

Propositions Banquets



Hôtel Bon Rivage



Racine
RESTAURANT

www.bon-rivage.ch



Jérémie Cordier **Chef de cuisine**

Racine vous invite à vivre une expérience culinaire immersive, idéale pour vos repas de groupe et événements privés.

Notre cuisine, libre et créative, met à l'honneur des produits locaux soigneusement sélectionnés, provenant de moins de 70 km autour de l'établissement. Nous garantissons la régionalité et la qualité, tout en valorisant les artisans et producteurs locaux. Par ailleurs, notre potager et nos cueillettes en montagne et dans la campagne environnante nourrissent notre menu avec des herbes, plantes et fleurs sauvages.

Notre cuisine se dévoile à travers une succession de petits plats délicats, pensés pour éveiller vos sens en quelques bouchées. Audacieuse et équilibrée, elle marie des saveurs brutes et naturelles à des techniques modernes et raffinées.

Pour vos événements, sélectionnez un menu en plusieurs étapes, chacune réservant son lot de surprises, tant au niveau des saveurs que de la présentation. Offrez à vos invités une expérience inoubliable, où chaque bouchée raconte l'histoire de la terre, du végétal et du savoir-faire artisanal.

Les espaces à disposition

Nous disposons de plusieurs espaces pour vos événements. Notre équipe saura vous conseiller en fonction de la taille de votre groupe et du type d'évènement.

Salle Wagner

Jusqu'à 80 personnes assises
Ou 60 avec une piste de danse
Jusqu'à 100 personnes debout



Salle Esmeralda

Jusqu'à 14 personnes assises
Jusqu'à 20 personnes debout



Restaurant salle principale

Jusqu'à 50 personnes assises
Jusqu'à 80 personnes debout



Terrasse (selon la météo)

Jusqu'à 80 personnes assises
Jusqu'à 100 personnes debout

Les apéritifs

Formules apéritif – avec boissons

Apéritif d'accueil:

Vin blanc et rouge, jus de pommes de la ferme, eau aromatisée, quelques gourmandises à grignoter*

CHF 19.- pour 30 minutes
CHF 31.- pour 1 heure

Le bourgeon

Sélection de trois bouchées*

Vin blanc et rouge, jus de pommes de la ferme, eau aromatisée

CHF 39.- pour 1 heure

L'emprunte

Sélection de six bouchées*

Vin blanc et rouge, jus de pommes de la ferme, eau aromatisée

CHF 51.- pour 1 heure

Formule sans boisson

Assortiment de pièces et bouchées

Sélection de trois bouchées*
CHF 15.- par personne

Sélection de six bouchées*
CHF 26.- par personne

Ces formules ne sont disponibles que si elles sont précédées d'un repas ou pour clore un séminaire d'une journée

* Les bouchées et gourmandises sont sélectionnées par le chef en fonction du marché et de la nature.

Prix par personne – en CHF
service et TVA 8.1% inclus

Apéritif dînatoire

Apéritif dinatoire:

Assortiments de bouchées et gourmandises*, froides, chaudes et sucrées (12 pièces)

Sélection de fromages et charcuteries de nos producteurs locaux.

59.- par personne
Minimum 15 personnes
(Boissons non incluses)

Forfait boissons

Vin blanc et rouge, jus de pommes et eau aromatisée
CHF35.- par personne
Servi pendant 1h30

* Les bouchées et gourmandises sont sélectionnées par le chef en fonction du marché et de la nature.

Prix par personne - en CHF
service et TVA 8.1% inclus

Les menus

Pour vos événements, choisissez un menu en plusieurs étapes, conçu par le chef selon les saisons et la nature. Chaque plat réserve son lot de surprises, tant par ses saveurs que par sa présentation. Offrez à vos invités une expérience inoubliable, où chaque bouchée raconte une histoire.

