

The background of the entire page is a photograph of a window with two types of curtains. On the left, there are light-colored, sheer curtains. On the right, there are heavier, patterned curtains in shades of grey and brown with a floral or leaf motif. The patterned curtains are gathered with a thick, braided gold cord that has large, ornate tassels hanging down. The window frame is visible on the right side, featuring a gold-colored trim.

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

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





LIEUX

CADRE INTIME & SEREIN
SALONS DE 8
à 120 PERSONNES

NOS SALONS

SALON SAISONS
SALON VERANDA
SALON SECHARD
SALON JORAN
SALON VAUDAIRE
SALON VIENNOIS

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

jusqu'à 40 personnes
jusqu'à 28 personnes
jusqu'à 20 personnes
jusqu'à 10 personnes
jusqu'à 60 personnes
jusqu'à 120 personnes





MENUS

SUGGESTIONS
DU CHEF GUY RAVET
POUR UNE HARMONIE
GASTRONOMIQUE

MENU VEGETAL CHF 88

Salade estivale au tofu
Risotto Loto du Tessin aux petits pois
Blanc Manger aux cerises

MENU PLAISIR CHF 110

Fines tranches de thon grillées
Filet de Veau saisi aux herbes
Tartelette aux abricots

MENU SENSATION CHF 128

Carpaccio de Buffle
Ravioles Ricotta et citron
Volaille de la Gruyère
Biscuit moelleux aux pistaches

MENU PLÉNITUDE CHF 144

Fines tranches de thon grillées
Ravioles Ricotta et citron
Filet de Bœuf Limousin de nos monts
Finger au chocolat et noix de pécan





A LA CARTE

VOTRE MENU SUR-MESURE
A CHOIX
EN 3 SÉQUENCES MINIMUM

ENTRÉES

Fines tranches de thon grillées, feuilles de sucrine, filaments de betteraves et condiment butternut/miel/moutarde	32	GL
Carpaccio de Buffle de Neuchâtel mozzarella de bufflone, croustillant de pain et pistou de roquette	32	
Salade Grand Hôtel du Lac, servie comme une salade César	26	
Salade estivale au tofu haricots verts, pois chiche et vinaigrette miso/yuzu	26	VGL
Ravioles à la ricotta et citron confit pousses d'épinards, sauge et copeaux de Gruyère	30	V

PLATS

Saumon des Grisons rôti à la peau croustillante mousseline de chou-fleur, bouquet de légumes et émulsion aneth	52	G
Black Cod caramélisé au Yuzu écrasée de pomme de terre et spaghetti de courgette	54	GL
Volaille de la Gruyère confite et grillée aux épices couscous, fine ratatouille et jus crémé	46	L
Filet de Veau saisi aux herbes pressée de Polenta et bouquet de légumes	58	
Filet de Bœuf Limousin de nos monts, pommes grenailles brocoli sauvages grillés et chimichurri	62	GL
Risotto Loto du Tessin aux zestes de citron haricots verts, poivrons et tomates cerises confites	42	GV

DESSERTS

Assiette de fromages suisses, chutney de fruits	25	V
Tartelette aux abricots et noisette caramélisées, sorbet abricot	20	V
Finger au chocolat et noix de pécan, crémeux vanille et glace tonka	20	V
Biscuit moelleux aux pistaches, mascarpone et sorbet aux fruits rouges	20	VG
Blanc manger végétal aux cerises, pain de gènes et sorbet griottes	20	VG

CONDITIONS GÉNÉRALES

SIMPLIFIÉES

Tous nos prix sont en Francs suisses et s'entendent 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

