



VOTRE ÉVÉNEMENT AU
BARON TAVERNIER
HÔTEL, RESTAURANTS & SPA

«MENUS»



CHER(E) CLIENT(E)

Nous vous remercions pour l'intérêt porté envers l'Hôtel, Restaurants & Spa du Baron Tavernier, situé au cœur des vignes de la région de Lavaux, Patrimoine Mondial Unesco.

Nous souhaitons vous offrir une expérience unique.

Pour ce fait, nous vous prions de bien vouloir consulter nos brochures afin de créer l'événement parfait.

Dans l'esprit de vous fournir la meilleure prestation, nous vous remercions de choisir un menu commun pour l'ensemble de convives.

La sélection du menu est interchangeable et nous répondons, dans la mesure de nos possibilités aux demandes spéciales, végétariens, végétalien, allergies et intolérances.

Enfants de moins de 12 ans, un menu 3 plats peut être proposé.

Le choix de menu doit être communiqué 8 jours avant l'événement en même temps que le nombre final de convives afin d'assurer une bonne organisation.

Nous demandons une garantie lors de votre réservation, celle-ci est considérée comme fixe au moment de votre confirmation.

Le Baron Tavernier et son équipe reste à votre entière disposition pour des plus amples informations et se réjouit de vous accueillir très prochainement lors de votre événement.



MENU « BELLEVUE »

PRINTEMPS / ÉTÉ

Amuse-bouche

Rouleau de saumon en deux façons,
crème d'aneth,
concombre et coulis citron

Filet de canette cuit à basse température,
risotto d'orge perlé,
pak choi grillé,
jus au Porto

Crèmeux « Jivara » et sorbet aux fruits rouges

AUTOMNE / HIVER

Amuse-bouche

Rouleau de saumon en deux façons,
crème d'aneth,
betterave et coulis citron

Filet de canette cuit à basse température,
risotto d'orge perlé,
légumes racines,
jus au Porto

Crème brûlée à la fève de Tonka

CHF 75.00 / Personne



MENU « RIVIERA »

PRINTEMPS / ÉTÉ

Amuse-bouche

Marbré de foie gras,
truite fumée du Lac Léman,
glaçage soja et chutney de poivrons

Contre-filet de bœuf,
sauce au pinot noir de Lavaux,
gratin dauphinois,
légumes de saison

Succès cassis praliné

AUTOMNE / HIVER

Amuse-bouche

Marbré de foie gras,
truite fumée du Lac Léman,
glaçage soja et chutney de poivrons

Contre-filet de bœuf,
sauce au pinot noir de Lavaux,
gratin dauphinois,
légumes de saison

Le classique Opera

CHF 80.00 / Personne



MENU « CALAMIN »

PRINTEMPS / ÉTÉ

Amuse-bouche

Queue de cigale de mer rôtie,
vierge de légumes

Quasi de veau au poivre long,
cuit à basse température,
carottes en déclinaison,
pommes bouchon et jus corsé

Le fraisier

AUTOMNE / HIVER

Amuse-bouche

Queue de cigale de mer comme un cassoulet,
bisque au cognac

Quasi de veau au poivre long,
cuit à basse température,
carottes en déclinaison,
pommes bouchon et jus corsé

Macaron aux fruits de la passion

CHF 95.00 / Personne



MENU « DEZALEY »

PRINTEMPS / ÉTÉ

Amuse-bouche

Tarte fine de fera du Lac Léman fumée,
guacamole et zeste d'agrumes

Langoustine rôtie, raviole Bergamotte,
tomate séchée et ail noir

Pâvé de bar rôti,
tian de légumes et tombé de fenouil au cumin

Fromages affinés

Parfait vanille,
framboise en crémeux et sorbet

AUTOMNE / HIVER

Amuse-bouche

Tarte fine à l'anguille fumée.
Déclinaison de courge, noisettes

Langoustine rôtie, raviole Bergamotte,
tomate séchée et ail noir

Pavé de bar rôti, tombé de poireaux,
crispy de bacon et jus corsé

Fromages affinés

St. Honoré pistache et sa crème glacée vanille

CHF 115.00 / Personne ou CHF 100.00 sans fromages



MENU « LAVAUX »

PRINTEMPS / ÉTÉ

Amuse-bouche

Foie gras cuit au naturelle,
fine gelée à l'abricot et son chutney,
tresse grillée

St. Pierre gratiné à la moutarde de Meaux,
émulsion au calamin,
tombé de jeunes pousses

Filet de bœuf rôti entier, sauce au poivre citronné,
jeunes légumes et son gâteau de pommes de terre

Fromages affinés

Soufflé glacé fraise & tonka,
déclinaison aux fruits rouges

AUTOMNE / HIVER

Amuse-bouche

Foie gras cuit au naturelle,
fine gelée à la mangue épicé,
toast de pain d'épices

St. Pierre gratiné à la moutarde de Meaux,
sauce au raifort,
légumes racines

Filet de bœuf rôti entier, sauce au poivre citronné,
jeunes légumes et son gâteau de pommes de terre

Fromages affinés

Soufflé glacé au Grand Marnier,
déclinaison à l'ananas

CHF 130.00 / Personne ou CHF 115.00 sans fromages



MENU « CLOS DES ABBAYES »

