

HOTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

DÈS 10 PERSONNES



WWW.BON-RIVAGE.CH



HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

MENU GOURMAND

Menu 3 plats à CHF 65.- par personne

Menu 4 plats à CHF 78.- par personne

Composez votre menu en fonction de nos propositions de saison



WINE AND DINE

CHF 99.- par personne

Menu gourmet 3 plats

1/2 bouteille de vin de qualité supérieur
(sélection de notre maître d'hôtel)*

Eaux minérales et café

Petite décoration de table

APÉRITIF ET REPAS

CHF 125.- par personne

Apéritif avec vin blanc, rouge et minérales (1 heure)

3 canapés ou verrine par personne, flûtes et olives

Menu gourmet 3 plats

1/2 bouteille de vin de qualité supérieur
(sélection de notre maître d'hôtel)*

Eaux minérales et café

Petite décoration de table

Demandez-nous un tarif spécial pour les chambres de vos invités.

* Notre maître d'hôtel vous proposera une sélection de vins en fonction de vos préférences. La décoration est une petite décoration élaborée par nos équipes.



WWW.BON-RIVAGE.CH



HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

MOMENT D'EXCEPTION

CHF 155.- par personne



Apéritif au champagne (avec vins sur demande) 1h00
4 canapés ou verrines par personne, flûtes et olives

Menu gourmet 3 plats (ou 2 plats et gâteau)
1/2 bouteille de vin de qualité supérieure
(sélection de notre maître d'hôtel)
1 coupe de champagne avec le dessert
Eaux minérales et café

Plans de table et menus spéciaux
Décoration selon vos goûts et envie, chez notre fleuriste
partenaire.



Nous serons ravis d'offrir une chambre pour les
organisateurs. (hors Montreux Jazz et fête des
vignerons. minimum 25 convives)

Pour vos invités, demandez-nous un tarif spécial pour
les chambres.

* Nôtre maître d'hôtel vous proposera une sélection de vins
en fonctions de vos préférences

WWW.BON-RIVAGE.CH



HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

SUPPLÉMENTS

Prolongation de l'apéritif:

CHF 10.- par demi-heure (vin)

CHF 15.- par demi-heure (champagne)

Assiette de fromage: CHF 12.-

Plat supplémentaire avec vin : CHF 19.-

Prolongation (après minuit): CHF 80.- par heure

Une demande sera faite auprès des autorités communales
comme suit :

Le vendredi :

fin de musique 1h00

Fin de manifestation 2h00

Le samedi :

Fin de musique 2h00

Fin de manifestation 3h00

Open Bar :

CHF 25.- par personne comprenant: vins, bières, eaux
minérales, trois sortes d'alcool





HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

CONDITIONS GÉNÉRALES

Ces forfaits sont valables pour un minimum de 10 personnes. Ils ne sont pas valables durant la fête des vigneronns. Demandez-nous notre brochure spéciale.

Nous choisirons la salle en fonction de vos envies

Pour les boissons, nous vous enverrons une sélection de vins blancs et vins rouges afin que vous puissiez faire votre choix.

Si la consommation de vin dépasse la demi bouteille par personne, (sauf en cas de plat supplémentaire: 2/3 de bouteille) les bouteilles supplémentaires seront facturées.

Le menu est à composer parmi nos propositions gourmandes

Pour les événements de plus de 30 personnes, nous nous réservons le droit de demander des Arrhes

Annulation: de 45 à 20 jours avant: 50% sera facturé
moins de 20 jours avant: 100% sera facturé

TVA et service inclus.

Paiement sur place ou sur facture à 20 jours,

Les autres conditions générales s'appliquent.





HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

BUSINESS LUNCH / DÎNER

CHF 79.- par personne (min 10 personnes)

Menu business 3 plats

1/2 bouteille de vin

(sélection de notre maître d'hôtel)

Eaux minérales et café



SUPPLÉMENTS

Assiette de fromage: CHF 12.-

Choix de la salle: CHF 50.- pour moins de 15 personnes

Choix de la salle: CHF 100.- pour moins de 25 personnes

CONDITIONS

Le choix de la salle est fait en fonction de nos disponibilités, Si vous souhaitez changer de salle un supplément sera facturé.

Les vins sont sectionnés par notre sommelier.

Si la consommation de vin dépasse la demi bouteille par personne, les bouteilles supplémentaires seront facturées.

Le menu est à composer parmi nos propositions business.

Le midi, l'événement se terminera au plus tard à 14h15.

