

Votre événement au Baron Tavernier Hôtel, Restaurants & SPA





LES MENUS

« Le Bellevue »

Amuse-Bouche

Marbré de fera fumée du Lac Léman et foie gras, laqué au soja

Jarret de veau confit, puis rôti, jus corsé, vinaigrette de fèves, risotto aux épinards, rapé de Belps

Marquise au chocolat, fraîcheur de vanille

CHF 75.-/Personne



LES MENUS

« La Riviera »

Amuse-Bouche

Raviole de morilles, épinards et ricotta, crumble noisette, émulsion au calamin

Contre-filet de bœuf rôti, sauce Chateaubriand, gratin dauphinois, légumes de saison

Macaron et crème légère à la vanille, fruits de saison

CHF 80.-/Personne



LES MENUS

« Le Calamin »

Amuse-bouche

Queue de cigale de mer rôtie, vierge de légumes

Poitrine de poulet fermier « Nant d'Avril » au consommé, la cuisse en rilette, copeaux de foie gras, légumes du moment

Crèmeux chocolat, croustillant feuillantine, biscuit au noisette, glaçage noir

CHF 95.- / Personne



LES MENUS

« Le Dezaley »

Amuse-bouche

Tarte fine de féra fumée, façon gravelax, guacamole et zeste d'agrumes

Langoustine rôtie et sa raviole, filet d'huile à la tomate séchée

Coffre de canard cuit sur l'os, carottes rôties, galette de polenta au parmesan

Fromages affinés

Parfait glacé au café, carpaccio d'ananas infusé au gingembre et citron vert

CHF 115.- / Personne

(Option sans fromages à CHF 100.-/Personne)

LES MENUS

« Le Lavaux »

Amuse-bouche

Foie gras cuit au naturel, fine gelée à la mangue épicée

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

Filet de bœuf rôti, sauce au poivre citronné, légumes du marché, gâteau de pommes de terre

Fromages affinés

Pavé au chocolat «jivara », cœur coulant caramel beurre salé, glace vanille

CHF 130.- / Personne

(Option sans fromages à CHF 115.-/personne)



LES MENUS

« Le Clos des Abbayes »

Amuse-bouche

Carpaccio de langouste légèrement cuite en nage de crème, déclinaison de racines

Cœur de lotte rôti, jus « à la diable », compotée de céleri

Carré de veau rassis sur os cuit à basse température, jus épicé, jeunes légumes et pommes fondants

Fromages affinés

Soupe d'agrumes, grenade, sorbet mandarine et tuile au miel

CHF 150.- / Personne

(Option sans fromages à CHF135.-/Personne)



LES MENUS ENFANTS

« Les P'tits Loups »

Fine tranche de saumon fumé, sauce aigrette

Escalope de veau viennoise, pommes frites, légumes du marché

Salade de fruits et glace de votre choix

Raviole de crevettes et sa saladine

La pièce de bœuf snacké, sauce ketchup

Tartes aux fruits de saison et sa glace au caramel

Assiette de jambon cru du Valais

Filets de perche meunière, pommes frites et salade du potager

Mousse au chocolat et glace vanille

CHF 25.- / personne

LES MENUS VEGETARIENS

Amuse-bouche

Salade fraîcheur d'asperges blanches

Raviole ouverte aux épinards et morilles

Royale à l'estragon, barigoule de jeunes légumes printaniers

Brie de Meaux à l'ail des ours

Fraise gariguettes à la façon d'une sangria, rhubarbe à la vanille, glace à la crème double

CHF 80.- / personne

Amuse-bouche

Petit farci printanier servi froid, pesto d'ail des d'ours

Gaspacho de tomate mozzarella Di Buffala, filet d'huile de mille-pertuis

Tajine de seitan aux légumes de saison, polenta au piment d'Espelette

Nougat glacé aux fruits secs et sorbet poire

CHF 65.- / Personne

➤ Nos plats sont élaborés à partir des produits « SwissSoja »

Les Gâteaux :

CHF 15.- / Personne

Le St. Honoré	Crème onctueuse à la vanille, pâte à choux, caramel croustillant
Le fraisier	Mousse légère à la vanille, génoise, fraise fraîche de saison
Le caramel beurre salé	Mousse au chocolat blanc, cœur caramel beurre salé, mousse dulcay, croustillant et glaçage
La tarte au citron	Crèmeux citron, sablé breton, suprême et zeste d'agrumes, meringue fraîche
Mousse aux 3 chocolats	Manjari, ivoire, jivara, croustillant feuillantine, glaçage noir
Mousse de fruit	Mousse de fruit selon votre choix, génoise ou sablé reconstitué, fruit frais. Arômes disponibles : fraise, framboise, poire, pomme, cassis, cerise, ananas, fruit de la passion, mangue . . .

- Pour des demandes particulières, notre pâtissière se tient à votre entière disposition pour réaliser le gâteau de votre choix.



CONDITIONS GÉNÉRALES

Menus	<p>Nous imprimerons avec plaisir des menus personnalisés pour votre évènement.</p> <p><i>Cette prestation vous est gracieusement offerte.</i></p>				
Décoration Florale	<p>Le restaurant dispose de décoration standard que nous mettons avec plaisir à votre disposition sans frais supplémentaire.</p> <p>Pour toutes demandes spécifiques, nous nous ferons un plaisir de vous mettre en relation avec notre créatrice florale Sophie.</p>				
Heures de Prolongation	<p>L'heure de clôture des manifestations est minuit. Dès minuit, un supplément de CHF 300.- par heure et heure entamée sera facturé.</p>				
Droit de Bouchon	<table><tr><td>Bouteille de Vin</td><td>CHF 25.- la bouteille de 75 cl</td></tr><tr><td>Bouteille de Champagne</td><td>CHF 45.- la bouteille de 75 cl</td></tr></table>	Bouteille de Vin	CHF 25.- la bouteille de 75 cl	Bouteille de Champagne	CHF 45.- la bouteille de 75 cl
Bouteille de Vin	CHF 25.- la bouteille de 75 cl				
Bouteille de Champagne	CHF 45.- la bouteille de 75 cl				
Spécificités Alimentaires	<p>Notre Chef exécutif reste à votre disposition pour créer votre menu sur-mesure en cas d'allergies ou restrictions alimentaires.</p>				
Parking	<p>L'hôtel dispose de 22 places de parking intérieur et 23 places de parking extérieur. <i>Ces parkings sont à votre disposition gratuitement (selon disponibilité).</i></p>				
Responsabilités	<p>Le Baron Tavernier décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol.</p> <p>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.</p> <p>Le Baron Tavernier se réserve le droit d'exiger une assurance à la charge de l'organisateur en fonction de la manifestation.</p>				
Annulation	<p>Toute annulation de chambre ou évènement doit être envoyé à l'Hôtel par écrit.</p> <p>En cas d'annulation, la dédite exigible est de :</p> <ul style="list-style-type: none">- 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				