PRINTEMPS / ÉTÉ

Amuse-bouche

Emincé de King crabe, crumble aux épinards,
chantilly vodka

Filet de lotte nacré, déclinaison de lentilles,
émulsion au cognac

Mignons de veau à basse température, purée truffé,
sauce aux morilles

Nougat de chèvre, finger brioché

Sablé Breton, sorbet fraise & basilic

Sphère au chocolat & trilogie d'abricot

AUTOMNE / HIVER

Amuse-bouche

Emincé de King crabe, crumble aux épinards,
chantilly vodka

Filet de lotte nacré, déclinaison de lentilles,
émulsion au cognac

Mignons de veau à basse température, purée truffé,
sauce aux morilles

Nougat de chèvre, finger brioché

Parfait au café et citron

Sphère au chocolat & trilogie de poire

CHF 150.00 / Personne



MENU « LAVAUX VÉGÉTARIEN »

PRINTEMPS / ÉTÉ

Amuse-bouche

Pastèque grillé, tartare de tomate,
crèmeux féta

Risotto « Aquarello » à la niçoise de légumes,
chips de parmesan

Mille-feuilles chocolat et vanille,
sorbet de saison

AUTOMNE / HIVER

Amuse-bouche

Maki de betterave et nougat de chèvre,
brioche croustillante

Cromesquis de pois chiche et tofu,
mouseline de pommes de terre douce,
légumes d'hiver

Mille-feuilles chocolat et pistache,
glace au chocolat

CHF 60.00 / Personne



MENU « LAVAUX VÉGAN »

PRINTEMPS / ÉTÉ

Amuse-bouche

Miroir de tomate,
taboulé quinoa basilic,
minute de concombre

Pastilla de légumes de saison,
tofu au piment d'Espelette,
vierge de fenouil

Palette de sorbets de saison

AUTOMNE / HIVER

Amuse-bouche

Rillettes de champignons,
velouté de lentilles,
espuma soja

Pastilla de légumes de saison,
tofu au piment d'Espelette,
vierge de légumes d'hiver

Palette de sorbets de saison

CHF 60.00 / Personne



MENU

« PETITS LOUPS »

(ENFANTS DE 3 À 12 ANS)

ENTRÉES

Assiette de jambon

Assiette de saumon

Salade du Jardin

PLATS

Tenders de poulet,
pommes frites, légumes

Filets de perche du Lötschberg,
pommes frites, légumes

DESSERTS

Moelleux au chocolat et sa glace

Crème brûlée à la vanille

CHF 25.00 / Personne



LES GOURMANDISES (GÂTEAUX)

PRINTEMPS / ÉTÉ

Tarte aux fruits rouges

Fraisier

Macaron abricot

AUTOMNE / HIVER

Tarte au chocolat

Opéras

Délice chocolat passion

*Pour des demandes particulières ou gâteaux de mariage
notre Chef Pâtissier se tient à votre entière disposition
pour réaliser le gâteau de vos rêves.*

CHF15.00 / Personne



CONDITIONS GÉNÉRALES

MENUS

Nous imprimerons avec plaisir des menus personnalisés pour votre évènement.
Cette prestation vous est gracieusement offerte.

DÉCORATION FLORALE

Le restaurant dispose de décoration standard que nous mettons avec plaisir à votre disposition sans frais supplémentaire.
Pour toutes demandes spécifiques, nous nous ferons un plaisir de vous mettre en relation avec notre créatrice florale Sophie.

HEURES DE PROLONGATION

L'heure de clôture des manifestations est minuit. Dès minuit, un supplément de CHF 300.– par heure et heure entamée sera facturé.

DROIT DE BOUCHON

Bouteille de Vin CHF 25.– la bouteille de 75 cl
Bouteille de Champagne CHF 45.– la bouteille de 75 cl
Prix pour Magnum ou autres: sur demande.

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES

Notre Chef exécutif reste à votre disposition pour créer votre menu sur-mesure en cas d'allergies ou restrictions alimentaires.

PARKING

L'hôtel dispose de 22 places de parking intérieur et 23 places de parking extérieur.
Ces parkings sont à votre disposition gratuitement (selon disponibilité).

RESPONSABILITÉS

Le Baron Tavernier décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol. L'organisateur est responsable de tout dommage que lui-même, ses collaborateurs, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation.

ANNULATION

Toute annulation de chambre ou évènement doit être envoyé à l'Hôtel par écrit.
En cas d'annulation, la dédite exigible est de :

- 15 jours avant la manifestation	– 50% du montant global estimé
- 7 jours avant la manifestation	– 80% du montant global estimé
- 48h avant la manifestation	– 100% du montant global estimé



LE BARON
TAVERNIER



FORMULAIRE DE RENSEIGNEMENTS

Type de l'événement:

Mariage Banquet Anniversaire Cocktail dînatoire Autre

Date de l'événement:

Nombre de personnes:

Apéritif:

Oui Non

Boissons à disposition:

Oui Non

Canapés apéritifs:

Si oui, combien par personne ?

Menu repas:

Boissons repas:

Open bar?

Oui Non

Durée de l'open bar:

Boissons à disposition:

Pour orienter vos choix, veuillez trouver en pièce jointe nos brochures menus, canapés et boissons



LE BARON TAVERNIER

RTE DE LA CORNICHE 4 · CH-1070 PUIDOUX/CHEXBRES

TEL +41 (0)21 926 60 00 · FAX +41 (0)21 926 60 01

MICAELA.REIS@BARONTAVERNIER.CH · WWW.BARONTAVERNIER.CH