Le soir, il se terminera au plus tard à 22h30.

TVA et service inclus.

Annulation: de 30 à 15 jours avant: 50% sera facturé

moins de 15 jours avant: 100% sera facturé

Les autres conditions générales s'appliquent.



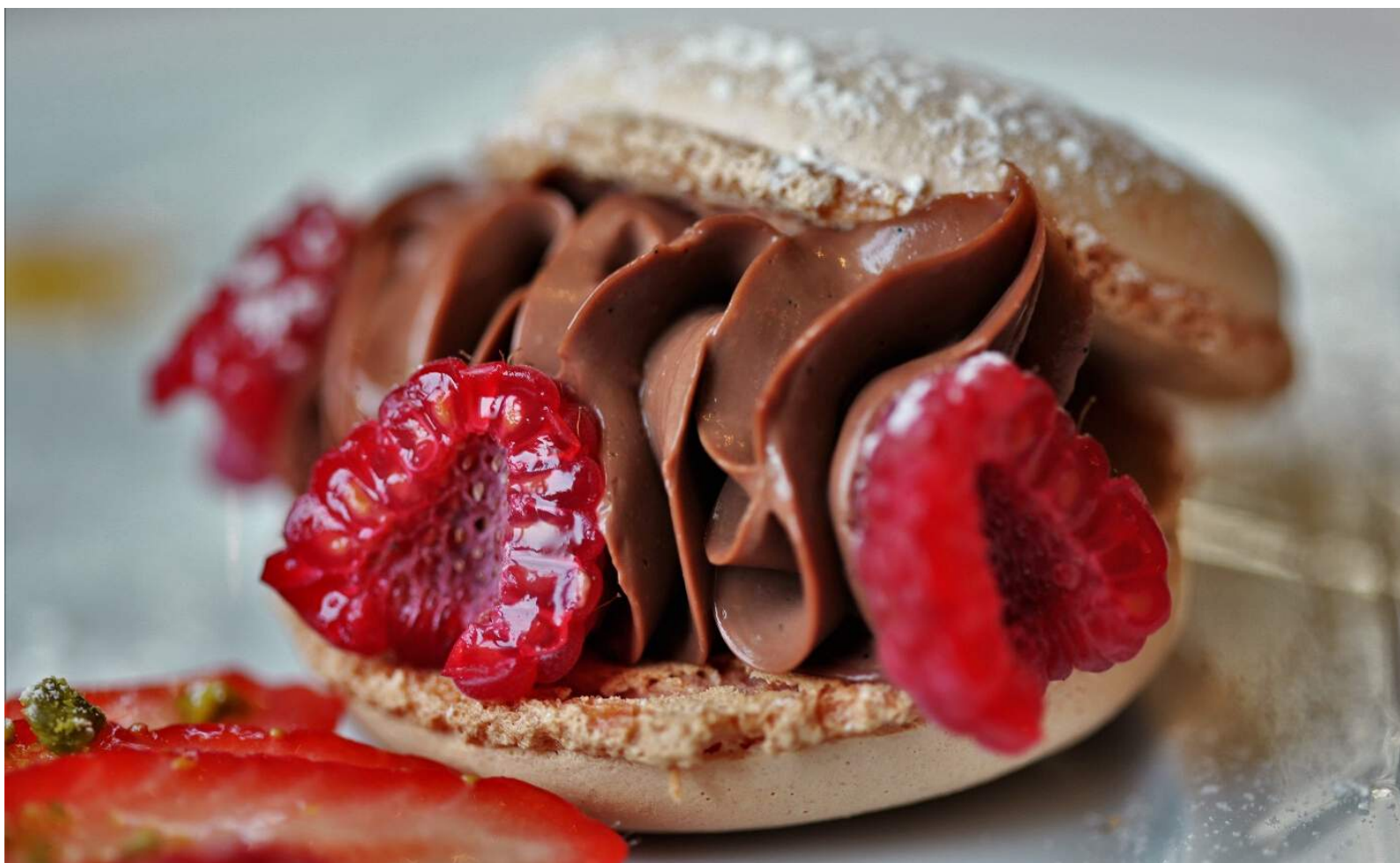
WWW.BON-RIVAGE.CH

HOTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

LES COCKTAILS

DÈS 10 PERSONNES



WWW.BON-RIVAGE.CH



HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

L'APÉRITIF DE BIENVENUE

CHF 7.- par personne

Cake « Maison » aux olives et basilic
Flûtes, radis du jardin et tomates cerises

VERRÉE DE BIENVENUE

CHF 17.- par personne

Vin blanc et rouge sélectionné par notre sommelier
Jus de pommes artisanal
Eaux minérales plates et gazeuses

