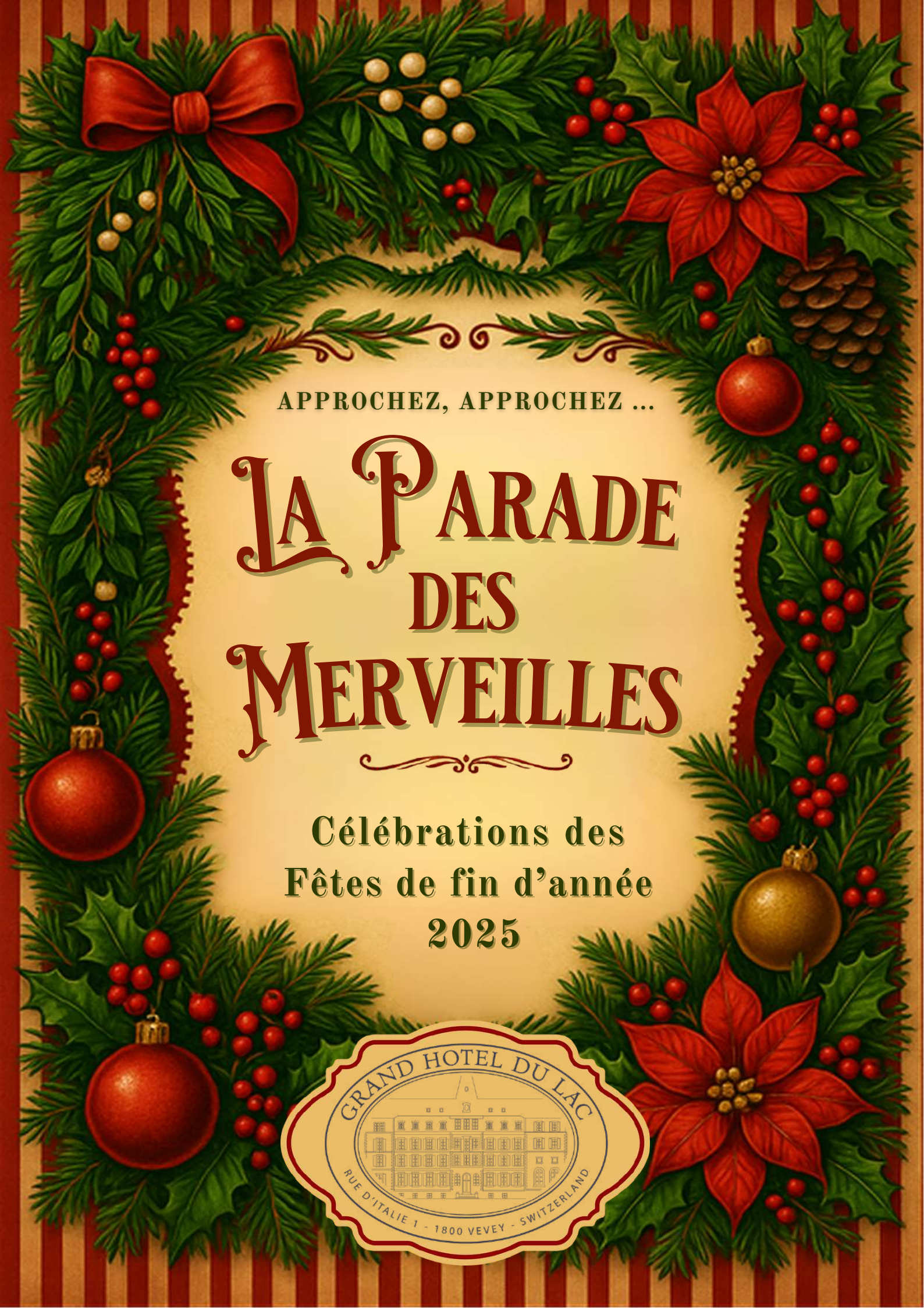




APPROCHEZ, APPROCHEZ ...

