûche Signature et la galette des Rois; cette dernière sublimée par une fève artisanale en verre soufflé de Valérie de Roquemaurel. Parmi les 100 fèves, une seule, ornée de feuille d’or, sera la promesse d’un séjour au Beau-Rivage Palace.

For the festive season, our pastry Chef and his team unveil the Signature Yule Log and the traditional *galette des Rois*, enhanced by a handcrafted blown-glass fève created by Valérie de Roquemaurel. Among the 100 fèves, one adorned with gold leaf will hold the promise of a stay at Beau-Rivage Palace.

Commande sur www.brp.ch

Programme complet et réservation ici:

Discover the full program and reserve your place here:

