



OFFRE DE RESTAURATION 2021 SUR LE BATEAU MONTREUX

Croisières privées à bord du Montreux
Valable du 01 mai au 19 juin et du 6 septembre au 03 octobre 2021
Les prix s'entendent TVA (7.7%) et service inclus.

Offre de restauration sous réserve de changement.

Le Beau-Rivage Palace n'utilise que des produits frais et de saison.
Aussi, il se peut que notre Chef de Cuisine soit amené à apporter quelques légères
modifications si certains produits ne sont pas disponibles.

Des propositions plus personnalisées sont disponibles, élaborées
avec notre Chef R. Breton.

CAPACITE

172 places assises dont 100 places sur le pont supérieur
En cocktail: 200 places

CONTACT

*L'équipe Groupes & Manifestations du Beau-Rivage Palace
est à votre entière disposition pour vous conseiller :*

E. events@brp.ch

T. +41 21 613 33 40



FORFAIT BOISSONS APERITIF

MINIMUM 20 PERSONNES.

L'APERITIF « LEMAN »

Vins blanc et rouge de notre région
Jus de fruits, minérales, limonades
Bières suisses
Choix de salés
Flûtes au beurre

Forfait pour 1 heure : CHF 28.- par personne
CHF 12.- par personne, par ½ heure suppl.

L'APERITIF « SANDOZ »

Champagne Louis Roederer Brut
Kir Royal, Bellini Mimosa
Vins blanc et rouge de notre région
Jus de fruits, minérales, limonades
Bières suisses et étrangères
Choix de salés
Flûtes au beurre

Forfait pour 1 heure : CHF 50.- par personne
CHF 20.- par personne, par ½ heure suppl.



CANAPES APERITIF

MINIMUM 20 PERSONNES.

Agrémentez votre apéritif en proposant un assortiment de canapés raffinés servi sur plateau le temps de l'apéritif

Forfait 3 canapés par personne	CHF 19.- par personne
Forfait 5 canapés par personne	CHF 30.- par personne
Forfait 8 canapés par personne	CHF 46.- par personne

Vous trouverez ci-dessous les trois principaux canapés. Pour toute demande supplémentaire, nous vous ferons parvenir une proposition personnalisée.

MAI / JUIN

Bille petit pois, menthe et chèvre frais
Roulade de fêra du lac, asperges vertes et piquillos
Vitello tonnato et fleur de câpre

SEPTEMBRE

Tartare de légumes grillés, straciatella de burrata
Millefeuille de thon rouge, courgette grillée
Involtini de jambon de Parme, roquette et artichaut



BUFFETS

BUFFET (30 PERSONNES MINIMUM)

CES BUFFETS PEUVENT ETRE EGALEMENT PROPOSES DEBOUT

BUFFET « GOURMAND »

CHF 110.- par personne

Pressé de chèvre frais aux tomates confites
Carpaccio de poulpe au citron confit
Grecque de légumes de Provence
Panini au lard de Colonnata
Carpaccio de boeuf au pistou de roquette et brisures de parmesan
Vitello tonato à la fleur de câpre
Mezze: humos, taboulé, moutabal, falafel, feuille de vigne
Poivrons farcis à la mousse de thon
Salade de fruits de mer et poulpe aux olives et basilic
Sélection du potager
(mesclun, roquette, dent de lion, tomate cœur de bœuf & buffala)

Velouté de petit pois à la menthe

Pommes Château persillées
Casareccia aux coquillages et pistil de safran
Fricassée de poularde fermière, courgettes-tomate séchées
Filet de féra du lac aux amandes grillées
Légumes printaniers

Buffet de desserts

Café et mignardises



BUFFET « BEAU-RIVAGE »

CHF 118.- par personne

Tartare de thon rouge aux légumes grillés
Drapé de San Daniele aux asperges vertes
Nigiri de bar de ligne au yuzu et sésame wasabi
Involtni d'aubergine et saumon fumé
Salade de quinoa Suisse aux gambas
Assortiments de mezze libanais
Tomate coeur de boeuf et burrata au basilic
Croquant de fenouil au pamplemousse
Salade de haricots verts et champignons de Paris au pesto rosso
Cake aux olives Taggiasche et tomates confites
Roquette au pesto de tomate et parmesan
Sucrine sauce anchoïade
Soupe glacée de petit pois au chèvre frais
Gaspacho andalou au piment d'espelette

Fleur de courgette farcie aux légumes provençaux
Risotto mantecato aux chanterelles
Garganelli aux écrevisses du lac
Filet de d'agneau rôti en croûte d'olives et romarin
Filet de rouget snacké en émulsion de bouillabaisse

Panna cotta vanille, compotée d'abricot
Barre chocolat grand cru- framboise
Délice verveine-griotte
Saint honoré fraise-rhubarbe
Tarte aux fruits rouges et guimauve
Gaspacho aux fruits du moment



DEJEUNER OU DINER (ASSIS)

MENUS (20 PERSONNES MINIMUM)

