

Forfaits boissons *Drinks packages*

Forfait apéritifs (prix par personne)

Drinks reception package (price per person)

20.- Service à discrétion pour 1h de service

Full service for 1 hour

6.- pour toute demi-heure supplémentaire

for each additional half hour

- Vin blanc : St-Saphorin, Dizerens / Lavaux
White wine
- Vin rouge : Domaine de la Crausaz, Dizerens / Lavaux
Red wine
- Vin rosé : Œil de Perdrix, Dizerens / Lavaux (inclus dans le forfait uniquement durant la belle saison)
Rosé wine : (included in the package only during the summer season)
- Bière
Beer
- Eaux minérales (plate & gazeuse), jus de fruits, thé froid, sodas (Coca-Cola, Sprite, Fanta)
Mineral waters (still & sparkling) fruit juice, iced tea, soft drinks (Coca Cola, Sprite, Fanta)
- Sélection de biscuits d'apéritif
Selection of aperitif biscuits

Forfaits sans alcool (prix par personne et valable uniquement pour les repas)

Alcohol free packages (price per person and valid only for meals)

8.-

- Eaux minérales (plate et gazeuse)
Mineral waters (still and sparkling)
- Café Nespresso, thé et infusions
Nespresso coffee, tea and infusions

10.-

- Eaux minérales (plate et gazeuse)
Mineral water (still and sparkling)
- Sodas (coca-cola, sprite, fanta, etc.)
Soft drinks (coca-cola, sprite, fanta)
- Café Nespresso, thé et infusions
Nespresso coffee, tea and infusions

Droit de bouchon

Corkage

Si vous souhaitez apporter vos alcools, voici le prix des droits de bouchon :

If you prefer to bring your own alcohol, here are the corkage fees:

Vin et pétillant : 20.- / bt (70 ou 75cl)

Wine and sparkling wine

Champagne : 40.- / bt (75cl)

Champagne

Alcool fort : 60.- / bt (70cl)

Spirits

Forfaits vins (prix par personne)

Wines options (price per person)

Composez vous-mêmes votre forfait vins selon la sélection proposée; le service de la bière (sur demande) durant le repas est également inclus.

Choose your own wine selection from the options available; beer (upon request) during the meal is also included.

Forfait vins blancs

White wine

12.- / vin blanc

St-Saphorin, Dizerens / Lavaux

ou / or

Jolicœur, Les Terres de Lavaux / Lavaux

ou / or

Domaine de la Crausaz, Dizerens / Lavaux

14.- / vin blanc

L'Abbaye de Mont, La Plantaz, Ville de Lausanne / La Côte

ou / or

Château d'Échichens, Chasselas Grand Cru, Cave de la Côte / La Côte

ou / or

Château Malessert - Grand Cru Féchy Côte, Cave de la Côte / La Côte

17.- / vin blanc

Dezaley Grand Cru, Dizerens / Lavaux

ou / or

La Licorne Blanche, Assemblage, Bolle & Cie / La Côte

ou / or

Cure d'attalens, Obrist / Lavaux

Forfait vins rouges
Red wine

14.- / vin rouge

Domaine de la Crausaz, Dizerens / Lavaux

ou / or

Jolicœur assemblage, Les Terres de Lavaux / Lavaux

ou / or

Plant Robert Gamay, Dizerens / Lavaux

16.- / vin rouge

La Licorne pinot noir, Bolle & Cie / La Côte

ou / or

Expression Gamay Vieilles vignes, Cave de la Côte / La Côte

ou / or

Le Flambeur pinot noir, Cave de la Côte / La Côte

19.- / vin rouge

Divico cuvée XC, Cave de la Côte / La Côte

ou / or

La Cure d'Attalens Assemblage, Obrist / Lavaux

ou / or

Les Dioscures, Bolle & Cie / La Côte

Boissons Beverages

Sans alcool

Non-alcoholic

Eaux minérales (plate & gazeuse) - 75cl 7.50
Mineral waters (still & sparkling)

Sodas (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite,
Limonade Lausanne citron & orange) - 25cl 5.-
Soft drinks (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Lemonade Lausanne lemon & orange)

Jus de fruits (Pomme, orange & cranberry) - 1l 15.-
Fruit juice (Apple, orange & cranberry)

Cocktails

Cocktails

Prix au verre

Price per glass

Fritz by Dizerens  12.-

Aperol Spritz 14.-

Hugo 14.-

Negroni 15.-

Mocktail du musée (jus de cranberry, jus de citron vert & d'orange,
sirop de poire & menthe fraîche) 12.-
Mocktail of the museum (cranberry juice, lime & orange juice, pear syrup & fresh mint)