Cake « Maison » aux olives et basilic
Flûtes, radis du jardin et tomates cerises

(servi pour une durée de 30 minutes)

SELECTION COCKTAIL

A sélectionner selon vos envies pour les forfaits suivants:

| | |
|------------------------|----------|
| 3 pièces par personne | CHF 19.- |
| 6 pièces par personne | CHF 29.- |
| 9 pièces par personne | CHF 39.- |
| 12 pièces par personne | CHF 49.- |

Nous accompagnons nos pièces cocktail de flûtes et olives.
Les prix comprennent la location de salle pour 2h00. Au delà, un supplément de CHF 100.- par heure sera facturé.





HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

APÉRITIF DÎNATOIRE

CHF 55.- par personne

Minimum 20 personnes / hors boissons

Assortiments de verrines, canapés et cuillères (5 pièces)

Sélection de bouchées chaudes (4 pièces)

Un des plateaux au choix:

LE MONTAGNARD

ou

LE MARIN

Charcuteries d'ici de
d'ailleurs, sélection de
fromages affinés

Saumon mariné et
poissons fumés du
lac

(Mix des deux plateaux : supplément de CHF 5.-)

Assortiment de mignardises (3 pièces)

La sélection de canapés est effectuée par le chef selon les arrivages.

Si vous souhaitez sélectionner vous même vos pièces ,
un supplément de CHF 6 .- par personne est appliqué.



LES PLATEAUX

CHF 12.- par personne

LE MONTAGNARD

ou

LE MARIN

Charcuteries d'ici de
d'ailleurs, sélection de
fromages affinés

Saumon mariné et
poissons fumés du
lac



HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

PIÈCES COKTAIL

PIÈCES FROIDES

LES NAVETTES ET CANAPES

Pain suédois au jambon cru et roquette

Pain suédois au saumon gravlax aux herbes

Pain suédois au saumon fumé à l'aneth et fromage frais

Navette mousse de thon à la moutarde

Navette mousse de foie de canard et magret

Navette rillettes de lapereau au foie gras

Canapé mousse de saumon fumé et œufs d'avruga

Canapé fromage frais au piment d'Espelette et olives

Canapé de foie gras de canard aux 4 épices

LES BROCHETTES (peuvent varier selon les saisons)

Brochette tomates cerise et mozzarella (végétarien)

Brochette courgettes grillées, viande séchée, parmesan

Brochette légumes grillés, artichauts, olives (végétarien)



100% VEGETARIEN

Gaspacho à l'andalouse

Taboulé de quinoa, soja et tofu

Houmous de pois chiche, feta, sticks de pain pita

NOS CUILLERES ET VERRINES

Verrine guacamole et gambas

Verrine quinoa et tartare de saumon au wasabi

Verrine caviar d'aubergines et féta (végétarien)

Cuillère de tartare de bœuf à la provençale





HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

PIÈCES COCKTAIL

PIÈCES CHAUDES

- Malakoff au gruyère AOP (végétarien)
- Beignet de gambas croustillants
- Mini-burger de bœuf « The Garden »
- Mini-quiche lorraine
- Yakitori de volaille laquée, herbes et sésame
- Gougère crouillante au gruyère fondant (végétarien)

PIÈCES SUCRÉES

LES GOURMANDISES

- Collection de macarons, petits fours chocolat
- Mini-paris Brest « The Garden »
- Tartelette spéculoos, mousseline aux fruits de saison
- Verrine panna-cotta vanille et fruits frais, coulis exotiques
- Verrine tiramisu au café et griottines





HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

CONDITIONS GÉNÉRALES

Ces forfaits sont valables pour un minimum de 10 personnes.

Prolongation de l'apéritif:

CHF 10.- par demi-heure (vin)

CHF 15.- par demi-heure (champagne)

Nous choisirons la salle en fonction de vos envies et de nos disponibilités.

Pour les événements de plus de 30 personnes, nous nous réservons le droit de demander des Arrhes

Annulation: de 45 à 20 jours avant: 50% sera facturé
moins de 20 jours avant: 100% sera facturé

TVA et service inclus.

Paiement sur place ou sur facture à 20 jours,

Les autres conditions générales s'appliquent.



HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

MENU GOURMAND

Composez votre menu

Menu 3 plats à CHF 65.- par personne

Menu 4 plats à CHF 78.- par personne

Les entrées

L'œuf cuit parfait à 65°C, fricassée de champignons

Sot-l'y-laisse de volaille, jus au parmesan et thym

Mosaïque de saumon d'Ecosse et gambas aux herbes parfumées

Saladine, chantilly wasabi, sauce thaï

Carpaccio de daurade royale et St. Jacques marinés aux agrumes

Quinoa, vinaigrette soja-gingembre

Marbré de foie gras de canard frais et confit aux champignons

Pousses de roquette, briochette tiède

Salade fraîcheur du moment aux légumes frais et grillés

Mozzarella di Buffala, pignons de pins, coulis de basilic

Le risotto crémeux « The Garden »

Grosses pépites de foie gras chaud, roquette, jus au Porto

HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

MENU GOURMAND

Composez votre menu

Les viandes

Aiguillettes de faux-filet de bœuf grillées
Pommes rissolées, champignons, légumes frais
Jus corsé à la moutarde violette

Filet mignon de veau rôti au romarin
Risotto de pâtes frégola torrifiées et champignons
Légumes du moment

Suprême de volaille fermière rôtie au vin jaune et foie gras chaud
Gratin de pommes de terre au piment d'Espelette, légumes frais,
Jus aux champignons

Filet de canette jaune des Landes rôti au miel de romarin
Polenta gratinée, légumes du maraîcher, jus acidulé au cassis

Avec un supplément de CHF 15.- par personne :
Filet de bœuf du pays mariné aux poivres et cognac
Rôti entier puis tranché
Pommes fondantes au thym, légumes frais, jus corsé

HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

MENU GOURMAND

Composez votre menu

Les poissons (Les poissons peuvent être réalisés en portion entrée)

Le risotto au citron confit « The Garden »

Noix de St. Jacques et gambas rôties au sésame

Légumes frais, émulsion verveine-citron du jardin

Médallions de lotte rôtis aux épices douces

Riz mi-sauvage façon paëlla, étuvée de légumes,

Jus homardine

Dos royal de cabillaud Skrei rôti aux poivres parfumés

Pommes écrasées aux herbes fraîches, tomates séchées

Condiments provençaux

Le poisson du Lac (selon disponibilité)

Origine des viandes et poissons:

Volaille – France / Foie gras – France / Bœuf – Suisse-Am. du sud/ Canette– France /

Saumon – Ecosse / Daurade – France / Gambas – Pacifique CE

St. Jacques et lotte – Atlantique NO /Cabillaud – Atlantique et Barents



HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

MENU GOURMAND

Composez votre menu

Les desserts

Moelleux au chocolat « Guanaja 70% »

Crème glacée bulgare fraise

Panna-cotta allégée au yaourt et confiture de lait « Maison »

Ananas cuit et cru, sorbet au lait de coco

Le vacherin glacé moka et glace double crème de la Gruyère meringuée

Confit de fruits des bois

Palet croustillant, pralin-feuilletine,

Crèmeux chocolat aux épices douces, poire fondante

Sorbet Williamine

Palette gourmande de notre Chef pâtissier

en jeu de saveurs

et textures

Les fromages (en supplément)

Servi à l'assiette : 3 pièces CHF 12.-

Servi à l'assiette : 5 pièces CHF 17.-

HÔTEL BON RIVAGE

LA TOUR-DE-PEILZ

GÂTEAUX DE MARIAGE ET ANNIVERSAIRE

Tous les gâteaux ci-dessous sont confectionnés sur place, par nos soins
Ils sont servis sur assiette après présentation à la table

LES PARFUMS

Entremet « Fraisier » ou « Framboisier »
(de fin mars à fin septembre)

Entremet croustillant, mousse ivoire au citron vert
et exotique « mangue-passion »

Pralin-feulletine, crémeux chocolat « itakuja » et fruits rouges

Notre « Big Paris-Brest The Garden », crème allégée praliné amandes-noisettes

Vacherin glacé, meringue givrée, duo de glace et sorbet selon votre goût

Tarte gourmande « The Garden », mousse légère d'agrumes, collection de fruits
frais de saison

Entremet « Jour et Nuit », mousse chocolat noir « Guanaja » et ganache chocolat
ivoire, croustillant au riz soufflé

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

CHF 13.- pour 1 sorte de gâteau
CHF 17.- pour deux sortes
CHF 4.- pour la glace