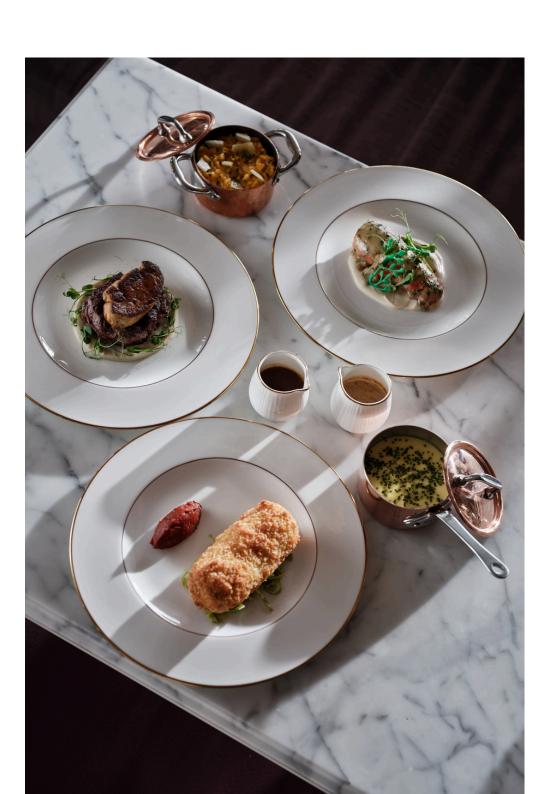


Joand hôtel du lac

# Nos propositions culinaires

Pour vos événements privés et professionnels

www.ghdl.ch





### 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





### 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	٧	7
Arancini au riz safrané, truffe et mozzarella fondante	٧	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 agrume	s/gingen	nbre
Billes de Foie Gras lustrées à la figue chutney et brioche dorée		32
Salade César Petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons		24
Omble-Chevalier cuit délicatement Mousseline de chou-fleur, vinaigre aux fleurs de sureau et cerfeuil	G	30
Velouté de potimarron Crémeux curcuma et graines torréfiées	V	20
Ravioles à la ricotta Sauté de pleurotes et émulsion truffée	V	30









V : Végétarien G : Sans gluten L: Sans lactose

## À la Carte

### Plats

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



## À la Carte

### Desserts

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

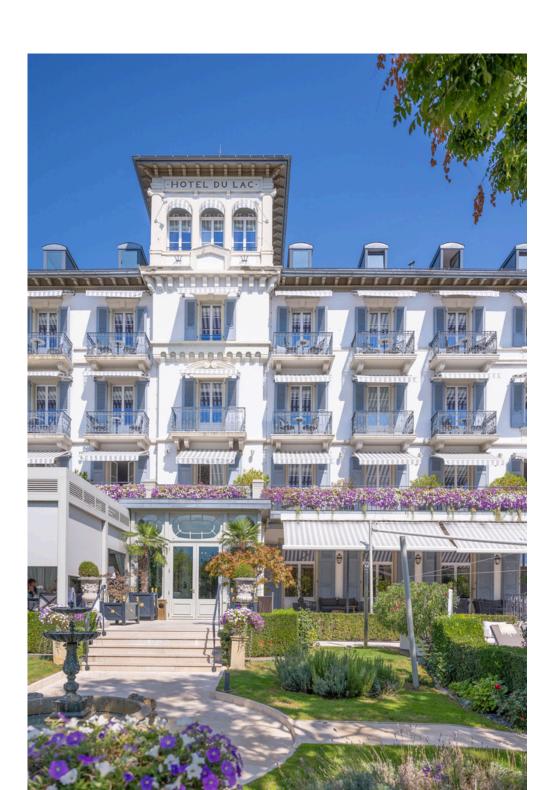
### Menu Sensation | 110.-

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 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.









## Contact

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

> Noémie Delanneau Events Manager

events@ghdl.ch + 41 21 925 06 22

<u>www.ghdl.ch</u>