Prix par personne (pour min. 20 personnes)

Price per person (for min. 20 people)

Vin chaud 6.-
Hot wine

Jus de pomme chaud à la cannelle 5.-
Hot apple juice with cinnamon

Bières

Beers

USZIT (blonde / blond)  - 33cl 5.-

Brasserie du Jorat – La Vaudoise (non-filtrée / non-filtered)  - 33cl 8.-

Carte des vins

Wine list

Pétillant d'ici et d'ailleurs

Local and imported sparkling wines

Italie

Prosecco Jaya	54.-
Gléra - Conegliano & Valdobbiadene	

Lavaux

Brut « Réserve »	62.-
Chardonnay - Pinget	

Champagne

Laurent-Perrier Brut	105.-
Laurent-Perrier Brut rosé	170.-

Vins blancs suisses

Swiss white wines

Lavaux

St-Saphorin	41.-
Chasselas - Dizerens	

Jolicœur	41.-
Chasselas - Terres de Lavaux	

Domaine de la Crausaz Grand Cru	41.-
Assemblage (<i>chasselas, chardonnay</i>) - Dizerens	

Dézaley « Renard » Grand Cru	56.-
Chasselas - Dizerens	

Cure d'Attalens Grand Cru	58.-
Chasselas - Obrist	

Viognier	76.-
Les Terres de Lavaux	

Dézaley, Chemin de Fer	99.-
Chasselas - Luc Massy	

La Côte

Château de Malessert Grand Cru	49.-
Chasselas - Cave de la Côte	

Château d'Échichens Grand Cru	49.-
Chasselas - Cave de la Côte	

L'Abbaye de Mont, La Plantaz	49.-
Chasselas sur lies - Ville de Lausanne	

La Licorne Blanche	56.-
Assemblage (<i>chardonnay, pinot blanc, pinot gris, doral, chasselas</i>) - Bolle & Cie	

Neuchâtel

Chardonnay La Neuveville 96.-
Chardonnay - Domaine Frôté

Valais

Blanc de Mer 66.-
Assemblage (*Amigne, Chardonnay, autres cépages blancs*) - Jean-René Germanier

Vins blancs étrangers

Foreign white wines

Bourgogne - France

Bourgogne Blanc 69.-
Chardonnay - Domaine Geantet Pension
Hautes Côtes de Nuit 71.-
Pinot noir - Domaine Geantet Pension

Loire - France

Sancerre Blanc 70.-
Chardonnay - Domaine de Terres Blanches

Trentino - Italie

Pinot grigio 39.-
Pinot gris – Castel Firmian

Vin rosé suisse

Swiss rosé wine

Lavaux

Œil de Perdrix 39.-
Pinot Noir - Dizerens

Vins rouges suisses

Swiss red wines

Lavaux

Domaine de la Crausaz 45.-
Assemblage (*pinot noir, gamaret*) - Dizerens
Jolicœur 45.-
Assemblage (*garanoir, gamay, élevé en fût de chêne*) - Terres de Lavaux
Plant Robert Gamay 45.-
Vieille sélection de Lavaux issu du cépage Gamay - Dizerens
La Cure d'Attalens Grand Cru 64.-
Assemblage (*merlot, diolinoir, galotta, gamay*) - Obrist
Orpheus 69.-
Assemblage (*gamaret, garanoir*) - Terres de Lavaux

La Côte

Cuvée XC	64.-
Divico (élevé en barriques) - Cave de la Côte	
La Licorne	52.-
Pinot noir - Bolle & Cie	
Vieilles Vignes Expression	52.-
Gamay - Cave de la Côte	
Le Flambeur	52.-
Pinot noir - Domaine Kursner	
Les Dioscures	64.-
Assemblage (gamaret, garanoir) - Bolle & Cie	

Tessin

Classico Riserva "San Zeno"	68.-
Merlot - Tamborini	

Valais

Rouge de terre	66.-
Assemblage (<i>syrach, gamay, gamaret</i>) - Jean-René Germanier	

Vins rouges étrangers

Foreign red wines

Toscane - Italie

Le Difese	68.-
Assemblage (<i>Angoviese, Cabernet Sauvignon</i>) - Tenuta San Guido	

Bordeaux - France

Le Carillon de Rouget	85.-
Assemblage (<i>85% Merlot, 15% Cabernet Franc</i>) - Château Rouget	

