



*Grand hôtel du lac*  
VEVEY

# *Nos propositions culinaires*

---

Pour vos événements privés et professionnels

[www.ghdl.ch](http://www.ghdl.ch)



## *L'art de recevoir au Grand Hôtel du Lac*

Plongez dans l'élégance intemporelle du Grand Hôtel du Lac où chaque événement 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





# *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  
SALON VERANDA  
SALON SECHARD  
SALON JORAN  
SALON VAUDAIRE  
SALON VIENNOIS*

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

# Pièces cocktail

## Pièces froides

Cornet au Tartare de Bœuf de Blonay  
crème aux fines herbes

7

Tartelette au chèvre frais de Palézieux et abricots confits  
noisettes torréfiées

6

Foie Gras de Canard mi-cuit et chutney de figues

8

Brioche à la rillette de truite à l'estragon

7

## Pièces chaudes

Malakoff au Vacherin Fribourgeois

V 7

Sélection de Dim Sum, sauce Teriyaki à choix  
Wagyu, Crevette, Shiitake, Curry vert de légumes et  
Loup Mer Safran

V 7

Arancini au riz safrané, truffe  
et mozzarella fondante

V 6

Mini burger au Wagyu suisse, mayonnaise à la truffe

9

Croustillant de volaille au thym, condiment fumé

6

Velouté de potimarron, crémeux curcuma  
et graines torréfiées

V 7



## Pièces sucrées

Biscuit gourmand roulé aux poires et noisette

G 7

Craquant au Dulcey et fleur d'oranger

7

Baba à la noix de coco et citron vert

7

Chou cassis/mandarine

7

# À la Carte

*Votre menu sur-mesure à choix en 3 séquences minimum*

## Entrées

|                                                                        |    |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Carpaccio de Langoustines                                              | GL | 30 |
| Marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre         |    |    |
| Billes de Foie Gras lustrées à la figue                                |    | 32 |
| chutney et brioche dorée                                               |    |    |
| Salade César                                                           |    | 24 |
| Petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons                              |    |    |
| Omble-Chevalier cuit délicatement                                      | G  | 30 |
| Mousseline de chou-fleur,<br>vinaigre aux fleurs de sureau et cerfeuil |    |    |
| Velouté de potimarron                                                  | V  | 20 |
| Crémeux curcuma et graines torréfiées                                  |    |    |
| Ravioles à la ricotta                                                  | V  | 30 |
| Sauté de pleurotes et émulsion truffée                                 |    |    |



V : Végétarien G : Sans gluten L : Sans lactose

# À la Carte

## Plats

|                                                                                                            |     |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| Filet de Truite cuite sur la peau<br>Mousseline d'Agria, poireaux fondants<br>et émulsion au citron confit | G   | 44 |
| Pavé de Saumon rôti<br>Fregola sarda aux légumes<br>et beurre blanc au miso                                |     | 48 |
| Queue de Homard Thermidor<br>Risotto aux bolets et pousses de brocoli grillées                             |     | 62 |
| Suprême de Volaille fermière<br>Panais en mousseline et rôtis, jus à l'ail noir                            |     | 46 |
| Filet de Chevreuil d'Autriche Grand Veneur<br>Polenta croustillante, duo de potimarron<br>et poire à botzi |     | 56 |
| Tournedos de Filet de Bœuf rôti<br>Pommes grenailles, colrave, crème d'artichaut<br>et jus au Madère       | G   | 62 |
| Risotto aux bolets<br>Segments de courge rôtis et copeaux de parmesan                                      | V G | 42 |



# À la Carte

## Desserts

|                                                                                                |   |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
| Assiette de fromages suisses<br>Chutney de fruits                                              | G | 25 |
| Fine Tartelette au yuzu et pomme verte<br>Sorbet au gingembre vivifiant                        | G | 20 |
| Figues violettes en compotée<br>Mousse légère au yogourt, yaourt glacé à la figue fraîche      | G | 20 |
| Croustillant au Maracaïbo Clasificado 65%<br>Noix de pécan caramélisées, saveurs de fève tonka |   | 20 |
| Religieuse gourmande à la pistache et mûre<br>Sorbet mûre                                      |   | 20 |



# Nos Menus

## *Menu Végétal | 80.-*

Velouté de potimarron

Risotto aux bolets

Figues violettes en compotée

## *Menu Plaisir | 100.-*

Carpaccio de Langoustine

Filet de Chevreuil d'Autriche Grand Veneur

Croustillant au Maracaïbo Classificado 65%

## *Menu Sensation | 110.-*

Billes de Foie Gras lustrée à la figue

Tournedos de Filet de Bœuf rôti

Fine Tartelette au yuzu et pomme verte

## *Menu Gourmand | 125.-*

Velouté de potimarron

Ravioles à la Ricotta

Tournedos de Filet de Bœuf rôti

Religieuse gourmande à la pistache et mûre





# *Conditions générales simplifiées*

## **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*  
V E V E Y

## *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](http://www.ghdl.ch)