Menu immersion

Menu en 5 étapes
élaboré par le chef, largement tiré de la carte
CHF 86.- par personne

Menu sensation

Menu en 7 étapes
élaboré par le chef, largement tiré de la carte
CHF 115.- par personne

Menu résonance

Personnalisez votre menu, avec notre chef.
5 étapes à partir de CHF 95.- par personne

Menu affaires

Le midi, du mardi au vendredi,
Menu en 3 étapes
CHF 47.-

Suppléments

Plateau de fromages à partager: - CHF 12.- par personne
Assiette de fromage cuisiné - CHF 14.- par personne
Gâteau - CHF 9.- par personne
Nos propositions incluent un dessert.
Les gâteaux sont en sus.

Prix par personne - en CHF
service et TVA 8.1% inclus

Forfaits boissons

Pour les apéritifs

Vin tranquille

Vin blanc et rouge, jus de pommes et eau aromatisée

CHF25.- pour 1 heure

CHF 10.- par ½ heure supplémentaire

Pétillant

Vin mousseux de la région, vin blanc et rouge
jus de pommes et eau aromatisée

CHF35.- pour 1 heure

CHF 15.- par ½ heure supplémentaire

Sans alcool

Jus de pommes et eau aromatisée

CHF12.- pour 1 heure

CHF 5.- par ½ heure supplémentaire

*sélection de vins de notre maître d'hôtel

Prix par personne - en CHF
service et TVA 8.1% inclus

Forfaits boissons

Pour vos repas

Accords mets et vins

Menu affaires

2 verres de vin (2dl confondus), eau et café
CHF 22.-

Menu 5 étapes

3 sortes de vin (4dl confondus) , eau et café
CHF 35.-

Menu 7 étapes

4 sortes de vin (4,5 dl confondus) , eau et café
CHF 42.-

Sans alcool

Eau et café

Forfait eau et café - CHF 11.-

Accord sans alcool - menu 5 étapes

3 accords, eau et café CHF 25.-

Accord sans alcool - menu 7 étapes

4 accords, eau et café CHF 32.-

*sélection de vins de notre maître d'hôtel

Prix par personne - en CHF
service et TVA 8.1% inclus

Forfait Racine

À partir de 30 invités
CHF 179.- par personne

Location de la salle

Privatisation d'une de nos salles

Apéritif gourmand avec boissons

3 pièces savoureuses accompagnées d'autres délicieuses créations sucrées et salées pour éveiller vos papilles.

sélection de vin blanc et rouge, jus de pommes et eau aromatisée.

Menu personnalisé en 5 étapes

Un menu élaboré sur-mesure lors d'un entretien privé avec notre chef. Le menu inclue un dessert.

Gâteau de mariage

Votre gâteau est présenté en salle puis servi sur assiette

Boissons pendant le repas

Accompagnement de vins et boissons durant le repas.

3 accords (vin ou sans alcool), eau et café (4DL de vin confondu)

Service

Notre équipe se charge du service, jusqu'à minuit.

Après minuit, un supplément de CHF 125.- par heure sera demandé.

Votre mariage

Venez célébrer le plus beau jour de votre vie !
Notre équipe saura vous conseiller et préparer cet événement sur mesure..

Dégustation

Une dégustation du menu pour 2 personnes, du mardi au jeudi soir, est incluse dans le forfait dès 40 adultes. – forfait Racine
(entre 30 et 40 adultes, la dégustation est payante)

Nuit des mariés et invités

A partir de 30 convives au repas la chambre est offerte pour les mariés.
Pour vos invités, à partir de 8 chambres, nous proposons un rabais de 10% sur notre meilleur tarif flexible.

Open bar

Open Bar (durée 2h00): CHF 50.- par personne comprenant: vins, bières, eaux minérales, trois sortes d'alcool

Au delà, 20.- par heure supplémentaire. Le dernier verre est servi 30 minutes avant la fin de la manifestation.

Fleurs et nappes

Nous fournissons gracieusement le nappage beige/crème pour nos salles privatives. La décoration florale n'est pas incluse. Nous proposons un forfait dès CHF 10.- par invité (choix des tons et couleurs) sur demande.

Vous pouvez également faire appel à notre prestataire, les Les Fleuridées à Montreux ou choisir votre fleuriste habituel..

