



APÉRITIFS DE GROUPE

Nous accueillons régulièrement des groupes à la B.M. pour des apéritifs, légers ou sévères !

Nous ne pouvons hélas pas vous installer à l'intérieur de la Brasserie ou en terrasse, car dès 18h30, les tables sont dévolues au service des repas. Par contre, **les tables dans le parc, l'été, et l'espace « Jean-Seb » (le bar du lobby), l'hiver**, sont précisément prévus pour les apéroteurs et apéroteuses ! C'est en principe en libre-accès, mais **dès 10 personnes, nous serons ravis de vous réserver un espace** - et de vous proposer une formule apéro (page suivante). Si vous êtes nombreux.ses, l'espace du parc ou le Jean-Seb peuvent être privatisés pour votre groupe, sur demande. Vous pouvez également louer le « Salon » du Casino* où nous pouvons également vous servir une des formules apéro ci-après.



Vous trouverez sur la page suivante le détail de notre **offre « apéro de groupe », à partir de 35.- par personne**. Nous avons pris le parti de proposer un apéro rustique, loin du format « petits fours » et du service « maître d'hôtel » : centrée sur les meilleurs produits du terroir, accompagnés de vins de la région, les produits seront servis en vrac, sous forme de buffet, par une personne de notre staff (deux à partir de 50 personnes).

Le contenu de cette offre est « calibré » pour nous permettre de vous servir au mieux ; la cuisine étant mobilisée par le service du soir, il nous sera difficile de le personnaliser, hélas, ou de vous proposer un véritable « cocktail dinatoire ».

Si cet apéro terroir vous tente, merci de nous contacter à groupes@brasserie-demontbenon.ch !

* Le « Salon » du Casino (espace privé contigu à la Brasserie, pourvu d'un beamer / micro, d'une capacité de 90 pers.) est à réserver auprès de la Ville : casinomontbenon@lausanne.ch. Servir votre apéritif au Salon est possible moyennant un surcoût « extra muros » de 150.-



FORMULES APÉRITIVES

FORMULE DE BASE (35.- pp)

GRIGNOTAGE

Olives marinées au citron confit, ail et persil plat
Artichauts à l'huile d'olive et tomates séchées
Flûtes artisanales au beurre
Hoummous et pain libanais
Baba ganoush et pain libanais

BOISSONS

Eaux de la B.M
Thé froid maison
Jus d'orange

VINS*

Chasselas à nous | Domaine Paschoud (AOC Lavaux),
ou équivalent
Assemblage des copains | Cave vevey-Montreux (AOC Lavaux)
ou équivalent

TAPAS DU TERROIR (+ 15.- pp)

Tomme BIO du Pays-d'Enhaut
Pâté en croûte de la boucherie Nardi de Cully
Bocal de rilette de féra du Léman et truite fumée de l'Isle
Gruyère d'alpage 18 mois de la fromagerie Macheret
"Don Recroze" saucisson 100% porc fermier
Pain de campagne / toasts / moutarde de Sévery / cornichons



VINS* « PREMIUM » (+ 4.- pp)

*remplacent les
vins de la
formule de base*

Chasse la Bulle | Cave la Terrienne (AOC La Côte)
chasselas pétillant
Dézaley Grand Cru | Clos des Moines (AOC Lavaux)
vieilles vignes, 2022
Gamaret-Merlot | Domaine La Capitaine (AOC Lavaux)
bio, un an de barrique, 2022



COCKTAIL DE BIENVENUE

« Litz Rosé » : Lillet Rosé, chasselas pétillant, tonic, orange amère
vasque 3 litres (env. 20 pers.) : 190.- / 5 litres (50pers.) : 290.-

« Swiss Negroni » : Gin suisse, Jsotta bitter, Jsotta rosso
vasque 3 litres (env. 30 pers.) : 320.- / 5 litres (50 pers.) : 500.-

« Pack Gin-tonic » : Gin « District » + tonic « Alpinesse »
une bt de Gin de 50cl et l'accompagnement (env. 10 Gin-to') : 125.-



PRIX
PAR
PERS:

Formule apéro de base **35**
Suppl. vins « premium » **+4**
Suppl. tapas **+15**
Cocktails **forfait**

**Pour les vins, est comptée une bouteille pour 3 (2,3 dl par personne), tous vins confondus. Les boissons sans alcool sont à discrétion. Les autres boissons (champagne, bières artisanales...) seront facturées.*