Bourgogne - France

Gevrey Chambertin	96.-
Pinot noir - Domaine Camus Père & Fils	

Yarra Valley - Australie

Bloody Hill Villages	99.-
Pinot noir - Bloody Hill Villages	

Open bar

Classique


Classic

Alcool - 4cl ou/or bt

15.- / 180.-

Alcohol

Gin : Ginuine Alpine Herbs  & Gents Tonic water

Vodka : Xellent 

Whisky : Chivas 12 ans

Rum : Havana Club 7 años

Premium

Premium

Alcool - 4cl ou/or bt

18.- / 230.-

Alcohol

Gin : Les deux frères  & Gents Tonic water

Vodka : Beluga

Whisky : Chivas 18 ans

Rum : Don Papa

Les mix suivants sont inclus dans le prix : Coca-Cola, Sprite, jus de fruits (pomme, orange & cranberry), Limonade Lausanne citron & orange.

The following soft drinks are included in the price: Coca-Cola, Sprite, fruit juice (apple, orange & cranberry), Lemonade Lausanne lemon & orange.

Eaux-de-vie & Digestifs Brandies & Digestives

Prix au verre

Price per glass

Abricotine, Williamine, Grappa Nardini, Limoncello

7.50

Apéritifs & Cocktails

Printemps-été 2024

Spring-summer 2024

Il est possible de prendre plusieurs pièces, mais les pièces choisies doivent être identiques pour tous les convives.

It is possible to take several pieces, but the pieces chosen must be identical for all the guests.

Quantités suggérées

Suggested quantities

Apéritif léger : 3 à 5 pièces / pers.

Light aperitif: 3 to 5 items per person.

Apéritif riche : 6 à 8 pièces / pers.

Substantial aperitif: 6 to 8 items per person.

Cocktail léger: 9 à 12 pièces / pers.

Light cocktail: 9 to 12 items per person.

Cocktail dînatoire: dès 13 à 20 pièces / pers.

Dining cocktail: from 13 to 20 items per person

Pièces froides

Cold items

3.50 (pièce /per item)

Fraicheur de tomate au basilic (v)

Fresh tomato and basil

Involtini au jambon cru, ricotta et roquette

Cured ham, ricotta and rocket involtini

Wrap de truite fumée

Smoked trout wrap

Finger au roastbeef

Roast beef finger

Finger au saumon fumé

Smoked salmon finger

Mini cône houmous (v)

Mini hummus cone

Mini cône guacamole (v)

Mini guacamole cone

Mini cône fromage frais (v)

Mini fromage frais cone

Focaccia de légumes confits et roquette (v)

Confit vegetable and rocket focaccia

4.- (pièce / per item)

Club sandwich à la dinde

Turkey club sandwich

Tartare de bœuf "classique"

Classic beef tartare

Club sandwich au saumon fumé

Smoked salmon club sandwich

Tartare de saumon à l'aneth

Salmon and dill tartare

Sablé parmesan et tapenade de thon

Parmesan sablé and tuna tapenade

Tartare de thon à la mangue

Tuna and mango tartare

Maki au thon ou saumon

Tuna or salmon maki

Club sandwich au tofu et curry (v)

Tofu and curry club sandwich

Maki concombre ou avocat (v)

Cucumber or avocado maki

Pièces chaudes

Hot items

3.50 (pièce /per item)

Croquette de pommes de terre sauce tzatziki (v)
Potato croquette, tzatziki sauce

Empanadas de bœuf
Beef empanada

Samossa aux légumes (v)
Vegetable samosa

Gyoza végétarien, sauce soja (v)
Vegetarian gyoza, soy sauce

Falafel betterave et houmous (v)
Beetroot falafel and hummus

Nems de légumes, sauce aigre doux (v)
Vegetable spring roll, sweet and sour sauce

Tortilla aux légumes confits et féta (v)
Confit vegetable and feta tortilla

4.50 (pièce /per item)

Mini burger "classique"
Classic mini burger

Mini burger "vaudois"
Vaudois mini burger

Mini kebab végétarien (v)
Vegetarian mini kebab

Mini hot dog
Mini hot dog

Noix de St Jacques en viennoise
Breaded scallop

Desserts

3.50 (pièce /per item)

Mini douceurs (au choix du pâtissier)
Mini sweets (selected by our Pastry Chef)

4.- (pièce /per item)

Brochette de poulet BBQ
BBQ chicken skewer

Keftedes (boulettes de bœuf et sauce tomate)
Keftedes (meatballs and tomato sauce)

