

Bienvenue à la Brasserie de Montbenon

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



**Dès 12 personnes,
la formule de
groupe
est obligatoire**

A la Brasserie de Montbenon nous accueillons volontiers les repas de famille, anniversaires, baptêmes, cousinades et autres rassemblements.

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

L'objectif est simple : permettre à chacun de choisir son repas selon ses envies, tout en garantissant un service fluide pour l'ensemble de la table.

Nos menus évoluent au rythme des saisons, des marchés et des producteurs avec lesquels nous travaillons au quotidien. Les plats présentés sont donc donnés à titre indicatif et certains ingrédients peuvent varier d'ici à votre venue.

LES FORMULES

prix/pers.

FORMULE MIDI SEMAINE 48 / 38
Classique ou légère

FORMULE WEEKEND MIDI 65 / 55
Classique ou légère

FORMULE SOIR 69 / 59
Classique ou légère

POURQUOI UNE FORMULE ?



Une tablée de vingt/quarante personnes ne fonctionne malheureusement pas comme une table de quatre convives. Nos menus ont été imaginés pour permettre à notre brigade de servir l'ensemble du groupe dans les meilleures conditions, tout en proposant suffisamment de choix pour satisfaire amateurs de viande, de poisson ou de légumes.

Chaque convive choisit donc son entrée, son plat et son dessert directement le jour même.

ET POUR LES «TRES» GRANDES TABLEES ...

À partir de 30 personnes, nous vous demanderons simplement de présélectionner deux entrées, deux plats et deux desserts afin d'aider nos cuisiniers à garder leur calme.

À partir de 40 personnes, un menu unique sera demandé pour l'ensemble du groupe, avec bien entendu des alternatives pour les végétariens et les éventuelles intolérances.

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 vanille /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.

Nous reprendrons ensuite contact avec vous 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 !

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.

Menus en anglais

Nous imprimons volontiers les menus en anglais pour vos invités internationaux.

Facturation

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

Vins

Vous souhaitez choisir des vins en avance ? la carte est ici :

<https://www.brasserie-demontbenon.ch/cartes/vins/>

Vous pouvez bien sûr choisir les vins sur place, mais sous réserve de la disponibilité en cave !

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.



APERITIF PETILLANT (EN OPTION)

10.-

Croustillant vaudois - saucisson artisanal
Coupe de chasselas Pétillant - Domaine de la Capite, Luins

FORMULE CLASSIQUE

entrée - plat - dessert

48.-

FORMULE LEGERE

saladier - plat - dessert

38.-

LES ENTRÉES



Escargots ^{MONT D'OR} en coquille
beurre bourguignon / 6 pièce

L'os à moelle rôti au four ①
fleur de sel - pain de campagne grillé

Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy ② ③
huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre

Vol-au-vent de la B.M. ④
champignons des bois - crème - pousses d'épinards

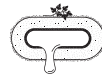
Salade estivale de fromage de chèvre Bio ^{LES PACCOTS} ⑤ ⑥
chanterelles - huile de colza de Cuarnens - tomates cerises

Tartare de thon saku mariné au gingembre, mangue et citron vert
mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé

Saladier de mesclun
à partager



LES PLATS DE SAISON



Tartare de boeuf classique ^{DU PAYS} et beurre salé
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites
(sans gluten/sans lactose sur demande)

Ravioli de Mauro ricotta, basilic et tomates de toutes les couleurs ⑦
crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan

Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - beurre blanc au citron confit ⑧
riz noir - antipastis de légumes

Fondant de veau - sauce chanterelles
pommes de terre grenaille au romarin - légumes du marché

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

Shawarma de seitan artisanal ^{LAUSANNE} aux épices, oignons rouges, tomates cerises, citron ⑨
pain pita - mesclun de salade - tzatziki

Coeur de filet de boeuf du pays grillé - sauce chimichurri ⑩ (En option +8.-)
pommes de terre grenaille - antipasti de légumes grillés

LES DESSERTS



Raisins à la lie - glace artisanale à la vanille

Verrine de panna Cotta de la BM ⑪ ⑫ ⑬

Petit pot au chocolat au lait caramel

Tartelette au citron - citron vert



APERITIF PETILLANT (EN OPTION)

10.-

Croustillant vaudois - saucisson artisanal
Coupe de chasselas Pétillant - Domaine de la Capite, Luins

FORMULE CLASSIQUE

entrée - plat - dessert

69.-

FORMULE LEGERE

saladier - plat - dessert

59.-

LES ENTRÉES



Escargots ^{MONT D'OR} en coquille
beurre bourguignon / 6 pièce

Salade de lentille ^{GROS-DE-VAUD} et truite fumée ^{L'ISLE}
yaourt aux herbes - radis croquant

Vol-au-vent de la B.M. [🌱]
champignons des bois - crème - pousses d'épinards

Salade estivale de fromage de chèvre Bio ^{LES PACCOTS} [🌱] [🌾] [🥛]
chanterelles - huile de colza de Cuarnens - tomates cerises

Tartare de thon saku mariné au gingembre, mangue et citron vert
mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé

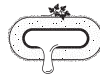
Salade rafraîchissante de pastèque et feta ^{AOP} [🌾]
Olives Kalamata - tomates cerise - basilic et oignons rouges

Saladier de mesclun

à partager



LES PLATS DE SAISON



Tartare de boeuf classique ^{DU PAYS} et beurre salé
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites
(sans gluten/sans lactose sur demande)

Ravioli de Mauro ricotta, basilic et tomates de toutes les couleurs [🌱]
stracciatella de Cuarnens - huile d'olive - rucola

Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - beurre blanc au citron confit
riz noir - antipasti de légumes grillés

Fondant de veau - sauce chanterelles
pommes de terre grenaille au romarin - légumes du marché

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

Shawarma de seitan artisanal ^{LAUSANNE} aux épices, oignons rouges, tomates cerises, citron [🌱] [🌾]
pain pita - mesclun de salade - tzatziki

Coeur de filet de boeuf du pays grillé - sauce chimichurri [🌾] (En option +8.-)
pommes de terre grenaille - antipasti de légumes grillés

LES 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