



ACCUEIL DE GROUPEs

REPAS DE GROUPE (de 12 à 60 personnes)

Pour les grandes tablées, nous devons imposer une **formule de groupe, dès 12 personnes**. Ce menu à options sera servi à l'ensemble de la table - mais **chaque convive pourra choisir le jour même** entrée, plat et dessert parmi les options du menu, disposé sur table avant le repas (nous évitons les choix à l'avance, qui s'avèrent souvent problématique; en outre, certains ingrédients du menu pourraient changer au gré de la saison).



Les formules proposées ne peuvent hélas pas être personnalisées : elle sont pensées par notre chef pour nous permettre d'assurer le service et le dressage des plats en simultané pour toute la table - mais aussi pour satisfaire tous les goûts et tous les régimes !

A noter que nous n'avons **pas les ressources pour proposer de service traiteur** (mais nous avons quelques **formules apéritives avec des tapas**, qu'on vous proposera sur demande).

LES FORMULES DE GROUPE :

A MIDI - en semaine : une formule à 48.- (entrée - plat - dessert); si le temps ou le budget sont serrés, une version plus légère à 38.- est disponible.

A MIDI - samedi et dimanche : une formule « gueuleton du week-end » à 65.- (entrée - plat - dessert); une version plus légère à 55.- est disponible.

LE SOIR : une formule menu à 69.- (entrée - plat - dessert); la version légère est à 59.-

*Pour chacune de ces formules, un « **apéritif pétillant** » (chasselas pétillant et grignotage) est en option à 10.-

*A noter que **pendant les fêtes** (de fin novembre à nouvel-an), l'offre, plus cossue, diffère du reste de l'année.

> **À partir de 30 personnes**, nous vous demanderons de choisir 2 entrées, 2 plats et 2 desserts parmi les choix du menu afin d'optimiser le service.

> **À partir de 40 personnes**, nous devrons vous imposer un menu unique : choisissez une entrée, un plat et un dessert (et nous prévoirons une alternative pour les végétariens et les éventuelles intolérances).

Selon les périodes (l'été et et les fins de semaines), nous n'arrivons pas toujours à accueillir les groupes de plus de 20 personnes

NOMBRE DE CONVIVES /EMPLACEMENT :

Merci de nous donner le **nombre (maximal) de convives** attendu.e.s., et de nous tenir au courant si ce nombre change. Nous reprendrons contact quelques jours avant pour avoir le nombre définitif de personnes.

A noter que vous serez installé.e.s sur une des grandes banquettes du rez, à l'intérieur, ou à l'étage (possiblement sur **plusieurs tables contiguës** selon la taille de votre groupe) et **en fonction de la configuration du jour**.

Nous n'arrivons hélas pas à installer les grandes tables en terrasse l'été.

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ?

Si vous fêtez un anniversaire et souhaitez remplacer le dessert du menu par un gâteau, c'est tout à fait possible ! Par contre nous n'acceptons **pas d'aliments de l'extérieur** - vous pourrez par contre choisir un de nos gâteaux d'anniversaire : Chocolat, mousse ivoire mangue-passion ou le traditionnel Opéra (biscuit Joconde, chocolat, crème au café).

Merci de nous faire connaître votre choix au moins 24h à l'avance ? Et si vous souhaitez une bougie et/ou une chanson de notre staff, faites-le nous savoir avec le prénom du/de la jubilaire, que l'on se chauffe les cordes vocales !

PAIEMENT SUR FACTURE

Aucun souci pour payer sur facture, mais il nous faudra, **en avance, les coordonnées complètes** (nom + adresse + email) pour la libeller - et quelqu'un de la table signe l'addition avant votre départ ! A noter que pour les entreprises non domiciliées en Suisse, le paiement sur place (cash ou carte) est obligatoire.