Nem de poulet
Chicken spring roll

Nem de crevette
Prawn spring roll

Quenelle de saumon à l'estragon
Salmon and tarragon quenelle

Malakoff (v)
Malakoff

Crevette en croûte de coco
Coconut-crust prawn

Quiche Appenzeller (v)
Appenzeller quiche

Crevette en croûte de pomme de terre
Prawn with a potato coating

Animations salées (prix par personne) dès 50 personens

Savoury stand (per person) from 50 people

Mini kebab végétarien <i>mini vegetarian kebab</i>	11.-
Saumon gravlax / blinis / crème de raifort / citron <i>Salmon gravlax / blinis / horseradish sauce / lemon</i>	14.-
Wrap / jambon Serrano / fromage frais / roquette <i>Wrap / Serrano ham / fromage frais / rocket leaves</i>	10.-
Risotto / pesto / tomates confites / servi en meule <i>Risotto / pesto / confit tomatoes / served in a cheese wheel</i>	11.-

Animations sucrées (prix par personne) dès 50 personnes

Sweet stand (per person) from 50 people

La fontaine à chocolat / pics de fruits frais / marshmallow <i>Chocolate fountain / fresh fruit cubes / marshmallow</i>	10.-
Glace et sorbets artisanaux de chez l'artisan glacier <i>Ice creams and sorbets from the artisan ice cream maker</i>	8.-
Barbe à papa <i>Candy floss</i>	10.-

Menu

Composez-vous-même votre menu parmi les entrées, plats et desserts proposés. Veuillez choisir un menu unique pour tous les convives. Pensez à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Put together your own menu from our selection of starters, main courses and desserts. Choose a unique menu for all your guests. Please remember to inform us of any dietary restrictions that you are aware of.

Printemps-été 2024

Spring-Summer 2024

Les entrées

Starters

22.-

Salade de tomates colorées / mozzarella di bufala / basilic / réduction de vieux balsamique (v)
Multi-coloured tomato salad / buffalo mozzarella / basil / aged balsamic vinegar

Ravioles / ricotta et citron / coulis de tomate / roquette (v)
Ravioli / ricotta and lemon / tomato coulis / rocket

Saumon gravlax à l'aneth / saladine / blinis / crème acidulée
Salmon gravlax with dill / small salad / blinis / sour cream

25.-

Pressé de filets de loup / tomate confite / courgette / basilic / saladine
Sea bass fillets / tomato confit / courgettes / basil / small salad

Poulpe snacké / houmous / olives taggiasche / vierge de citron confit
Pan-seared octopus / hummus / Taggiasca olives / lemon confit

Crevettes sauvages au curry / guacamole / vinaigrette au fruit de la passion
Wild prawn curry / guacamole / passion fruit vinaigrette

28.-

Marbré de foie gras de canard / porto rouge / brioche
Marble slice of duck foie gras glazed in red port / brioche

Homard du Maine / fenouil croquant / épine vinette / gaspacho
Maine lobster / crunchy fennel / barberry / gazpacho

Thon snacké / légumes croquants / graines de sésame / vinaigrette de soja
Pan-seared tuna / crispy vegetables / sesame seeds / soy vinaigrette

Les plats

Main courses

26.-

Couscous de légumes / gingembre / citron confit / amande (v)

Vegetable couscous / ginger / lemon confit / almonds

Risotto crémeux / asperges vertes / tuile de parmesan (v)

Creamy risotto / asparagus / parmesan crisp

35.-

Suprême de pintade rôti / pommes de terre grenaille / asperges vertes / crème aux morilles

Roast guinea fowl breast / new potatoes / asparagus / creamy morel mushroom sauce

Dos de sandre à la plancha / crémeux d'artichauts / fritot d'aubergine / tapenade d'olive

Grilled pike perch fillet / creamy artichoke / aubergine fritter / olive tapenade

38.-

Poitrine de canette de Challans rosée / pommes de terre rôties / légumes sautés / sauce à l'orange

Challans duck breast / roast potatoes / sautéed vegetables / orange sauce

Contre-filet de bœuf de nos monts au four / gratin de pommes de terre et légumes sautés / jus corsé au balsamique

Oven-roasted regional beef sirloin / potato gratin and sautéed vegetables / balsamic jus

Filet de daurade / caponata sicilienne / soffrito de tomate

Sea bream fillet / Sicilian caponata / tomato soffrito

41.-

Pièce de veau de nos monts / risotto au pesto / tomate confite / jus corsé

Joint of regional veal / pesto risotto / tomato confit / jus

Filet de bœuf de nos monts / pommes de terre sautées aux pleurotes / jus au pinot noir