MAI / JUIN

Menu I

CHF 98.- par personne

Cannelloni de crabe d'Alaska aux herbes fraîches, crémeux de citron confit

Duo d'asperges de Cavaillon, cabillaud sauvage en émulsion d'ail des ours

Selle de veau du pays rôti aux chanterelles, sauce mélilot

Sablé breton fraise Gariguettes et rhubarbe

Café & mignardises

Menu II

CHF 110.- par personne

Foie gras de canard au naturel, compotée de rhubarbe et fraises Gariguettes au vieux balsamique

Dos de turbot cuisiné à la betterave rouge et feuille de cannellier

Poitrine de poule fermière Suisse, asperges et morilles au Vin Jaune

Tarte fine cerises noires et amande douce

Café & mignardises



DEJEUNER OU DINER (ASSIS)

MENUS (20 PERSONNES MINIMUM)

SEPTEMBRE / OCTOBRE

Menu I

CHF 98.- par personne

Pressé de thon rouge et légumes grillés à l'huile de basilic

Filet de rouget barbet à la plancha, émulsion de safran et café

Poitrine de canette cuisinée aux épices et miel de nos jardins

Délice pêche jaune - verveine

Café & mignardises

Menu II

CHF 110.- par personne

Foie gras de canard et fêra du lac fumé, condiment à la truffe d'été

Filet de daurade royale, courgette violon à l'origan sauvage et tomates confites

Filet de bœuf Angus Suisse rôti aux échalotes et à l'estragon

100% croustillant chocolat Grand Cru - framboise

Café & mignardises



FORFAITS VINS

MINIMUM 20 PERSONNES.

FORFAIT LEMAN

Vin blanc et / ou Vin rouge

Eaux minérales (Henniez bleue ou verte), café et thé à discrétion

3 dl par personne :

CHF 26.- par personne

5 dl par personne :

CHF 34.- par personne

Vin blanc

-Chasselas, Domaine de la Treille, Les Frères

Dutruy

-Féchy, la Colombe, R. Paccot

- Mont-sur-Rolle, Chasselas La Plantaz

Abbaye de Mont, Ville de Lausanne

Vin rouge

- Gamay, Domaine de la Treille, Les Frères

Dutruy

-Pinot noir la Colombe, R. Paccot

- Mont-sur-Rolle, Abbaye de Mont, Ville de

Lausanne

FORFAIT LAVAUX *

Vin blanc et / ou Vin rouge

Eaux minérales (Henniez bleue ou verte), café et thé à discrétion

3 dl par personne :

CHF 35.- par personne

5 dl par personne :

CHF 47.- par personne

Vin blanc

-Calamin, Ilex, L. Bovard

-Dézaley, Guenietaz, Ch. Chappuis

-Sauvignon, H.Cruchon

Vin rouge

-Coteaux du Languedoc, Domaine de

l'Hortus, J. Orliac

-Humagne Rouge, John & Mike Favre

-Epresses, La Pressée, L. Bovard

FORFAIT PALACE *

Vin blanc et / ou Vin rouge

Eaux minérales (Henniez bleue ou verte), café et thé à discrétion

3 dl par personne :

CHF 55.- par personne

5 dl par personne :

CHF 70.- par personne

Vin blanc

-Humagne Blanc, C. Flaction

-Pouilly-Fuissé, Vers Cras, Château

Beauregard, J. Burrier

-Chardonnay Grande Réserve, Les

Romaines, Les Frères Dutruy

Vin rouge

-Saint-Saphorin, Barrique, P-L. Leyvraz

-Crozes-Hermitage, Cuvée Albéric Bouvet,

G. Robin

-Humagne Rouge, La Cave des Amandiers,

A. Delétraz

** Les vins sont donnés à titre indicatif. Notre Chef sommelier se tient à votre disposition pour toute autre proposition.*

Les forfaits vins peuvent être soumis à modification sans préavis en fonction des réserves de notre sommelier.



CONDITIONS GENERALES DE VENTES

PRIX

Nos prix sont valables pour l'année courante et comprennent la T.V.A., les taxes et le service.

Des minimums de dépenses sont imposés pour des groupes :
 - Jusqu'à 50 personnes : CHF 3'500.- minimum par croisière
 - Au-delà de 50 personnes : CHF 70.- minimum par personne

PERSONNEL / HEURES DE SERVICE

Dans le cas d'un trajet simple du bateau pour accéder à un port d'embarquement autre que celui de Lausanne ou lors d'un stationnement d'attente à quai, le personnel mis à disposition sera facturé comme suit :

Pour un trajet simple : CHF 800.- pour Montreux / Vevey

Pour un trajet simple : CHF 1'400.- pour Genève

Autre destination sur demande

Également, pour toute croisière au-delà de 4 heures, des frais de service de CHF 500.- par heure peuvent être facturés.

NOURRITURE ET BOISSONS EXTERIEURES

L'Hôtel n'autorise pas l'introduction de nourriture et/ou boissons par les participants. Toute exception doit faire l'objet d'un accord signé et doit être conforme aux normes d'hygiène en vigueur. L'hôtel décline toute responsabilité à cet égard.

