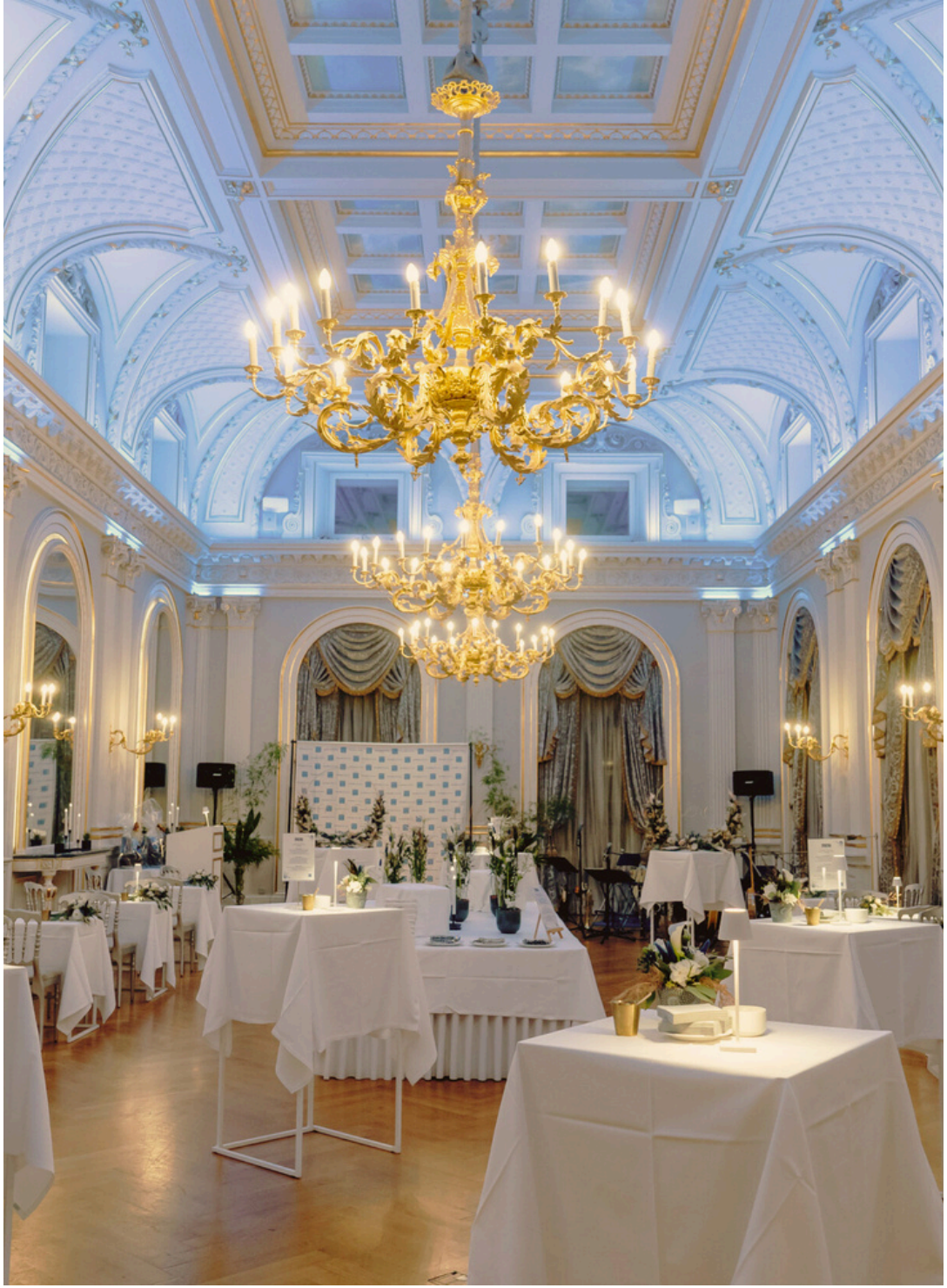


grand hôtel du lac
VEVEY

Propositions Banquets

Département des évènements

www.ghdl.ch

grand hôtel du lac
VEVEY

L'art de recevoir au Grand Hôtel du Lac

Plongez dans l'élégance intemporelle du Grand Hôtel du Lac où chaque évènement est une invitation à savourer l'excellence.

Sous la direction du Chef Guy Ravet, notre cuisine célèbre les saveurs authentiques à travers des suggestions de saison, pensées pour sublimer vos réceptions. Laissez-vous guider par notre savoir-faire et découvrez des menus élégants, alliant générosité et créativité, dans un cadre d'exception au bord du lac.