Regional beef fillet / sautéed potatoes with oyster mushrooms / pinot noir jus

Dos de maigre label rouge / lait de coco / citron vert / coriandre / mousseline de patate douce

Red label meagre / coconut milk / lime / coriander / sweet potato mousse

Les desserts

Desserts

15.-

Feuillantine au chocolat

Chocolate feuillantine

Entremet yuzu

Yuzu dessert

Délice poire caramel

Pear and caramel cake

Entremet mangue passion

Mango and passion fruit dessert

Dôme craquant, cœur framboise

Dome dessert with a raspberry centre

Tarte tatin, glace vanille artisanale

Tarte tatin, home-made vanilla ice cream

Buffets

Les buffets ne sont disponibles que pour minimum 50 personnes
Buffets are for a minimum of 50 people

Buffet suisse

Swiss buffet

90.-

Quiche Appenzeller (v)

Appenzell cheese quiche

Assortiment de charcuterie

Cold cuts assortment

Salade de lentilles du Gros-de-Vaud aux petits légumes (v)

Gros-de-Vaud lentil and baby vegetable salad

Salade de pommes de terre au vieux gruyère et ciboulette (v)

Potato salad with vieux Gruyère cheese and chives

Saucisson vaudois en brioche

Vaud sausage brioche

Rillettes de truite fumée de Chamby

Chamby smoked trout rilette

Emincée de veau à la zurichoise / champignons

Zurich-style diced veal with mushrooms

Filet d'omble chevalier au Dézaley

Char fillet with Dézaley wine sauce

Roesti doré (v)

Golden rösti potatoes

Duo de carottes glacées (v)

Glazed carrot duo

Tarte à la crème

Cream tart

Mousse toblerone

Toblerone mousse

Meringue / crème double de gruyère / fruits de saison

Meringue with Gruyère double cream and seasonal fruits

Crème brûlée à la raisinée

Crème brûlée with raisinée

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Buffet asiatique

Asian buffet

90.-

Salade de nouilles de riz / crevettes

Rice noodle and prawn salad

Salade d'algues / concombre / sésames (v)

Seaweed, cucumber and sesame salad

Salade de chou chinois au poulet

Chinese cabbage and chicken salad

Assortiment de maki / sauce soja et wasabi

Maki assortment with soy sauce and wasabi

Gyozas aux légumes (v)

Vegetable gyozas

Chips de crevettes

Prawn crackers

Soupe de crevettes / lait de coco / coriandre

Prawn, coconut milk and coriander soup

Nouilles sautées aux légumes / sauce hoisin / noix de cajou (v)

Sautéed noodles with vegetables, Hoisin sauce and cashew nuts

Wok de poulet à l'aigre doux / riz parfumé

Wok-fried sweet-and-sour chicken with jasmine rice

Filet de loup laqué / pak-choy sauté

Lacquered seabass with sautéed pak-choi

Chiffon cake au thé matcha

Matcha tea chiffon cake

Perles de tapioca / lait de coco / mangue

Tapioca with coconut milk and mango

Crème brûlée à la citronnelle

Crème brûlée with lemongrass

Carpaccio d'ananas, gingembre et citron vert

Pineapple, ginger and lime carpaccio

Salade de fruits au sirop de litchi

Fruit salad with lychee syrup

Buffet méditerranéen

Mediterranean buffet

90.-

Houmous libanais (v)

Lebanese hummus

Salade niçoise

Niçoise salad

Antipasti de légumes grillés (v)

Grilled vegetable antipasti

Focaccia aux légumes confits (v)

Confit vegetable focaccia

Salade de tomates cerises / mozzarella au basilic (v)

Cherry tomatoes with mozzarella and basil

Involtini au jambon cru / ricotta / roquette

Involtini with cured ham, ricotta and rocket

Salade de poulpe / pommes de terre charlotte / olives / câpres

Octopus, Charlotte potato, olive and caper salad

Gaspacho andalou (v)

Andalusian gazpacho

Tajine de poulet au gingembre et citron confit

Chicken tajine with ginger and confit lemon

Filet de daurade à l'huile vierge

Sea bream fillet with extra-virgin olive oil

Caponata sicilienne

Sicilian caponata

Ravioli à la ricotta / épinard / coulis de tomate (v)

Ravioli with ricotta, spinach and tomato coulis

Tiramisu

Tiramisu

Tarte au citron

Lemon tart

Crème brûlée au thym

Crème brûlée with thyme

Tropézienne

Tarte tropézienne

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Apéritifs & Cocktails

Automne-hiver 2024

Autumn-winter 2024

Il est possible de prendre plusieurs pièces, mais les pièces choisies doivent être identiques pour tous les convives.