CONDITIONS D'ANNULATION PARTIELLE

La réduction de vos prestations entre la date de signature du présent contrat et les dates indiquées ci-dessous ne donneront pas lieu à paiement de frais d'annulation.

Les pourcentages d'annulation ne sont pas cumulables.

Nombre de jours avant arrivée	Réduction des réservations sans frais d'annulation tardive
De la signature jusqu'à 45 jours avant l'événement	50% du montant total contracté
De 44 à 30 jours avant l'événement	30% du montant total contracté
De 29 à 10 jours avant l'événement	20% du montant total contracté
De 10 à 2 jours avant l'événement	5% du montant total contracté
2 jours ou moins avant l'événement	0% du montant total contracté

En cas de réduction de vos besoins de salles de réunions au-delà des pourcentages déterminés ci-dessus, vous devrez payer au Beau-Rivage Palace, désigné l'hôtel, des frais d'annulation égaux à la différence entre le pourcentage des recettes des salles de réunion attendues à l'origine déterminé ci-dessus et le pourcentage de réduction des recettes des salles de réunion attendues à l'origine que vous avez notifié.

CONDITIONS D'ANNULATION TOTALE

En cas d'annulation totale de l'événement, l'hôtel appliquera les règles suivantes en termes de facturation d'annulation tardive.

Date d'annulation	Pourcentage dû à l'hôtel
Date de signature à 365 jours à l'avance	10% du montant total
365 jours à 181 jours à l'avance	25% du montant total
180 jours à 91 jours à l'avance	50% du montant total
90 jours à 31 jours à l'avance	85% du montant total
30 jours ou moins avant l'Événement	100% du montant total

ARRHES

Pour garantir la réservation d'une manifestation, l'hôtel est en droit d'exiger un paiement partiel ou total à l'avance. La réservation sera considérée comme définitive une fois les arrhes enregistrées par l'établissement.

FACTURATION ET REGLEMENT

Les factures sont payables à 10 jours, passé ce délai l'hôtel est en droit de facturer un intérêt de 5% par an.

AUTORISATION POLICE DE COMMERCE

L'hôtel doit demander l'autorisation à la police de commerce de la ville de Lausanne pour tout événement :

- Diffusant de la musique. Le nombre maximal de décibels autorisé est de 93
- Organisant une collecte, tombola, jeux payants
- Demandant une finance d'entrée à nos clients

Cette déclaration doit être effectuée au moins 30 jours avant l'événement, et le coût associé est indépendant de notre volonté.

MATERIEL TECHNIQUE ET AUTRE MATERIEL

Tout matériel technique ou autre matériel fourni par l'organisateur ou toute prestation organisée par ses soins devra être annoncé auprès de notre service Groupes & Manifestations. Ces éléments devront être conformes à la loi et respecter les normes et usages en vigueur.

Toute livraison de matériel doit être effectuée au quai de livraison durant les heures d'ouverture. L'hôtel décline toute responsabilité en cas de vol ou détérioration du matériel ayant été fourni, livré et commandé par l'organisateur lui-même.

L'hôtel se réserve le droit de facturer des frais de logistique, de location de salle et de gestion de colis, à partir de CHF 70.- par heure.

Tous les prestataires et sous-traitants externes doivent accepter les conditions générales de l'hôtel, les règles de sécurité et de santé et toutes les autres règles et réglementations applicables. L'hôtel se réserve le droit, à sa seule discrétion, de demander le départ de tout prestataire ou sous-traitant externe de l'hôtel, s'il ne répond pas aux critères.

CASHEROUTE

Les frais de surveillance lors de la préparation des mets par un membre de la communauté israélite nous est facturée par le Rabbinate de Lausanne CHF 250.— jusqu'à 20 convives et CHF 500.— plus CHF 1.— par convive au-delà de 20 personnes. En conséquence, nous vous facturerons séparément et sans aucune majoration, les prestations du Rabin.

UTILISATION DU NOM ET DU LOGO BEAU-RIVAGE PALACE

L'utilisation du nom et / ou du logo du Beau-Rivage Palace devra faire l'objet d'une demande écrite au préalable. Tout document / affiche mentionnant le nom et / ou logo du Beau-Rivage Palace devra être approuvé par la direction.

SECURITE

L'hôtel se réserve le droit d'exiger le recours à une entreprise répondant aux obligations concordataires du 18.10.96 selon le type de manifestation, à la charge de l'organisateur.

RESPONSABILITES ET ASSURANCES DES BIENS ET DES PERSONNES

L'hôtel décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol.

L'organisateur est responsable de tout dommage que lui-même, ses collaborateurs, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation. L'hôtel se réserve le droit d'exiger une assurance à la charge de l'organisateur en fonction de la manifestation.

L'hôtel se réserve le droit de facturer des frais de nettoyage et / ou de facturer les frais liés au recyclage des éléments apportés et laissés par le client.

APPROBATION ET SIGNATURE

Les conditions générales font partie intégrante du contrat de manifestation remis au client pour approbation et signature.

Le contrat de manifestation ainsi que les conditions générales doivent nous parvenir datés et signés au plus tard 14 jours avant le début de la manifestation.