



Votre mariage au Baron Tavernier Hôtel, Restaurants & SPA





Cher(e) Client(e),

Nous vous remercions pour l'intérêt porté envers l'Hôtel restaurants & Spa, Le 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 le mariage de vos rêves. Dans l'esprit de vous fournir le meilleur service, nous vous remercions de choisir un menu commun pour l'ensemble de convives.

La sélection du menu n'est pas interchangeable. Nous pouvons, cependant répondre à des demandes spéciales dans la mesure de nos possibilités (menu végétarien, allergies, etc).

Enfants de moins de 12 ans, un menu complet (entrée, plat, dessert) peut vous être proposé au tarif de CHF 25.-.

Le Deck, partie restaurant et partie Lounge bar, peuvent être privatisés toute l'année. Le tarif dépend de la saison.

La terrasse « les Marronniers », côté Est du Deck, peut être privatisée, tout en sachant qu'elle est à ciel ouvert. En cas de mauvais temps, nous nous réservons le droit de déplacer votre manifestation dans une de nos salles couvertes.

Le Restaurant Le Baron est à votre disposition pour des événements à partir de Mars jusqu'à fin Novembre, comme sa terrasse.

Nous demandons une garantie lors de la réservation, celle-ci est considérée comme fixe au moment de votre confirmation. Tout changement de nombre de convives ne peut être garanti à moins de 72 heures de l'événement, afin d'assurer une bonne organisation.

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



LES COCKTAILS

Minimum 10 personnes

Terre & Mer

CHF 24.- / 4 pieces

CHF 30.- / 6 pieces

- *Gambas rôties au paprika, barquette végétale aux oignons rouges confites*
- *Le petit potager radis-beurre*
- *Royal de foie gras au vin cuit, petit crêpe croustillante*
- *Tartare de bœuf au citron Bergamote, sablé aux noisettes*
- *Mouillettes aux cacahuètes et noix de st. Jacques au poivre rose*
- *Morilles farcies au foie gras, purée d'asperges vertes, toast de Cuchaule*
- *Petit flan aux cèpes*
- *Bouchée de pleine mer aux avocats*
- *Fines tranches de bœuf sur table torréfié, fondant rucola aux vieux parmesan*
- *Cannelloni de chou-fleur farci à la chair de tourteaux, épices et cumbawa*



LES COCKTAILS

Plantes Sauvages

CHF 20.- / 4 pieces

CHF 30.- / 6 pieces

- *Fines tranches de féra du Léman au consommé de Benoit urbaine*
- *Bouchée gourmande au beurre d'herbes sauvages*
- *Carpaccio de filet d'agneau et son bouillon parfumé à la menthe d'alpages*
- *Mozzarella de Buffala, caviar d'aubergine, eau de tomate à la fleur de sel*
- *Velours de ratte et pousse de Silène enflé*
- *Asperges croquantes à l'Oxalis et jambon Ibérique*
- *Ciselé de lapin au Mélilot*
- *Tartare de féra du Léman au lierre terrestre et quinoa soufflé*
- *Filet de truite saumonée à l'Achille, mille-feuilles*



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



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

(Sans fromages CHF 100.- / Personne)



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

(Sans fromages CHF 115.- / Personne)



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

(Sans fromages CHF135.- / Personne)



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 « Swissoja »



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



GATEAUX DE MARIAGE

Wedding Cakes :

A partir de CHF 20.- / personne

Notre équipe de Pâtisserie se tient à votre entière disposition afin de réaliser le gâteau de vos rêves.

Le parfum et la décoration seront trouvés ensemble.



CONDITIONS GENERALES

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

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.

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