MARIAGES

Nous sommes ravis de célébrer les nouveaux mariés chez nous ! Mais si vous décidez de convoler chez nous, sachez que c'est un endroit très... convivial, qui ne se prête pas à un service "maître d'hôtel", avec nappes, fleurs, noms sur les tables, etc.... : **votre table fera partie du service très « vivant » de la Brasserie** où nous avons 100 autres personnes à accueillir ! Par contre, nous ferons notre maximum pour vous rendre heureux 😊

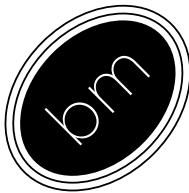
CONDITIONS D'ANNULATION

Les **annulations** de réservations de groupes déjà confirmées donnent lieu à des frais, si elles sont annoncées tardivement, car elles nous privent possiblement d'autres groupes que nous refusons entre-temps :

- Les annulations complètes de réservations confirmées **moins de 14 jours en avance donnent lieu à des frais forfaitaires de 150.-** (en-dessous de 20 convives) **et 300.-** (à partir de 20 convives) - nous aurons besoin d'un n. de carte de crédit comme garantie au moment de la confirmation.
- Les annulations, partielles ou complètes, annoncées **moins de 24h à l'avance verront les menus facturés**, à moins que nous n'arrivions à réattribuer toutes les tables.

GRANDES TABLES

MENU DU MIDI



APÉRITIF “PETILLANT”

en option Croustillants vaudois - saucisson artisanal “Don Recroze”
coupe de chasselas Pétillant - Domaine de la Capite, Luins

ENTRÉES



L'os à moelle - fleur de sel - poivre Sarawak
pain de campagne grillé

Vol-au-vent de la B.M. champignons des bois - crème - pousses d'épinard

Salade de tempeh artisanal de soja et millet Bio suisse dahl de lentilles au lait de coco - yaourt à la menthe et coriandre

Tartare de saumon d'Écosse à l'aneth, pomme Granny-Smith et céleri branche
mesclun de salade - crème aigre - pain de campagne grillé

Salade printanière de fromage de chèvre de Forel asperges vertes - ail des ours - radis croquants

option légère Saladier de mesclun à partager***

PLATS



Tartare de boeuf de la région et beurre salé
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

La blanquette de veau aux petits oignons servie en cocotte
riz pilaf - navets - carottes - céleri - champignons de Paris

Saumon d'Écosse mi-cuit - beurre blanc au Dézaley *riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinards*

Ravioli de Mauro aux asperges et ail des ours *pousses d'épinards - copeaux de parmesan*

Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée bio de l'Isle *radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux*

Curry vert de légumes et tofu Bio suisse au gingembre *riz parfumé à la citronnelle*

Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP
pommes de terre grenaille - légumes du marché

DESSERTS



Raisins à la lie
glace artisanale à la vanille

Verrine de panna Cotta de la BM

Petit pot au chocolat au lait caramel

Tartelette au citron - citron vert

LE MENU DE BASE (ENTREE, PLAT, DESSERT)

L'option “légère” (saladier***, plat, dessert)

L'option “pétillant” (apéritif en plus de la formule)

48

38

+10

végétarien

sans gluten

vegan

sans lactose

Notez que, notre cuisine change au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés d'ici à votre venue. La formule choisie (38.-, 48.-) sera imposée à toute la table. Les options de plats seront affichées aux tables à votre venue afin que chaque convive choisisse le jour même selon ses envies.

En cas d'annulation moins de 24h à l'avance, nous devrons facturer les menus, si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.

GRANDES TABLES

MENU DU WEEK-END

APÉRITIF “PÉTILLANT”

en option

Croustillants vaudois - saucisson artisanal “Don Recroze”
coupe de chasselas Pétillant - Domaine de la Capite, Luins

ENTRÉES



Huîtres Fines de Claire (4 pces)  

Cardons de la ferme du Taulard  
à la truffe noire du Jura vaudois

Vol-au-vent de la “B.M.”  
champignons des bois - crème - épinards

Terrine artisanale de caille  
mesclun de salade - chutney pomme-coing

Cassolette de champignons des bois  
ail et fines herbes

Salade de féra fumée de la Pêcherie d’Ouchy  
huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre

option légère Saladier de mesclun à partager***   

PLATS



Filet de truite Bio de L’Isle - beurre blanc au Dézaley  
riz noir - fenouils croquants et pousses d’épinards