It is possible to take several pieces, but the pieces chosen must be identical for all the guests.

Quantités suggérées

Suggested quantities

Apéritif léger : 3 à 5 pièces / pers.

Light aperitif: 3 to 5 items per person.

Apéritif riche : 6 à 8 pièces / pers.

Substantial aperitif: 6 to 8 items per person.

Cocktail léger: 9 à 12 pièces / pers.

Light cocktail: 9 to 12 items per person.

Cocktail dînatoire: dès 13 à 20 pièces / pers.

Dining cocktail: from 13 to 20 items per person

Pièces froides

Cold items

3.50 (pièce /per item)

Involtini au jambon cru, ricotta et roquette

Cured ham, ricotta and rocket involtini

Wrap de truite fumée

Smoked trout wrap

Finger au roastbeef

Roast beef finger

Finger au saumon fumé

Smoked salmon finger

Mini cône houmous (v)

Mini hummus cone

Mini cône guacamole (v)

Mini guacamole cone

Mini cône fromage frais (v)

Mini fromage frais cone

Focaccia de légumes confits et roquette (v)

Confit vegetable and rocket focaccia

4.- (pièce / per item)

Club sandwich à la dinde

Turkey club sandwich

Tartare de bœuf "classique"

Classic beef tartare

Club sandwich au saumon fumé

Smoked salmon club sandwich

Tartare de saumon à l'aneth

Salmon and dill tartare

Sablé parmesan et tapenade de thon

Parmesan sablé and tuna tapenade

Tartare de thon à la mangue

Tuna and mango tartare

Maki au thon ou saumon

Tuna or salmon maki

Club sandwich au tofu et curry (v)

Tofu and curry club sandwich

Maki concombre ou avocat (v)

Cucumber or avocado maki

Pièces chaudes

Hot items

3.50 (pièce / per item)

Crème de courge et huile de noix (v)

Pumpkin soup, walnut oil

Croquette de pommes de terre sauce tzatzíki (v)

Potato croquette, tzatziki sauce

Empanadas de bœuf

Beef empanada

Samossa aux légumes (v)

Vegetable samosa

Gyoza végétarien, sauce soja (v)

Vegetarian gyoza, soy sauce

Falafel betterave et houmous (v)

Beetroot falafel and hummus

Nems de légumes, sauce aigre doux (v)

Vegetable spring roll, sweet and sour sauce

Tortilla aux légumes confits et féta (v)

Confit vegetable and feta tortilla

4.50 (pièce)

Mini burger "classique"

Classic mini burger

Mini burger "vaudois"

Vaudois mini burger

Mini kebab végétarien (v)

Vegetarian mini kebab

Mini hot dog

Mini hot dog

Noix de St Jacques en viennoise

Breaded scallop

4.- (pièce / per item)

Brochette de poulet BBQ

BBQ chicken skewer

Keftedes (boulettes de bœuf et sauce tomate)

Keftedes (meatballs and tomato sauce)

Nem de poulet

Chicken spring roll

Nem de crevette

Prawn spring roll

Quenelle de saumon à l'estragon

Salmon and tarragon quenelle

Malakoff (v)

Malakoff

Crevette en croûte de coco

Coconut-crust prawn

Quiche Appenzeller (v)

Appenzeller quiche

Crevette en croûte de pomme de terre

Prawn with a potato coating

Desserts

3.50 (pièce / per item)

Mini douceurs (au choix du pâtissier)

Mini sweets (selected by our Pastry Chef)

Animations salées (prix par personne) dès 50 personnes

Savoury stand (per person) from 50 people

Huitres (3 pièces / pers) de septembre à mars Marennnes d'Oléron N°3, vinaigre échalote, pain de seigle, citron, tabasco <i>Oysters (3 per person) from September to March Marennnes d'Oléron N°3, shallot vinegar, ryebread, lemon, tabasco</i>	13.-
Saumon gravlax / blinis / crème de raifort / citron <i>Salmon gravlax / blinis / horseradish sauce / lemon</i>	14.-
Wrap / jambon Serrano / fromage frais / roquette <i>Wrap / Serrano ham / fromage frais / rocket leaves</i>	10.-
Risotto / courge ou champignons des bois / servis en meule (v) <i>Pumpkin or wild mushroom risotto / served in a cheese wheel</i>	11.-

Animations sucrées (prix par personne) dès 50 personnes

Sweet stand (per peson) from 50 people

La fontaine à chocolat / pics de fruits frais / marshmallow <i>Chocolate fountain / fresh fruit cubes / marshmallow</i>	10.-
Glace et sorbets artisanaux de chez l'artisan glacier <i>Ice creams and sorbets from the artisan ice cream maker</i>	8.-
Barbe à papa <i>Candy floss</i>	10.-

Menus

Composez-vous-même votre menu parmi les entrées, plats et desserts proposés. Veuillez choisir un menu unique pour tous les convives. Pensez à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Put together your own menu from our selection of starters, main courses and desserts. Choose a unique menu for all your guests. Please remember to inform us of any dietary restrictions that you are aware of.

