



**GRAND
HOTEL
DULAC**
V E V E Y

Celebrating

CHRISTMAS

SINCE 1868

Joyeuses Fêtes

Pour célébrer les fêtes de fin d'année et remplir d'étoiles les yeux des enfants et des plus grands, le Grand Hôtel du Lac se transforme comme par enchantement en un lieu de rêveries sur les rives du lac Léman.

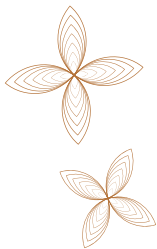
Cette année encore, toute l'équipe du Grand Hôtel du Lac s'est réunie pour vous proposer des festivités gourmandes et étincelantes, et perpétuer avec bonheur, la magie des fêtes de fin d'année.

Nous vous souhaitons de partager entre amis ou en famille des instants de vie uniques et magiques. Au nom de tous les collaborateurs du Grand Hôtel du Lac, je vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année!

Luc Califano

& toute l'équipe du Grand Hôtel du Lac

Brunchs FESTIFS



Dans le décor magique de notre Salle Viennoise, laissez-vous envahir par la magie de Noël au Grand Hôtel du Lac, et découvrez en famille ou entre amis, les grands buffets festifs de notre Chef étoilé Thomas Neeser.

Tous les dimanches - dès 12h et jusqu'à 14h30

CHF 85.- par personne

Enfant de 6 à 12 ans à CHF 45.- / Offert pour les plus jeunes

Animation musicale par Elisa Montaldo
Atelier surveillé pour les enfants

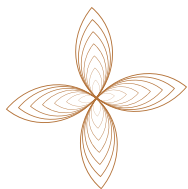
Brunchs festifs:

18 et 25 novembre 2018

2, 9, 16, 23 et 30 décembre 2018

6 janvier 2019





Réveillon DE NOËL

Servi dans l'intimité de nos restaurants, le Menu traditionnel du Réveillon de Noël est signé par notre Chef étoilé Thomas Neeser. Ambiance musicale par notre pianiste, Elisa Montaldo.

Lundi 24 décembre 2018 - dès 19h

Menu à CHF 160.- par personne / hors boissons

Menu spécial enfant à CHF 60.- (jusqu'à 12 ans)

Tartare de Bœuf de nos monts, Caviar Prunier et œuf de caille poché

Crevettes roses, Bouillon d'algues kombu, fenouil

Filet de Sole « Petit Bateau » bonne femme

Huîtres creuses pochées et épinards

Médaille de Faon façon « Rossini »

Tarte fine de marrons, Pommes de terre, Topinambours et airelles sauvages

Bûchette au chocolat au lait, Citrons « Bio » confits et poires

Biscuits du Piémont, Crème glacée au gingembre épicé

Branch DE NOËL



Laissez-vous envahir par la magie de Noël au Grand Hôtel du Lac et succombez en famille ou entre amis, aux grands buffets festifs de notre Chef étoilé Thomas Neeser. Animation musicale au piano par Elisa Montaldo

Mardi 25 décembre 2018 - dès 12h et jusqu'à 14h30

Brunch à CHF 135.- par personne / hors boissons

Enfant de 6 à 12 ans à CHF 65.- / Offert pour les plus jeunes

Pour débiter, grands buffets de salades et hors d'œuvres, huîtres, fruits de mer, marbré de foie gras et pintade, poissons fumés, cocktail de homard et dégustation de produits Caviar House & Prunier.

Pour suivre, poissons en croûte de sel, carré de cochon Ibérique, volaille de Bresse AOP, Bœuf Wellington. Accompagnements avec risotto servi en meule de Parmesan, gâteau de pommes de terre et marrons, légumes d'hiver.

Grand Buffet de Fromages et Desserts



Coffret Fête des 20 Vignerons 19

En qualité de partenaire officiel, nous vous proposons des coffrets cadeaux uniques et exclusifs pour vivre de la plus belle des manières, la Fête des Vignerons 2019.

Sublimez vos fêtes de fin d'année et offrez à vos êtres chers, à vos amis ou à vos collaborateurs, un cadeau exceptionnel.

COFFRET NUIT & SPECTACLE // CHF 1740.- incluant:

1 nuit en chambre double vue ville, 2 petits déjeuners et 2 billets de spectacles en catégorie Premium pour la date de votre choix.