LA PARADE DES MERVEILLES

Célébrations des
Fêtes de fin d'année
2025





BIENVENUE

*Au cœur des Fêtes de Fin d'Année du
Grand Hôtel du Lac*

Cette année, notre Maison se transforme
en un théâtre de merveilles.

Les couloirs s'illuminent, les arômes se dévoilent,
et le lac reflète l'éclat des fêtes.

Dans une atmosphère pleine de partage, laissez-vous
emporter par nos créations gourmandes, nos instants de
bien-être et la douceur de moments suspendus.

Le Grand Hôtel du Lac vous invite à entrer dans la
parade : un défilé de saveurs, de rires
et d'émerveillement, où la magie des fêtes
s'épanouit au fil des jours.

*Luc Califano & toute l'équipe
du Grand Hôtel du Lac*

AU PROGRAMME

LES DÉLICES
DE SAISON

DES MENUS
DE FÊTES

UN SÉJOUR
SIGNATURE

PLAISIR
À OFFRIR

RÉSERVATIONS
& CONTACT





LA PAUSE GOURMANDE

Une délicieuse boisson chaude

Choisissez parmi une sélection de thé, un chocolat chaud maison, notre vin chaud traditionnel ou un café.

Une pâtisserie gourmande

Notre cheffe pâtissière, Gaëlle, déploie son chariot comme une véritable parade de douceurs : une farandole de créations sucrées, toutes plus merveilleuses les unes que les autres.

Une délicate coupe de champagne Louis Roederer

Élevez votre expérience gourmande avec une touche de raffinement et d'éclat.

CHF 20 par personne

CHF 40 avec une coupe de champagne Louis Roederer

Offre disponible tous les jours entre 14h et 17h

Dès le 20 novembre 2025 jusqu'au 6 janvier 2026



LES CRÉATIONS DU BAR

NOS COCKTAILS

Cocktail “La Symphonie hivernale”

CHF 24

Gin, cranberry, lime, sirop de cannelle, tonic

Cocktail “La Douceur Épicée”

CHF 16

Jus de poire, lime, sirop de cannelle, ginger beer

Vin chaud traditionnel

CHF 12

Déguster la recette traditionnelle du Grand Hôtel du Lac
avec les vins de notre région

NOS APÉRITIFS

La Pause Vaudoise

CHF 39

Deux verres de vin blanc de Lavaux
accompagnés de nos Malakoffs croustillants à partager.

L’instant Bulles & Saumon

CHF 69

Deux coupes de Champagne Louis Roederer
accompagnés de Saumon de Norvège à partager.

Offre disponible tous les jours entre 17h et 19h

Dès le 20 novembre 2025 jusqu’au 6 janvier 2026

CÉLÉBRATIONS DU RÉVEILLON DE NOËL

L'élégance marine

Coquille Saint-Jacques rôtie au beurre noisette
Topinambours en douceur, éclats de citron confit

La noblesse des océans

Homard Belle-Vue aux agrumes
Céleri croquant, jeunes pousses et vinaigrette parfumée

La gloire de la tradition

Soupe V.G.E. – hommage à Paul Bocuse
Foie gras, volaille et truffe noire sous croûte feuilletée dorée

L'intemporel des grandes maisons

Ballotine de chapon fermier, sauce Albuféra
Mousseline d'artichaut et petits légumes glacés

La signature du terroir Suisse

Sélection de fromages affinés
Aigre-doux d'abricot et pain Rugbrød toasté

La douceur des veillées d'hiver

Fantaisie de Noël
Poires aux épices et textures de chocolat en harmonie

CHF 195
par personne

Menu enfant
(moins de 12 ans)
en 3 plats à CHF 95

Hors boissons
TVA & service inclus
Servi uniquement le
24.12 au soir



UNE SOIRÉE DE FÊTE, PORTÉE PAR LA MUSIQUE
LIVE DE NOTRE PIANISTE ELISA MONTALDO





CÉLÉBRATIONS DU JOUR DE NOËL

UNE ATMOSPHÈRE DE FÊTE, PORTÉE PAR LA MUSIQUE LIVE
DE NOTRE PIANISTE ELISA MONTALDO

La signature gourmande

Foie gras de canard d'Alsace mi-cuit au torchon
Chutney d'abricots et brioche dorée