Ravioli de Mauro ricotta et champignons des bois  
huile de truffe - parmesan

Cocotte de coq au vin aux petits oignons et champignons de Paris  
pommes de terre - salsifis - carottes - céleri

Médaillons de boeuf sauce béarnaise  
pommes de terre grenaille - légumes du marché

DESSERTS



Pommes de la ferme du Taulard caramélisées

 végétarien

Petit pot au chocolat au lait et caramel

 vegan

Profiteroles glacées à la vanille bourbon

 sans gluten

Tartelette au citron et citron vert

 sans lactose

LE MENU “CLASSIQUE” (ENTREE, PLAT, DESSERT)

L’option “légère” (saladier***, plat, dessert)

65

Flûte de Champagne Mumm

15

L’option “Pétillant” (apéritif en plus de la formule)

55

Fromage avant le dessert ?

18

L’option “Pétillant” (apéritif en plus de la formule)

+10

l’ardoise à partager

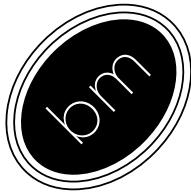
18

Notez que, notre cuisine changeant au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d’être modifiés d’ici à votre venue. La formule choisie (65, 55 ou 75) sera imposée à toute la table. Les options de plats seront affichées aux tables à votre arrivée afin que chaque convive choisisse le jour même selon ses envies.

En cas d’annulation moins de 24h à l’avance, nous devrons facturer les menus, si nous n’arrivons pas à réattribuer les tables.

GRANDES TABLES

MENU DU SOIR



APÉRITIF "PÉTILLANT"

en option

Croustillants vaudois - saucisson artisanal "Don Recroze"
coupe de chasselas Pétillant - Domaine de la Capite, Luins

ENTRÉES



Escargots du Mont d'Or en coquille (x6)
beurre bourguignon

Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée bio de l'Isle
radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux

Vol-au-vent de la B.M.
champignons des bois - crème - pousses d'épinard

Salade de tempeh artisanal de soja et millet Bio suisse
dahl de lentilles au lait de coco - yaourt à la menthe et coriandre

Tartare de saumon d'Écosse à l'aneth, pomme Granny-Smith et céleri branche
mesclun de salade - crème aigre - pain de campagne grillé

option légère Saladier de mesclun à partager***



PLATS



Tartare de boeuf de la région et beurre salé
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

La blanquette de veau aux petits oignons servie en cocotte
riz pilaf - navets - carottes - céleri - champignons de Paris

Saumon d'Écosse mi-cuit - beurre blanc au Dézaley
riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinards

Ravioli de Mauro asperges et ail des ours
pousses d'épinards - copeaux de parmesan

Curry vert de légumes et tofu Bio suisse au gingembre
riz parfumé à la citronnelle

Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP
pommes de terre grenaille - légumes du marché

Filet de boeuf de la région - sauce béarnaise (supp 8.-)
pommes de terre grenailles - légumes du marché

DESSERTS



Raisins à la lie
glace artisanale à la vanille

Banana & granola artisanal de Breadstore
glace vanille - sauce chocolat - chantilly

sans gluten

Profiteroles glacées à la vanille bourbon
sauce chocolat chaud pure origine - chantilly

sans lactose

Tartelette au citron - citron vert

végétarien

vegan

LE MENU "CLASSIQUE" (ENTREE, PLAT, DESSERT)

69

Filet de boeuf

+8

L'option "légère" (saladier***, plat, dessert) L'option

59

Flûte de Champagne Mumm

15

"Pétillant" (apéritif en plus de la formule)

+10

Fromage avant le dessert ?

+18

l'ardoise à partager

Notez que, notre cuisine changeant au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés d'ici à votre venue. La formule choisie (69, 79, ou 59) sera imposée à toute la table. Les options de plats seront affichées à votre arrivée afin que chaque convive choisisse le jour même selon ses envies.

En cas d'annulation moins de 24h à l'avance, nous devrons facturer les menus, si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.