Accueil VIP et souvenir de la fête

(supplément chambre vue lac à CHF 300.-).

COFFRET REPAS & SPECTACLE // dès CHF 995.- incluant:

2 Menus servis en 3 plats avec 1 bouteille du vin de la Fête, 2 billets de spectacles en catégorie Premium pour la date de votre choix.

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour personnaliser avec vous votre coffret cadeau original! 021 925 06 06 - info@ghdl.ch

Reveillon DU NOUVEL AN

Une soirée exceptionnelle de gastronomie qui vous fera revivre les grands classiques de la cuisine, de 1868 à nos jours !



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



Menu unique servi le lundi 31 décembre 2018 dès 19h00 dans l'intimité de nos restaurants. Ambiance musicale par notre pianiste, Elisa Montaldo.

CHF 315.- par personne

avec coupe de champagne offerte à Minuit

Menu spécial enfant à CHF 60.- (jusqu'à 12 ans)



Si l'année 1868 marque la naissance du Grand Hôtel du Lac à Vevey, elle symbolise également l'année de naissance de Nikolaj II, le dernier Tsar de Russie. Le menu gastronomique créé par notre Chef étoilé Thomas Neeser, célébrera la diversité de la cuisine dite «à la Française» en réinterprétant les plus grands classiques, époque par époque.

Un voyage dans le temps qui vous accompagnera de la plus belle des manières vers la nouvelle année.

1868 **La naissance du Grand Hôtel du Lac**
Filet de Saumon Balik coupe du Tsar Nikolaj, Blinis,
Pirojkis et Caviar Prunier



1900 **La Belle Époque**
Tourte de Ris de Veau et Écrevisses servies tièdes



1920 **Les Années folles**
Consommé Oxtail, Julienne de légumes, Paillettes d'or
Flûtes au vieux Gruyère AOP

1950 **L'Après-guerre**
Timbale de Brochet et Saint-Jacques, Topinambours,
Orties et Truffe blanche d'Alba



1970 **La Nouvelle cuisine**
Canard de Challans sauce Rouennaise
Ballotine de chou vert au foie gras et
Pommes de terre dauphine

2006 **La renaissance du Grand Hôtel du Lac**
Brillat-Savarin à la truffe noire du Périgord
Poire « Botzi AOP », Saladine de cresson aux herbes
fraîches

2018 **Les 150 ans du Grand Hôtel du Lac**
Élégante Perle Nacrée
Noix de coco, Mangue, Pamplemousse et Thé vert au Jasmin

Brunch

DU NOUVEL AN

Bien commencer l'année, c'est aussi prendre du bon temps et venir déguster les magnifiques Grands buffets signés par notre Chef étoilé Thomas Neeser. Animation musicale au piano par Elisa Montaldo

Mardi 1^{er} janvier 2019 - dès 12h et jusqu'à 14h30

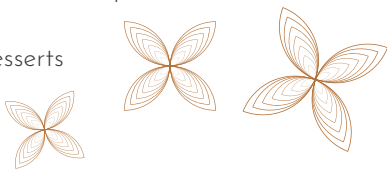
Brunch à CHF 115.- par personne, hors boissons

Enfant de 6 à 12 ans à CHF 65.- / Offert pour les plus jeunes

Avec... Huîtres, tartare de Bœuf, Pâté en croûte maison, poissons fumés, carpaccio de noix de Saint-Jacques, cocktail de crabe et araignée de mer, grand buffet de salades et hors-d'œuvre et dégustation de produits « Caviar House »

Filet de loup de mer et gratin de cardons truffés, dinde fermière truffée, travers de Cochon de lait élevé au houblon laqué aux épices, longe de veau cuite rosé à la découpe

Grand Buffet de Fromages et Desserts



Urban

WINTER LOUNGE

Pour réchauffer vos plus belles soirées d'hiver, venez découvrir notre espace extérieur éphémère « Urban Winter Lounge ».

Champagnes, cocktails, petite restauration et musique vous attendent pour une ambiance résolument festive dans cet endroit unique!

Ouvert tous les jours dès 17h

Réservations et privatisation possibles pour votre événement de fin d'année

INFORMATIONS & RESERVATION

021 925 06 06 - info@ghdl.ch

Rue d'Italie 1 | T +41 (0)21 925 06 06
1800 Vevey | info@ghdl.ch
Switzerland | www.ghdl.ch



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

