

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

---

# **PROPOSITIONS BANQUETS**

---

DÉPARTEMENT  
DES ÉVÈNEMENTS

[events@ghdl.ch](mailto: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 BRASSERIE**  
BISTRONOMIE  
Ambiance chic et décontractée

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

Rue d'Italie 1 | T +41 (0)21 925 06 06  
1800 Vevey | info@ghdl.ch  
Switzerland | 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 80

---

Velouté de potimarron  
Risotto Loto du Tessin aux petits pois  
Blanc-manger aux poires

## **MENU PLAISIR** CHF 100

---

Pâté en croûte de sanglier  
Filet de veau saisi aux herbes  
Sablé breton au caramel

## **MENU SENSATION** CHF 110

---

Terrine de foie gras de canard  
Filet de bœuf de nos monts  
Tartelette façon tatin

## **MENU PLÉNITUDE** CHF 140

---

Terrine de Foie Gras de Canard  
Ravioles Ricotta et citron  
Filet de Bœuf Limousin de nos monts  
Biscuit moelleux aux pistaches





# A LA CARTE

VOTRE MENU SUR-MESURE  
A CHOIX  
EN 3 SÉQUENCES MINIMUM

## ENTRÉES

- Pâté en croûte de sanglier  
feuille de sucrine, chutney de canneberge et pickles de pommes 22
- Terrine de foie gras de canard, pousses de rampons et figues 32
- Salade Grand Hôtel du Lac, servie comme une salade César 24
- Velouté de potimarron safrané, croûtons et ciboulette 18 
- Ravioles à la ricotta et citron confit  
fricassée de champignons et copeaux de Gruyère 30 

## PLATS

- Pavé de cabillaud rôti  
mousseline d'agria, émulsion au butternut 46 
- Volaille de la Gruyère confite et grillée aux épices  
fregola sarda et jus crémé 44
- 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 58 
- Risotto Loto du Tessin au potimarron  
compotée de choux rouges et poire à botzi 42 

## DESSERTS

- Assiette de fromages suisses, chutney de fruits 25 
- Tartelette pommes façon tatin, sorbet pomme verte 20 
- Sablé breton au caramel et Trinidad Tortuga 71%  
glace à la vanille de Tahiti 20 
- Biscuit moelleux aux pistaches  
mascarpone et sorbet aux fruits rouges 20 
- Blanc-manger végétal aux poires et amandes  
pain de gènes et sorbet williams 20 

# 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