Nos restaurants

EMOTIONS PAR GUY RAVET

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
17/20 au Gault & Millau
Grandes Tables Suisses

LA VÉRANDA

BRASSERIE CHIC
15/20 au Gault & Millau
Tradition de la cuisine française

BUDDHA-BAR BEACH

BY BUDDHA-BAR PARISTM
L'adresse incontournable de l'été

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*

À la Carte

Votre menu sur-mesure à choix en 3 séquences minimum

Entrées

Carpaccio de Langoustines G 26
Marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre

Foie Gras au Torchon G 32
Chutney de figue, pain grillé

Salade César 24
Petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons

Poireau Vinaigrette V, G, L 18
Condiment aux herbes vertes

Velouté Argenteuil 18
Asperges et huile de noisette torréfiée

Ravioles à la ricotta V 30
Sauté de pleurotes et émulsion truffée

Plats

Filet d'Omble-Chevalier de Chamby G 44
Mousseline d'Agria, petits pois et émulsion citronnée

Pavé de Loup de Mer cuit sur la peau G 48
Riz vénéré, crème de persil et beurre blanc ciboulette

Queue de Homard Thermidor 62
Risotto aux morilles et pousses de brocoli grillées

Suprême de Poularde d'Appenzell 46
Perles de blé, sauce Suprême aux morilles

Filet de Veau rôti aux herbes G 54
Polenta croustillante, déclinaison de carottes

Tournedos de Filet de Bœuf rôti G 54
Pommes grenailles, artichaut et jus au Madère

Risotto aux Morilles V G 42
Fricassée de petits pois et copeaux de parmesan

V : Végétarien G : Sans gluten L: Sans lactose

À la Carte

Desserts

Assiette de fromages suisses Chutney de fruits	VG	25
Tartelette aux fraises et verveine Sorbet Mara des Bois	G	20
Compotée de rhubarbe rose, mousseux au yogourt Sorbet pomme verte	G	20
Croustillant au chocolat Maracaïbo Crémeux à la vanille de Tahiti, riz soufflé et sorbet chocolat	G, L	20
Religieuse aux éclats de citron et praliné Sorbet citron vert		20

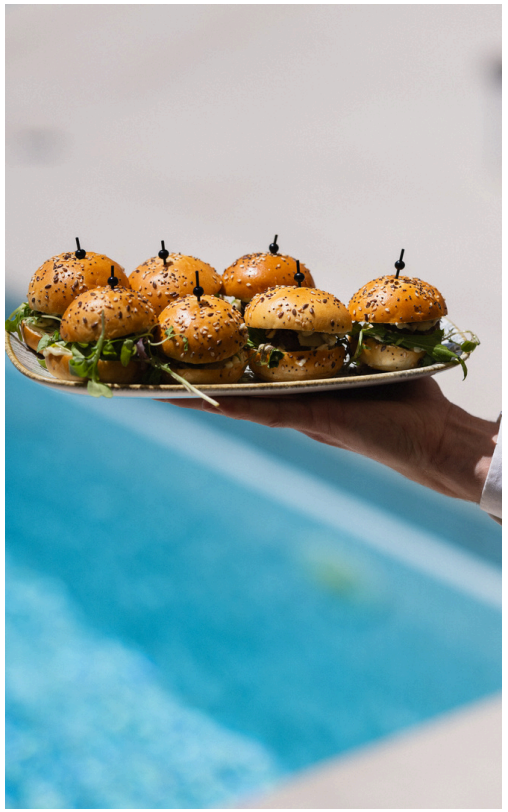
Pièces cocktail

Pièces froides

Rillette de Truite Saumonée du Pays à l'estragon et blini		7
Tartare de Boeuf de Blonay et huile de ciboulette pain croustillant et fines herbes		8
Foie Gras de Canard mi-cuit et mostarda de figues		8
Gaspacho aux tomates et poivrons confits condiment concombre	V, G, L	7
Avocado toast : avocat, oeuf mimosa et crème fraîche	V	7

Pièces chaudes

Bouchée à la reine, volaille crémée aux champignons		7
Sélection de Dim Sum, sauce Teriyaki à choix Bœuf fumé, curry vert de légumes, saumon, canard laqué, crevette	V	7
Velouté de chou-fleur, huile de ciboulette	V, G	7
Mini burger au Wagyu suisse, mayonnaise à la truffe		9
Roulade de Saumon des Grisons à la Grenobloise Mousseline de céleri et huile d'aneth	G	7



Pièces sucrées

Biscuit gourmand roulé aux fraises et pistache	G	7
Croustillant aux noix de pécan, tonka et vanille de Tahiti		7
Baba à la noix de coco et citron vert		7
Paris-Brest aux amandes et noisettes torréfiées		7

Nos Menus

Menu Végétal | 80.-

Poireau Vinaigrette

Risotto aux Morilles

Compotée de rhubarbe rose, mousseux au yogourt

Menu Plaisir | 100.-

Carpaccio de Langoustine

Filet de Veau rôti aux herbes

Croustillant au chocolat Maracaïbo

Menu Sensation | 106.-

Foie Gras au Torchon

Tournedos de Filet de Bœuf rôti

Tartelette aux fraises et verveine

Menu Gourmand | 122.-

Poireau Vinaigrette

Ravioles à la Ricotta

Tournedos de Filet de Bœuf rôti

Religieuse aux éclats de citron et praliné

Conditions générales simplifées

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.

grand hôtel du lac
VEVEY

Contact

Pour toute demande ou prise de rendez-vous,
merci de contacter :

Noémie Delanneau
Events Manager

events@ghdl.ch
+ 41 21 925 06 22

www.ghdl.ch