Automne-hiver 2024

Autumn-winter 2024

Les entrées

Starters

22.-

Salade mêlée / tomme vaudoise croustillante / raisins frais / noix (v)

Mixed salad / tomme Vaudois cheese / fresh grapes / walnuts

Ravioles / ricotta et épinard / velouté de topinambour (v)

Ravioli / ricotta and spinach / artichoke velouté

Salade de saison / sot-l'y-laisse / raisinée / champignons des bois

Seasonal salad / chicken oyster / apple butter / wild mushrooms

25.-

Crevettes sauvages / épices douces / vinaigrette d'agrumes / saladine

Wild prawns / mild spices / citrus fruit vinaigrette / small salad

Saumon d'Écosse mariné / betterave / fenouil croquant / huile d'olive bio

Marinated Scottish salmon / beetroot / crunchy fennel / organic olive oil

Pressé de filet de truite de Chamby / estragon / petits légumes / saladine

Chamby trout fillet terrine / tarragon / baby vegetables / small salad

28.-

Escalope de foie gras poêlée / lentilles du gros de Vaud / jus tranché à l'huile de noix du moulin de Sévery

Pan-fried foie gras / Gros de Vaud lentils / jus with Sévery mill walnut oil

Noix de Saint-Jacques gratinées / chutney de mangue / saladine / pickles d'oignons rouges

Scallop gratin / mango chutney / small salad / red onion pickle

Thon snacké / légumes croquants / graines de sésame / vinaigrette de soja

Seared tuna / crispy vegetables / sesame seeds / soy vinaigrette

[Les plats](#)

Main courses

26.-

Tajine de légumes d'hiver / patate douce / citron confit / gingembre / amande (v)
Winter vegetable tajine / sweet potato / confit lemon / ginger / almond

Risotto crémeux / champignons des bois / huile de truffe blanche (v)
Creamy risotto / wild mushrooms / white truffle oil

35.-

Suprême de poularde rôti / mille-feuille de pommes de terre / crème aux morilles
Roast chicken breast / potato mille-feuille / morel cream

Dos de sandre à la plancha / pomme de terre écrasées aux herbes / mirepoix de légumes / jus au balsamique bio
Grilled pike perch / herby crushed potatoes / vegetable mirepoix / organic balsamic jus

38.-

Poitrine de canette de Challans rosée / pommes de terre rôties / légumes sautés / miel / gingembre
Challans duck breast / roast potatoes / sautéed vegetables / honey / ginger

Contre-filet de bœuf de nos monts au four / gratin de pommes de terre et légumes sautés / jus corsé au poivre de Sichuan
Oven-roasted regional beef sirloin / potato gratin and sautéed vegetables / Sichuan pepper jus

Filet de bar étuvé / croustillant de polenta bio / légumes d'hiver / crème au safran
Steamed sea bass / organic polenta crisp / winter vegetables / saffron cream

41.-

Pièce de veau de nos monts à la marjolaine / risotto à la courge / légumes racines
Veal from our mountains with marjoram / pumpkin risotto / root vegetables

Filet de bœuf de nos monts / pommes de terre sautées aux pleurotes / jus au pinot noir
Regional beef filet / sautéed potatoes with oyster mushrooms / pinot noir jus

Dos de maigre label rouge / mousseline de panais / coulis de persil
Red label meagre / turnip mousse / parsley coulis

[Les desserts](#)

Desserts

15.-

Feuillantine au chocolat
Chocolate feuillantine

Entremet yuzu
Yuzu dessert

Délice poire caramel
Pear and caramel cake

Entremet mangue passion
Mango and passionfruit dessert

Dôme craquant, cœur framboise
Dome dessert with a raspberry centre

Tarte Tatin, glace vanille artisanale
Tarte Tatin, home-made vanilla ice cream

Buffets

Les buffets ne sont disponibles que pour un minimum 50 personnes
Buffets are for a minimum of 50 people

