

HOSTELLERIE BON RIVAGE

BANQUETS



L'Hostellerie Bon Rivage, idéalement située au bord du Lac Léman, dans un écrin de verdure entre Vevey et Montreux, vous accueille pour vos évènements toute l'année.

Venez prendre un apéritif sur notre terrasse, célébrer un évènement important autour d'un diner préparé par notre chef Stéphane Cattane et son équipe, récompensés par un 13/20 au guide Gault et Millau. Vous pourrez utiliser une de nos salles privatives, pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes pour un cocktail et 70 personnes pour un dîner assis, ou encore dîner dans notre restaurant ou sur une de nos terrasses.

Notre équipe expérimentée sera ravie discuter de vos besoins et de permettre le succès de votre manifestations.

A très bientôt au Bon Rivage

Marie Forestier
Directrice

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT

NOS APERITIFS ET COCKTAILS

FORFAIT L'OLIVIER

- Vin blanc :** Réserve de « L'Olivier » AOC
Chardonne, Lavaux / Ass. Viticole de Corseaux
- Vin rouge :** Réserve de « L'Olivier » AOC
Chardonne, Lavaux / Ass. Viticole de Corseaux
- Minérales :** Eaux minérales, Jus d'orange et grapefruit

Trio de crostinis : mousse de saumon fumé, rougail tomates gingembre, caviar d'aubergine et parmesan
Mini feuilletés salés
Beignets de gambas, sauce Thai

CHF 27. – par personne

NOS FORFAITS BOISSONS

LA RESERVE DE L'OLIVIER

Vin Blanc et vin rouge du Lavaux, Réserve de l'Olivier
Jus de fruits et eaux minérales

CHF 15.- par personne

Par demi-heure supplémentaire : CHF 9.- par personne

LE PETILLANT

Proseco
Jus de fruits et eaux minérales

CHF 19.- par personne

Par demi-heure supplémentaire : CHF.15.- par personne

EN CHAMPAGNE BRUT

Champagne, jus de fruits et minérales
Accompagnés de divers petits snacks

CHF 29.- par personne

Par demi-heure supplémentaire : CHF. 20.- par personne

EN CHAMPAGNE ROSE

Champagne, jus de fruits et minérales
Accompagnés de divers petits snacks

CHF 44.- par personne

Par demi-heure supplémentaire : CHF. 20.- par personne

Nos forfaits sont prévus pour 1 heure 30 minutes

Passé cette durée, un supplément sera appliqué pour chaque demi-heure supplémentaire

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT

L'APERITIF DE BIENVENUE

Farandole de dips aux 5 légumes de saison Ou Cake « Maison » aux olives et basilic
Accompagnés de nos sauces « Maison » Assortiment de mini-salés

CHF 7.- par personne

NOS PIÈCES COCKTAIL

LES NAVETTES ET BROCHETTES

Pain suédois au jambon cru de nos monts
Mini navette aux rillettes de lapin au romarin
Légumes grillés et parmesan en petit sandwich
Navette provençale à la tomate du jardin, mozzarella et basilic
Mini Navette garnie de mousse de thon à la ciboulette
Petit pain suédois au saumon mariné Gravdlax
Petite brochette tomates, mozzarella et basilic
Melon et concombre en brochette
Cannellon de viande séchée et courgette marinée

Forfait 3 pièces CHF 12.-
Forfait 6 pièces CHF 22.-
Forfait 9 pièces CHF 32.-
Forfait 12 pièces CHF 42.-

LES CANAPES

Cornet de salami Milano
Fromage frais au piment d'Espelette et olive
Rillettes de saumon fumé
Mousse de lapereau au foie gras
Truite fumée et pesto de roquette

NOS CUILLERES ET VERRINES

Confit provençale et œuf de caille aux herbes
Fromage blanc concombre et menthe, œufs de saumon
Œufs brouillés à la tomate et tapenade
Guacamole et gambas Papillon
Aspic de légumes à la ciboulette et dés de foie gras
Gaspacho à l'andalouse
Céviche de thon à la coriandre et quinoa
Tartare de saumon aux herbes et jus de citron vert

LES BOUCHEES SUCREES

Billes de melon et pastèque au porto (de juin à août)
Crème de Gruyère, meringue et fruits rouges (de mai à septembre)
Le Tiramisu
Crumble aux fruits de saison
Mousse chocolat blanc et nougatine
Panna cotta anisée

Petits fours assortis à CHF 3.- par pièce

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT

COMPOSEZ VOTRE MENU

Un menu unique pour toute la table vous est demandé

Menu 3 plats à CHF 65.- par personne
Menu 4 plats à CHF 78.- par personne
Menu 5 plats à CHF 92.- par personne
Sélection de fromage à CHF 12.- par personne

