



VOTRE MARIAGE

au bord du Léman

MENUS & FORFAITS

NOS MENUS

*Tarifs par personne, à partir de 15 personnes
Valables du 1^{er} octobre 2026 au 31 mars 2027*

Menu à 95 CHF

hors boissons

*Pâté en croûte maison
de volaille de la Belle Luce au foie gras*

•

Quenelle de brochet soufflée, sauce Nantua

•

*Grenadin de veau, sauce aux champignons des bois,
pommes duchesse et poêlée de légumes*

•

Éclair praliné

Menu à 120 CHF

hors boissons

Foie gras mi-cuit marbré à la truffe

•

Duo de noix de Saint-Jacques aux agrumes

•

*Filet de bœuf rôti entier, sauce au poivre,
mousseline de pommes de terre fumée,
variation autour de la carotte*

•

Chariot de fromages

•

Baba au rhum

*Menus non modifiables, sauf restriction alimentaire ou allergie.
Dans ce cas, notre chef vous fera des propositions alternatives.*

FORFAIT MORGET

145 CHF par personne

dès 30 personnes

Menu

*Terrine de légumes du moment,
émulsion d'une mayonnaise aux herbes*

•

*Le filet d'omble chevalier doré sur sa peau,
mousseline de panais et vierge de légumes*

•

*Le filet de bœuf rassis sur os rôti entier,
sauce aux baies des Minorités,
croquettes de pommes de terre, légumes du marché*

•

*L'entremets aux fruits de saison ou au chocolat
avec son coulis de fruits ou son anglaise parfumée*

Boissons

Vin blanc et vin rouge servis à discrétion

Eau minérale gazeuse et non gazeuse

Café et thé à discrétion

Décoration

Arrangements floraux pour tables à 8 personnes

ou

Chandeliers avec bougies et pétales de roses (couleur de votre choix)

ou

Verre avec roses, photophores et pétales de roses (couleur de votre choix)

Mise à disposition de la salle et prolongation jusqu'à 1h00

Sous réserve d'adaptation de prix

FORFAIT DES ALPES

170 CHF par personne

dès 30 personnes

Menu

*Le foie gras de canard mi-cuit
et son chutney de saison*

•

*Les noix de Saint-Jacques rôties,
embeurrée de poireaux et émulsion au Noilly Prat*

•

Le sorbet au champagne

•

*Le grenadin de veau braisé aux épices douces,
pommes Anna et tomates farcies aux légumes*

•

*Les fromages affinés de la région,
pain de seigle aux noix*

•

Le vacherin glacé et son coulis de fruits rouges

Boissons

Vin blanc et vin rouge servis à discrétion

Eau minérale gazeuse et non gazeuse

Café et thé à discrétion

Une flûte de champagne avec le dessert

Décoration

Verre avec roses, photophores et pétales de roses (couleur de votre choix)

ou

Chandeliers avec bougies et pétales de roses (couleur de votre choix)

Mise à disposition de la salle et prolongation jusqu'à 1h00

Sous réserve d'adaptation de prix

FORFAIT PAVOIS

190 CHF par personne

dès 70 personnes

Apéritif 1 heure

*Vin blanc de La Côte et Prosecco
Jus d'orange et jus de tomate
Eau minérale gazeuse et non gazeuse
Trois croûtons assortis par personne*

Menu

Buffet d'entrées

*Salade de saison, salade niçoise
Saumon mariné à l'aneth, salade de tomate et feta à la grecque
Taboulé, vitello tonnato
Terrine de saison maison, rouille froide et suppons sautés
Aubergines et courgettes grillées et marinées
Tomate et mozzarella au basilic, ratatouille froide
Ailes de volaille grillées, sauce barbecue
Crevettes géantes, calamar à la romaine
Gaspacho andalou ou soupe au pistou
Sauces : Aurore, vinaigrette, yoghourt*

•

*Le filet de veau rôti au four, sauce aux champignons de la forêt,
légumes du marché, pommes de terre Darphin*

•

Les fromages affinés de la région, pain de seigle aux noix

•

Le gâteau des mariés

Boissons servies à discrétion

*Vin blanc et vin rouge de la région
Eau minérale gazeuse et non gazeuse
Café et thé
Digestifs de la maison (limoncello et eau-de-vie)
ou un verre de Prosecco avec le dessert*

Décoration

*Nappage crème
Chandeliers avec bougies et pétales de roses (couleurs au choix)
ou
Verre avec roses, photophores et pétales de roses (couleur de votre choix)*

*Mise à disposition de la salle et prolongation jusqu'à 1h00
Sous réserve d'adaptation de prix*