



Mon 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.

Voici nos propositions de menus et boissons. Dans l'esprit de vous offrir le meilleur service possible, nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu commun pour l'ensemble des convives.

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

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

Le Deck, partie restaurant et partie Lounge bar, peuvent être privatisés toute l'année.

La terrasse Les Marronniers, côté Est du restaurant Le 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 Avril jusqu'à la fin de Octobre, comme sa terrasse.

Nous demandons une garantie lors de votre 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'évènement, afin d'assurer une bonne organisation du service.

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 évènement.



LES COCKTAILS

Minimum 10 personnes

Terre & Mer

CHF 24.- / 4 pièces

CHF 30.- / 6 pièces

- 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 gars, 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

Plantes Sauvages

CHF 20.- / 4 pièces

CHF 30.- / 6 pièces

- 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 Méliot
- Tartare de féra du Léman au lierre terrestre et quinoa soufflé
- Filet de truite saumonée à l'Achille, mille-feuilles



LES MENUS

Le Calamin

Amuse-bouche du Chef

Homard du Maine rôti en carapace, son velouté crémeux aux agrumes et coco de Paimpol

Poulet fermier « Pate Noire de Gruyère », jus au serpolet, pommes rôties aux échalotes et coriandre

Minestrone de fruits exotiques au coulis de passion, sorbet coco et sacristain à la noisette

CHF 95.- / Personne



LES MENUS

Le Dezaley

Amuse-bouche du Chef

Tarte fine aux légumes d'hiver et noix de St- Jacques

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

Coffre de canard sauvagin aux griottes, chou vert, risotto crémeux

Fromages affinés

Cannelloni de chocolat, crémeux mojito, biscuit amande, sorbet au yaourt

CHF 115.- / Personne

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



LES MENUS

Le Lavaux

Amuse-bouche du Chef

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 citronnée au poivre, légumes du marché, gâteau de pommes de terre

Fromages affinés

Pavé au chocolat « Manjari 64% », praliné amande, noisette à l'ancienne, crème glacée au caramel fleur de sel

CHF 130.- / Personne

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



LES MENUS

Le Clos des Abbayes

Amuse-bouche du Chef

Vinaigrette d'homard du Maine aux fèves et olives

Cœur de lotte rôti au lard de Colonata, compotée de topinambours

Carré de veau rôti, jus épicé, légumes d'hiver et brochette de Vitelottes

Fromages affinés

Parfait glacé à la fève de Tonka et son crémeux chocolaté

CHF 150.- / Personne

(Option sans fromages à 135.- / Personne)



LES MENUS VÉGÉTARIENS

Salade végétale, parfum de bois fumé, quinoa soufflé

Lasagne de crevettes en duo de curry

Mousse au chocolat

Tarte fine aux légumes de saison

Brochette de tofu Teriyaki

Clafoutis aux fruits rouges

Foie gras végétal et ses toasts

Mille-feuille aux saveurs marines et potagères

Panacotta au chocolat blond et compotée de mangue

CHF 40.- / Personne

Nos plats sont élaborés à partir des produits « Swissoja »



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

Pièce de bœuf snacké, sauce ketchup

Tarte 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 GOURMANDISES

Les Pièces Montées / Wedding Cakes :

A partir de CHF 20.- / Personne

Notre équipe de pâtisserie se tient à votre entière disposition pour réaliser la pièce montée de vos rêves.

La forme, la saveur et la décoration seront définies ensemble.



LES CONDITIONS GENERALES

- Menus** Nous imprimerons avec plaisir des menus personnalisés pour votre mariage. *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 |
- Dégustation** Les futurs mariés pourront déguster leur dîner de mariage sur réservation du Lundi au Mercredi, au minimum 30 jours avant la manifestation. Notre chef se fera un plaisir de vous rencontrer et discuter de vos impressions pendant le dîner. *Cette prestation vous est gracieusement offerte à partir de 50 personnes.*
- 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.*
- 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