COMPOSEZ VOTRE MENU

Un menu unique pour toute la table vous est demandé

Les entrées

Pressée de fromage frais aux herbes et légumes grillés
Antipasti et copeaux de jambon tipo Parma
Salade aux pignons de pin

L'œuf de ferme cuit parfait
Fricassée de champignons et roquette
Croûtons dorés et jus au thym flambé

Persillé de lapereau au citron confit
Jeunes pousses de printemps
Chantilly à la moutarde de Brive

Bûchette de saumon gravlax et scampi en gelée de légumes et herbes parfumées
Quinoa
Jus dissocié soja et lime

Mosaïque de foie gras de canard, homard et asperges
Saladine de légumes croquants
Vinaigrette de crustacés

Les plats

(Les poissons peuvent aussi être réalisés en portion entrée)

Risotto crémeux de l'Olivier au citron confit et fruits de mer
Gambas rôties aux herbes
Emulsion de bisque

Médaille de lotte rôti
Pommes mousseline à l'huile d'olive
Poireaux fondants
Emulsion iodée au safran

Dos de maigre rôti aux poivres doux
Sur une brandade au persil plat
Jus au chorizo Ibérique

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT

Filet de canette jaune rôti sur peau
Pépites de foie gras chaud
Savarin de polenta et légumes du moment
Jus au cassis et vinaigrette de framboise

Cœur de rumsteck de bœuf rôti au romarin
Riz vénéré nero aux tomates séchées et légumes
Sauce vigneronne

Tranche de carré de veau rôti
Pommes grenailles aux herbes
Légumes fondants
Crème légère aux morilles

Tranche de filet de bœuf rôti aux poivres
Pommes dauphines et champignons
Jus corsé aux éclats de truffe
(Supplément : CHF15.- par personne)

Les desserts

Le moelleux au chocolat « Guanaja »
Crème glacée Amarena
Tuile orange-sésame

Vacherin glacé
Double crème meringuée et sorbet framboise
Petits fruits rouges à la menthe

Macaron exotique
Crèmeux au chocolat Itakuja, passion-mangue
Glace aux deux vanilles

Panna-cotta à l'anis de Flavigny et fraises
Minestrone de fruits frais
Sorbet pabana

Palette gourmande selon l'inspiration du moment

Origine des viandes :
Volaille-France
Bœuf-UE/Argentine
Veau-France

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT

VOS BOISSONS DURANT LE REPAS

LA RESERVE DE L'OLIVIER

Vin Blanc et vin rouge du Lavaux, Réserve de l'Hostellerie Bon Rivage

Eaux minérales et café

CHF 23.- par personne

(ce forfait comprend une demi bouteille de vin par personne)

LE FORFAIT DU SOMMELIER

Vins de qualité supérieure sélectionnés par notre maître d'hôtel

Eaux minérales et café

CHF 28.- par personne

(ce forfait comprend une demi bouteille de vin par personne)

LE FORFAIT FESTIF

1 verre de Prosecco (peut être pris à l'apéritif ou au dessert)

Vins de qualité supérieure sélectionnés par notre maître d'hôtel

Eaux minérales et café

CHF 35.- par personne

(ce forfait comprend une demi bouteille de vin par personne)

A LA CONSOMMATION

Choisissez votre vin parmi les références de notre carte

Nous facturerons ce qui a effectivement été consommé

N'hésitez pas à contacter notre équipe pour plus d'informations

Nous vous enverrons la carte des vins sur demande.

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT

NOS GATEAUX

DE MARIAGE ET D'ANNIVERSAIRE

Tous les gâteaux ci-dessous sont confectionnés sur place, par nos soins

LES PARFUMS

Entremet praliné royaltine et chocolat noir aux fruits confits

Entremet « Jour & Nuit »

Entremet rubané chocolat noir aux fruits rouge ou exotiques

Entremet « Fraisier ou Framboisier » (uniquement entre avril et fin août)

Carré croustillant exotiques et ivoire (servi en forme carrée uniquement)

Prix par personne :

CHF 12.- pour 1 sorte de gâteau

CHF 16.- dès 2 sortes de gâteau

Il est possible d'accompagner chaque tranche d'une boule de glace ou sorbet

CHF 3.- par boule, en sus

DECORATION

Petite plaquette standard avec inscription « Joyeux Anniversaire » gratuite et sur demande

Plaquette en pâte d'amande faite par « L'Hostellerie Bon Rivage » avec inscription personnalisée et bougies chiffrées

CHF 12.- en sus, sur demande

Veillez noter que toutes les commandes d'entremet doivent être effectuées 48h à l'avance.