Votre mariage

Quelques autres idées et informations

Enfants

Sur demande, nous organisons un service de babysitting à CHF35.- par heure. A partir de 4 enfants, un minimum de 2 personnes est nécessaire.

Sur demande, nous pouvons mettre à disposition une salle pour les enfants.(CHF 200.- en supplément)

Heure de fin et animation

Le service est inclus jusqu'à minuit.

Prolongation du service (après minuit): CHF 125.- par heure, une personne au service incluse.

En outre, une demande sera faite auprès des autorités communales comme suit :

de janvier à mi-mai et de mi-septembre à fin décembre

Vendredi: Fin de musique 1h00 - Fin de manifestation 2h00

Samedi : Fin de musique 2h00 - Fin de manifestation 3h00

de mi-mai à mi-septembre

Vendredi : Fin de musique 00h00 - Fin de manifestation 2h00

Samedi : Fin de musique 00h00 - Fin de manifestation 3h00

Vous pouvez faire appel aux musiciens ou prestataires d'animation de votre choix. Merci de leur demander de prendre contact avec nous au moins 3 semaines avant l'évènement.

Besoin d'une recommandation pour :

un DJ _ Dj <https://djludo.fr/>

un photomaton ou photographe - <https://www.looka.ch/>

CONDITIONS GÉNÉRALES

condensées

Forfaits boissons: La sélection est faite par notre maître d'hôtel parmi les vins de notre carte. Si la consommation de vin dépasse ce qui est inclus dans le forfait, les bouteilles supplémentaires seront facturées au prix carte.

Le menu est proposé par le chef, en fonction de la saison, de la nature et des produits disponibles.. Les menus comprennent le dessert. Les gâteaux sont en supplément.

Nous n'organisons pas de dégustation pour tout événement de moins de 30 personnes.. Celles-ci sont payantes, au prix du menu, sauf dans le cadre de notre grand forfait, dès 40 personnes.

Pour des raisons de sécurité alimentaire, nous n'acceptons pas de nourriture produite hors de notre établissement. Le droit de bouchon pour les vins s'élève à CHF 40.- par bouteille jusqu'à 75 ml et 70 par magnum..

Prépaiement : pour toute réservation de plus de 10 personnes, nous nous réservons le droit de demander des arrhes.

Annulation :

En cas d'annulation, les conditions suivantes s'appliquent :

Jusqu'à 45 jours avant CHF 50.- de frais de dossier

de 45 à 20 jours avant: 30% du montant total estimé

De 20 à 10 jours avant 50% du montant total estimé

De 9 au jours du début de l'évènement :100% du montant total. estimé

TVA 8,1% et service inclus. Paiement sur place ou sur facture à 20 jours, Les autres conditions générales s'appliquent.

Exemple de menu

Pour vos événements, choisissez un menu en plusieurs étapes, conçu par le chef selon les saisons et la nature. Chaque plat réserve son lot de surprises, tant par ses saveurs que par sa présentation. Offrez à vos invités une expérience inoubliable, où chaque bouchée raconte une histoire.

Menu immersion

Menu en 5 étapes
élaboré par le chef, largement tiré de la carte
CHF 86.- par personne

TRUITE FUMÉE

Brioche | Miso Vaudois | Truite | Betterave | Vieille prune | Oseille

PORC FERMIER

Poitrine | Vin cuit | Sapin | Cueillette du jardin

ORTIE

Chou kale | Croquant d'ortie | Champignons Veveysans | Cresson
| Pomme | Sapin

BOEUF

Entrecôte maturée | Poireaux brulés | Rhubarbe | viande séchée
| Moëlle | Ail noir

DESSERT

Suppléments

Plateau de fromages à partager: - CHF 12.- par personne

Assiette de fromage cuisiné - CHF 14.- par personne

Gâteau - CHF 9.- par personne

Nos propositions incluent un dessert.

Les gâteaux sont en sus.

Prix par personne - en CHF
service et TVA 8.1% inclus