GRAND HÔTEL DU LAC
VEVEY

PROPOSITIONS BANQUETS

DÉPARTEMENT DES ÉVÈNEMENTS

events@ghdl.ch
+41 (0) 21 925 06 22

RESTAURATION

TRADITION & MODERNITÉ
AVEC LA CULTURE DU
GOÛT COMME HÉRITAGE

CHEF GUY RAVET

Les émotions culinaires pour Guy Ravet ? Le rappel du souvenir et l'émotion du goût présent.

Comme une réminiscence de l'âge tendre, se plonger dans des saveurs connues et réconfortantes.
Et, afin de s'élancer vers un souvenir original et de vivre des émotions encore inconnues, s'immerger dans de nouvelles senteurs palpitantes.

Les restaurants du Grand Hôtel du Lac dirigés par le Chef Guy Ravet

EMOTIONS PAR GUY RAVET
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
17/20 au Gault & Millau
Grandes Tables Suisses

ESPRIT KITCHEN & BAR
BISTRONOMIE
Ambiance chic et décontractée

BUDDHA-BAR BEACH
BY BUDDHA-BAR PARIS™
L'adresse incontournable de l'été

Rue d'Italie 1
1800 Vevey
Switzerland

T +41 (0)21 925 06 06
info@ghdl.ch
www.ghdl.ch

RELAIS & CHATEAUX
SWISS DELUXE HOTELS
GRANDES TABLES SUISSES

LIEUX

CADRE INTIME & SEREIN
SALONS DE 8
à 120 PERSONNES

NOS SALONS

Disponibles dès 8 personnes
Privatisation sur demande de certains espaces selon le nombre de convives

SALON SAISONS	jusqu'à 40 personnes
SALON VERANDA	jusqu'à 28 personnes
SALON SECHARD	jusqu'à 20 personnes
SALON JORAN	jusqu'à 10 personnes
SALON VAUDAIRE	jusqu'à 60 personnes
SALON VIENNOIS	jusqu'à 120 personnes

MENUS

SUGGESTIONS
DU CHEF GUY RAVET
POUR UNE HARMONIE
GASTRONOMIQUE

MENU VEGETAL CHF 80

Velouté froid de courgette et concombre
Risotto Loto du Tessin aux petits pois
Sablé breton aux fraises

MENU PLAISIR CHF 105

Tartare Saumon mariné
Filet de Veau saisi aux herbes
Tartelette citron yuzu meringuée

MENU SENSATION CHF 120

Tartare Saumon mariné
Ravioles Ricotta/Orties
Blanc de Volaille de la Gruyère
Douceur noix de coco

MENU PLÉNITUDE CHF 140

Foie Gras de Canard mi-cuit
Omble Chevalier d'Argovie fumé
Filet de Bœuf Limousin de nos monts
Opéra chocolat et café

A LA CARTE

VOTRE MENU SUR-MESURE
A CHOIX
EN 3 SÉQUENCES MINIMUM

ENTRÉES

Tartare de saumon mariné, concombre, yogourt et coriandre	28
Foie Gras de Canard mi-cuit saladines et mostarda de figues	34
Salade Grand Hôtel du Lac, servie comme une salade César	26
Velouté froid de courgette et concombre parfumé à la menthe	22
Ravioles ricotta/orties asperges vertes, bergamote et émulsion d'asperges blanches	30

PLATS

Omble Chevalier d'Argovie fumé et cuit délicatement fine purée de céleri et beurre blanc à l'aneth	46
Dos de Saumon Swiss Alpine rôti, mousseline de panais bouquet de pousses et beurre blanc à l'ail des ours	48
Blanc de Volaille de la Gruyère fregola aux petits pois et jus safrané	46
Filet de Veau saisi aux herbes pressée de Polenta et bouquet de légumes	58
Filet de Boeuf Limousin de nos monts, pommes grenailles gratinées au Gruyère, carottes et jus crémé livèche	56
Risotto Loto du Tessin aux petits pois copeaux de Gruyère	36

DESSERTS

Assiette de fromages suisses, chutney de fruits	25
Sablé breton aux fraises, crème vanille et sorbet basilic	22
Opéra chocolat et café sorbet aux framboises	22
Douceur noix de coco biscuit pistache et framboises, sorbet au pamplemousse rose	20
Tartelette citron yuzu meringuée Sorbet pomme verte	20

ALLERGÈNES

sans gluten · sans lactose · végétarien · vegan · local

CONDITIONS GÉNÉRALES

SIMPLIFIÉES

Tous nos prix sont en Francs suisses et s'endentent TVA et service inclus.

Validité des prix

Nos conditions sont basées sur le nombre de couverts payants projeté. Cette proposition est non-contractuelle et reste sous réserve de disponibilité et de validité au moment de votre confirmation. Les conditions peuvent être revues en cas de diminution du chiffre d'affaires total projeté pour votre événement.

Variation des prix

Tous les efforts sont faits pour s'assurer que nos prix indiqués soient corrects et à jour. Si des changements surviennent en raison de circonstances indépendantes de notre volonté, vous serez immédiatement informé dès lors que vous avez une réservation confirmée avec nous.

Arrhes

Des arrhes équivalent à 20% de l'arrangement total confirmé peuvent être demandés au moment de la signature du contrat de réservation.

Conditions d'annulation

Un délai initial jusqu'à 90 jours avant la date de votre événement prévoit l'annulation sans frais excepté un montant forfaitaire de CHF 500 pour frais administratif, déduit au moment du remboursement des arrhes.

DÉPARTEMENT
DES ÉVÈNEMENTS

events@ghdl.ch
+41 (0) 21 925 06 22