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT



Hostellerie
Bon Rivage

POUR LES PLUS JEUNES

CARTE ENFANT

Tagliatelles fraîches Sauce Napolitaine	CHF 11.-
Tagliatelles fraîches Sauce Bolognaise	CHF 15.-
Escalopine de saumon d'Ecosse vapeur Riz parfumé aux petits légumes	CHF 17.-
Sauté minute de bœuf aux herbes Pommes écrasées à l'huile d'olive et légumes frais	CHF 16.-

MENU ENFANT

Ravioloni à la ricotta et fines herbes

Sauté de bœuf minute à la crème

Pommes écrasées à l'huile d'olive

Légumes du jour

Coupe de glace ou sorbet du « Maître Artisan »

CHF 25.-

Prix par enfant, hors boissons

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT



Hostellerie
Bon Rivage

LES WHISKIES ET BOURBON

Ballantines Blend	4 cl	40°	Écosse	12.-
J&B Blend	4 cl	40°	Écosse	12.-
The Glenvilet	4 cl	40°	Écosse	20.-
Tullamore Dew	4 cl	40°	Irlande	13.-
Jura, Superstition	4 cl	43°	Isle of Jura	15.-
Glen Garioch, Founder's Reserve	4 cl	48°	Highlands	16.-
The Dalmore, The Cigar Malt	4 cl	40°	Highlands	21.-
The Dalmore, King Alexander 1263	4 cl	40°	Highlands	25.-
Bowmore, 15 Darkest Sherry Butts	4 cl	43°	Isle of Islay	19.-
Knob Creek, Small batch bourbon 9ans	4 cl	50°	Kentucky, USA	17.-

LES EAUX DE VIES

Williamine	4 cl	43°	8.-
Abricotine	4 cl	43°	8.-
Kirsch	4 cl	40°	5.50
Eau de Vie de Pommes du Valais	4 cl	40°	8.-
Eau de Vie de Lie	4 cl	43°	8.-
Grappa Fiori di Vita	4 cl	40°	8.-
Grappas	4 cl	40°	12.-
Calvados	4 cl	40°	14.-
Cognac Hennessy	4 cl	40°	12.-
Cognac Rémy Martin	4 cl	40°	14.-
Armagnac Marquisa	4 cl	40°	16.-
Vieille Prune	4 cl	40°	14.-

LES LIQUEURS

Bailey's	4 cl	17°	8.-
Marie Brizzard	4 cl	25°	8.-
Amaretto	4 cl	28°	8.-
Limoncello	4 cl	17°	7.-

RHUM

Dictador 12 ans	4 cl	40°	Colombie	15.-
-----------------	------	-----	----------	------

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT



Hostellerie
Bon Rivage

LES MINÉRALES

Henniez verte	33 cl	4.80
Henniez bleue	33 cl	4.80
Perrier	33 cl	5.00
San Pellegrino	50 cl	6.00
Panna	50 cl	6.00
Badoit	50 cl	6.00
Badoit	100cl	8.50
Henniez verte / bleue	75.cl	8.00
San Pellegrino	70.cl	8.50
Coca-Cola	33 cl	5.00
Coca-Cola zero	33 cl	5.00
Sprite	33 cl	5.00
Rivella rouge	33 cl	5.00
Jus de pomme	30 cl	4.80
Thé froid	30 cl	4.80
Schweppes tonic	20 cl	4.50
San Pellegrino Bitter	10 cl	5.00

NOS JUS DE FRUITS

Orange	20 cl	4.80
Santé : Tomat	25 cl	5.50
Infusé : Poires Verveine	25 cl	5.50
Elixir : Abricots	25 cl	5.50
Ephémère : Pommes Sureau	25 cl	5.50

LES CAFÉS ET THÉS

Café, Espresso	la tasse	4.00
Double Espresso	la tasse	4.50
Ristretto	la tasse	4.00
Renversé	la tasse	4.00
Lait Froid	la tasse	3.50
Lait Chaud	la tasse	3.50
Cappuccino	la tasse	4.50
Chocolat	la tasse	4.80
Thés	la tasse	4.10
Infusion « Maison »	la tasse	5.00

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT

NOUS ORGANISONS POUR VOUS...

DECORATION

Pour la décoration florale, vous pouvez avoir recours à notre fleuriste. Nous serons ravis d'organiser cette prestation pour vous, selon votre budget.

MUSICIEN

Si vous organisez un banquet dans la salle Wagner et que vous souhaitez une ambiance musicale, n'hésitez pas à nous faire part de vos désirs ! De l'accordéon à la guitare, du piano au violon, nous vous trouverons les musiciens que vous souhaitez.

Prix sur devis

TRANSPORT

Vous ne voulez pas laisser vos convives prendre la voiture ? Nous pouvons vous organiser une navette !

