

Bienvenue à la Brasserie de Montbenon

En confirmant votre table par e-mail, vous acceptez les conditions ci-après.
Merci !



**Formule apéritive à
partir de
10 personnes**

Nous accueillons régulièrement des entreprises, associations, familles et groupes d'amis venus partager un moment convivial autour d'un apéritif léger ou sévère !

À partir de 10 personnes, nous vous proposons une formule spécialement imaginée pour les groupes, mettant à l'honneur les produits fait maison et de notre région, dans un esprit généreux et décontracté.

Comme notre cuisine tourne déjà joyeusement à plein régime, nous avons imaginé une formule spécialement pensée pour les grandes tablées.

Parc de Montbenon, Jean-Seb ou Salon du Casino : nous disposons de plusieurs espaces pour accueillir votre groupe, qu'il s'agisse d'un apéritif convivial, d'une réception privée ou d'un événement professionnel.

LES FORMULES

prix/pers.

FORMULE DE BASE
Tapas, minéraux et vins à partager

35

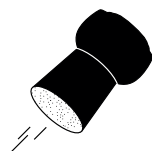
en option :

TAPAS DU TERROIR
Assortiment fromages et charcuterie

+15

VINS «PREMIUM»
remplacent les vins de la formule de base

+4



POURQUOI UNE FORMULE ?



Une réception de trente ou cinquante personnes ne s'organise pas comme un apéritif entre quelques amis.

Nous avons donc imaginé une formule permettant à notre équipe de vous offrir un service fluide tout en mettant en valeur les produits qui font l'identité de notre cuisine.

Nous avons pris le parti de proposer un apéritif convivial loin du format «petits fours» et du service «maître d'hôtel»!

Le contenu de cette offre est «calibré» pour nous permettre de vous servir au mieux ; la cuisine étant mobilisée pour le service du soir, il nous sera difficile de le personnaliser, hélas !

ET POUR LES «TRES» GRANDES TABLEES ...

À partir de 40 personnes : si vous êtes nombreux, l'espace du parc ou le «Jean-Seb» ; le lobby du casino peuvent être privatisés pour votre groupe.

Au dessus de 50 personnes : Vous pouvez également louer le « Salon » du Casino* où nous pouvons également vous servir. Le « Salon » du Casino (espace privé contigu à la Brasserie, pourvu d'un beamer / micro, d'une capacité de 90 pers.) est réservé auprès de la Ville : cas.casinomontbenon@lausanne.ch. Servir votre apéritif au Salon est possible moyennant un surcoût « extra muros » de 150.-

ANNIVERSAIRE ?



Bougie, chanson et gâteau : nous sommes toujours partants pour célébrer un anniversaire!

Nous n'acceptons en revanche pas les pâtisseries provenant de l'extérieur, mais nous pouvons vous proposer un de nos gâteaux en remplacement des desserts du menu : le tout chocolat, le traditionnel Opera ou Mousse yvoire /mangue.

MARIAGE ?



Nous sommes toujours ravis d'accueillir les nouveaux mariés ! Montbenon reste toujours une brasserie vivante, animée et parfois joyeusement bruyante.

Nous ne proposons pas de service de type banquet ou maître d'hôtel avec plans de table, nappes blanches et chorégraphie millimétrée.

En revanche, nous ferons tout notre possible pour rendre cette journée mémorable.

EMPLACEMENT...



Merci de nous donner le nombre de convives (maximum) attendu.e.s., et de nous tenir au courant si ce nombre change.

Aux beaux jours, nous vous accueillons dans le parc de Montbenon, face au panorama exceptionnel sur le Léman.

En hiver, direction le Jean-Seb, le bar du lobby du Casino, pour une ambiance plus feutrée.

Pour les événements privés ou professionnels, le Salon du Casino est également disponible sur réservation.

Nous ne pouvons hélas pas vous installer à l'intérieur de la Brasserie/terrasse, car dès 18h30, les tables sont dévolues au service des repas.

BON A SAVOIR



Allergies et régimes alimentaires

Végétariens, vegan, sans gluten ou sans lactose : nous faisons naturellement notre possible pour adapter nos propositions. Merci simplement de nous prévenir quelques jours avant votre venue.

Facturation

Le règlement sur facture est tout à fait possible. Nous aurons simplement besoin des coordonnées complètes de facturation avant votre venue.

Vins

Pour les vins, est comptée une bouteille pour 3 personnes, tous vins confondus. Merci de nous communiquer vos préférences (plus de blanc ? plus de rouge?).

Les boissons sans alcool sont à discrétion et les autres boissons (champagne, bières artisanales...) seront facturées.

CONDITIONS D'ANNULATION



Lorsqu'une réservation est confirmée, nous bloquons parfois un espace plusieurs semaines à l'avance et refusons d'autres demandes.

Les annulations tardives peuvent donc entraîner des frais :

- moins de 14 jours : CHF 150.- pour les groupes de moins de 20 personnes.
CHF 300.- pour les groupes de plus de 20 personnes.
- moins de 24 heures : les menus commandés pourront être facturés si nous ne parvenons pas à réattribuer les tables.

FORMULE DE BASE

35.-



GRIGNOTIS

à partager

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

à volonté

Eaux de la B.M

Thé froid maison

Jus de pomme



VINS

1 bouteilles/3pers.

Chasselas à nous | Domaine Paschoud (AOC Lavaux),
ou équivalent

Assemblage des copains | Cave vevey-Montreux (AOC Lavaux)
ou équivalent

COCKTAIL DE BIENVENUE ?

LITZ ROSE

*Lillet Rosé, chasselas pétillant,
tonic, orange amère*

La Vasque de 3 litres
(env. 20 pers.)

190.-

La Vasque de 5 litres
(env. 50 pers.)

290.-



TAPAS DU TERROIR

+ 15.- pp

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

Tomme BIO du Pays-d'Enhaut

Servi avec : Pain de campagne / toasts / moutarde de Sévery / cornichons

VINS « PREMIUM »

+ 4.- pp

Chasse la Bulle | Cave la Terrienne (AOC La Côte)
chasselas pétillant

Dézaley Grand Cru | Clos des Moines (AOC Lavaux)
vieilles vignes

Gamaret-Merlot | Domaine La Capitaine (AOC La Côte)
bio, un an de barrique

**Remplacent les vins de la formule de base !*