La délicatesse nordique

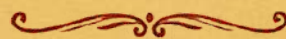
Cœur de saumon fumé de Norvège
Tranches épaisses et crème légère aux fines herbes

Le classique des belles tables

Véritable filet de bœuf Suisse façon Wellington,
Gratin d'Agria, courge rôtie et jus corsé

La douce tentation

Bûchette pistache et fruit de la passion,
Crème légère à la noix de coco



CHF 165 par personne

Menu enfant (moins de 12 ans) en 3 plats à CHF 95

Hors boissons TVA & service inclus

Servi uniquement le 25.12 à midi

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

PORTÉE PAR LA MUSIQUE LIVE
DE NOTRE PIANISTE ELISA MONTALDO

Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard lustré aux épices
Croustillant d'oignon caramélisé en textures
Huître Gillardeau N°2 gratinée au miso et saké
Gougère farcie aux truffes noires

Saint-Jacques de Plongée & Caviar Oona Oscietra Carat

Fraîcheur de pomme verte et céleri

Queue de Homard grillée à la vanille

Onctueux de racine de persil, endives caramélisées
et bisque au Champagne

Sorbet Poire Williams

Fine eau-de-vie du Valais et nuage au Yuzu

Duo de bœuf Suisse Grand Cru

Filet grillé et épaule braisée 48 heures,
Panaïs rôti, pickles d'oignons rouges et jus corsé aux truffes

Sélection de fromages affinés aigre-doux de figues et pain de seigle

Déclinaison de Pomme Granny Smith

saveurs de cardamome, croustillant avoine caramélisée

CHF 325 par personne

Incluant une coupe de Champagne Louis Roederer Brut

Menu enfant (moins de 12 ans) en 3 plats à CHF 95

Hors boissons TVA & service inclus

Servi uniquement le 31.12 au soir



ESCAPADE À MONTREUX NOËL

*Évadez-vous dans un écrin hivernal, où la magie de Noël prend vie.
Explorez le célèbre marché de Noël de Montreux et ses chalets illuminés.*

Une nuit en chambre double vue ville

Buffet de petit-déjeuner festif

Un accès illimité à notre Spa

Un instant de gourmandise à la Véranda

Boissons parmi la sélection hivernale

Délices de notre chariot à desserts

Carte de transport public gratuite

pour vous rendre en toute sérénité au

Marché de Noël de Montreux

Bus toutes les 10 minutes

Départ/arrivée devant l'hôtel

CHF 370 PAR NUIT

TVA & Service inclus

Taxe de séjour en supplément à CHF 5

par personne et par jour

Sous réserve de disponibilité

Valable du 20.11.2025 au 21.12.2025





PLAISIRS À OFFRIR

OFFREZ LA MAGIE DU GRAND HÔTEL DU LAC

Cette année, la Parade des Merveilles
se prolonge sous le sapin !

Profitez de 20% de réduction sur une sélection de bons
cadeaux et faites briller les yeux de ceux que vous aimez.



DÉCOUVRIR NOTRE BOUTIQUE ✨



RÉSERVATIONS

CONTACTEZ-NOUS :

+41 21 295 06 06

info@ghdl.ch

ghdl.ch

*Nous espérons que ces créations gourmandes
et festives feront briller vos fêtes de
mille saveurs et de doux moments partagés.*

*Pour toute réservation ou demande d'information,
notre équipe se fera un plaisir de vous accompagner.*

GRAND HÔTEL DU LAC

rue d'Italie 1
1800 Vevey
Switzerland

t +41 (0)21 925 06 06
info@ghdl.ch
www.ghdl.ch