Prix sur devis

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT

NOS PRESTATIONS DIVERSES

Droit de bouchon – bouteille de vin	CHF 40.-
Droit de bouchon – bouteille de champagne	CHF 60.-
Droit de cuillère	CHF 8.- par personne
Carafe de jus d'orange, de pamplemousse, de pomme coca, thé froid	CHF 15.- le litre
Décoration florale pour tables rondes de 8-10 couverts	min. CHF 85.- par arrangement hors taxes (TVA 2,6%)
Décoration florale pour tables longues	min. CHF 65. par arrangement hors taxes (TVA 2,6%)
Décoration florale pour buffets	sur devis
Pétales de roses fraîches	sur devis
Photophore	Offert
Chandelier (sur demande)	Offert
Menu imprimé	Offert
Chevalets « L'Olivier » nominatifs	sur devis
Distribution de présents dans les chambres des invités	sur devis
Demande d'autorisation de prolongation de manifestation auprès des autorités communales comme suit :	Offerte

Le vendredi :
fin de musique 1h00
Fin de manifestation 2h00

Le samedi :
Fin de musique 2h00
Fin de manifestation 3h00

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT



Hostellerie
Bon Rivage

ACCÈS

L'Hostellerie Bon Rivage est situé à 90km de l'aéroport de Genève et 210km de l'aéroport de Zurich

DEPUIS GENEVE :

En train : www.cff.ch :

Direct depuis l'aéroport jusqu'à Vevey ou via Lausanne avec changement

Environ 1h20

En voiture :

A1 direction Lausanne puis A9 direction Grand-St-Bernard – Sortie Vevey. Puis prendre direction Montreux par la route du lac

Environs 1h10

DEPUIS ZÜRICH :

Train : www.cff.ch :

Direct depuis l'aéroport jusqu'à Vevey ou via Lausanne avec changement

Environ 3h00

Autoroute :

A1 direction Berne – Lausanne puis A12 direction Vevey . Puis prendre direction Montreux par la route du lac

Environ 2h10

DEPUIS MONTREUX OU VEVEY :

En bus (VMCV)

www.vmcv.ch

Ligne 201 : Montreux-Vevey – arrêt : « Baumes »

Premier bus vers 05h30 et dernier bus vers 00h30

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT



Hostellerie
Bon Rivage

CONDITIONS DE VENTE SÉMINAIRES ET BANQUETS

Validité :

Ces conditions font partie intégrante de la réservation.

Confirmation de la réservation :

La réservation est considérée comme confirmée lorsque les présentes conditions nous sont retournées signées ou après réception d'une confirmation écrite de « L'Hostellerie Bon Rivage » sans contestation.

Prépaiement :

« L'Hostellerie Bon Rivage » se réserve le droit de demander des arrhes.

Annulation :

En cas d'annulation, les conditions suivantes peuvent être appliquées.

Jusqu'à 30 jours avant : CHF 50,- de frais de dossier

De 29 à 10 jours avant : 50% du montant total estimé

De 9 au jour du début de l'évènement : 100% du montant total

Séjour :

Toute annulation doit être faite par écrit, 48 heures avant le jour d'arrivée.

Si l'annulation est faite hors de ce délai, une facturation de la première nuitée sera effectuée.

En cas de no show et sans nouvelles de votre part, la première nuitée sera facturée et le reste du séjour annulé

Confirmation du nombre de personnes :

Le nombre de personnes définitif doit être confirmé au plus tard 72 heures avant le début de la manifestation. Le cas échéant, le nombre de personnes prévu pourra déterminer la facturation.

Heures supplémentaires :

Pour toute manifestation et dès minuit, un forfait de CHF 80.- vous sera demandé pour chaque heure supplémentaire

Apéritif :

Nos forfaits apéritifs/cocktails sont prévus pour 1 heure et demie. Passé cette durée un supplément peut être appliqué pour chaque demi-heure supplémentaire.

* Banquet :

Nous vous rappelons qu'un choix de menu unique vous sera demandé. Pour toutes demandes de changement de plat, un supplément de CHF 5.- sera facturé pour chaque plat et par personne en sus.

Facturation :

Des factures payables à 30 jours seront adressées à la société ou à la personne physique responsable de la confirmation.

Prix et taxes :

Tous nos prix comprennent le service et la TVA de 8% (3,8% pour l'hébergement).

Le signataire de ces conditions de vente atteste en avoir pris connaissance et accepte en son nom propre ou, le cas échéant comme représentatif de la société qui a réservé, les termes du contrat.

Lieu

Date

NOM ET DATE DE LA
MANIFESTATION

.....

.....

.....

Signature

.....

inclus / Preise inklusive / including TVA / MwSt / VAT