






Votre événement au Baron Tavernier Hôtel, Restaurants & SPA



Minimum 10 personnes

Terre & Mer









4 pièces – CHF 24.- 6 pièces – CHF 32.- A partir 6 pièces – CHF 5.- / pièce

- Gambas rôties au paprika, barquette végétale aux oignons rouges confites 
- Tartare de fera du Lac Léman au lierre terrestre et quinoa soufflé 
- Bouchée d'effiloché de tourteaux aux avocats 
- Espuma de pommes de terre à l'anguille fumée et vodka
- Pommes d'amour de foie gras, brisure de gavote
- Fines tranches de bœuf sur sablé torréfié, fondant rucola au parmesan
- Tartare de bœuf au citron vert, sablé aux noisettes
- Asperges croquantes à l'oxalis et jambon du Valais  




Les Douceurs

- Crumble et compoté de poires au chocolat
- Baba gorgé de vieux rhum, crème vanille et mascarpone
- Tarte sablée aux fraises Gariguettes, pistache frais

Végétarien & Végan

- 4 pièces – CHF 24.- 6 pièces – CHF 32.- A partir 6 pièces – CHF 5.- / pièce
- Caviar d'aubergine, mozzarella, eau de tomate à la fleur de sureau 
- Paysage de carottes et orange, pousse acidulée au vinaigre de sureau, streusel cacao
- Mini tartelette à la niçoise de légumes
- Financier au céleri branche, kumquat confit, crème à la fève de Tonka
- Risotto « Aquarello » à l'artichaut 
- Gaspacho de tomate   
- Rillettes végétales de champignons au tofu fumé  
- Taboulé de quinoa à la grenade 

Les douceurs

- Minestrone de fruits exotiques 
- Financier pistache, crème légère, framboises fraîches
- Verrine de fruits rouges au sirop de menthe d'alpage 
- Crème brûlée à la Reine des prés 
- Gratin de myrtilles à la crème double



Sans gluten



Végan



Sans lactose



LES CONDITIONS GENERALES

Menus

Nous imprimerons avec plaisir des menus personnalisés pour votre événement.

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 2h00 du matin. 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

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.*

Annulation

Toute annulation de chambre ou événement 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
- 48 h avant la manifestation – 100% du montant global estimé

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.

Le Baron Tavernier se réserve le droit d'exiger une assurance à la charge de l'organisateur en fonction de la manifestation.