Buffet suisse

Swiss buffet

90.-

Quiche Appenzeller (v)

Appenzell cheese quiche

Assortiment de charcuterie

Cold cuts assortment

Salade de lentilles du Gros-de-Vaud aux petits légumes (v)

Gros-de-Vaud lentil and baby vegetable salad

Salade de pommes de terre au vieux gruyère et ciboulette (v)

Potato salad with vieux Gruyère cheese and chives

Saucisson vaudois en brioche

Vaud sausage brioche

Rillettes de truite fumée de Chamby

Chamby smoked trout rilette

Emincé de veau à la zurichoise / champignons

Zurich-style diced veal with mushrooms

Filet d'omble chevalier au Dézaley

Char fillet with Dézaley wine sauce

Roesti doré (v)

Golden rösti potatoes

Duo de carottes glacées (v)

Glazed carrot duo

Tarte à la crème

Cream tart

Mousse toberone

Toblerone mousse

Meringue / crème double de gruyère / fruits de saison

Meringue with Gruyère double cream and seasonal fruits

Crème brûlée à la raisinée

Crème brûlée with raisinée

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

90.-

Salade de nouilles de riz / crevettes

Rice noodle and prawn salad

Salade d'algues / concombre / sésames (v)

Seaweed, cucumber and sesame salad

Salade de chou chinois au poulet

Chinese cabbage and chicken salad

Assortiment de maki / sauce soja et wasabi

Maki assortment with soy sauce and wasabi

Gyozas aux légumes (v)

Vegetable gyozas

Chips de crevettes

Prawn crackers

Soupe de crevettes / lait de coco / coriandre

Prawn, coconut milk and coriander soup

Nouilles sautées aux légumes / sauce hoisin / noix de cajou (v)

Sautéed noodles with vegetables, Hoisin sauce and cashew nuts

Wok de poulet à l'aigre doux / riz parfumé

Wok-fried sweet-and-sour chicken with jasmine rice

Filet de loup laqué / pak-choy sauté

Lacquered seabass with sautéed pak-choi

Chiffon cake au thé matcha

Matcha tea chiffon cake

Perles de tapioca / lait de coco / mangue

Tapioca with coconut milk and mango

Crème brûlée à la citronnelle

Crème brûlée with lemongrass

Carpaccio d'ananas, gingembre et citron vert

Pineapple, ginger and lime carpaccio

Salade de fruits au sirop de litchi

Fruit salad with lychee syrup

90.-

Houmous libanais (v)

Lebanese hummus

Salade niçoise

Niçoise salad

Antipasti de légumes grillés (v)

Grilled vegetable antipasti

Focaccia aux légumes confits (v)

Confit vegetable focaccia

Salade de tomates cerises / mozzarella au basilic (v)

Cherry tomatoes with mozzarella and basil

Involtini au jambon cru / ricotta / roquette

Involtini with cured ham, ricotta and rocket

Salade de poulpe / pommes de terre charlotte / olives / câpres

Octopus, Charlotte potato, olive and caper salad

Gaspacho andalou (v)

Andalusian gazpacho

Tajine de poulet au gingembre et citron confit

Chicken tajine with ginger and confit lemon

Filet de daurade à l'huile vierge

Sea bream fillet with extra-virgin olive oil

Caponata sicilienne

Sicilian caponata

Ravioli à la ricotta / épinard / coulis de tomate (v)

Ravioli with ricotta, spinach and tomato coulis

Tiramisu

Tiramisu

Tarte au citron

Lemon tart

Crème brûlée au thym

Crème brûlée with thyme

Tropézienne

Tarte tropézienne

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Matériel Technique

Technical equipment

50% de remise sur le matériel technique à compter du 2^{ème} jour.
50% discount on the technical equipment as of the second day.

Forfaits pour les salles Olympie, Galerie & Club Coubertin

Packages for the Olympie room, Galerie and Club Coubertin

Est inclus dans les trois forfaits, la présence d'un technicien pour la mise en route de l'événement.

The presence of a technician for the start of the event is included in the three packages.

Forfait sonorisation (1 micro main, haut-parleurs) <i>Sound system package (1 handheld microphone and speakers)</i>	200.-
Forfait projection (écran, projecteur, laptop) <i>Projection package (screen, projector and laptop)</i>	400.-
Forfait projection + son (écran, projecteur, laptop, 1 micro main, haut-parleurs) <i>Projection & sound package (screen, projector, laptop, 1 handheld microphone and speakers)</i>	500.-

Forfaits pour l'Auditorium

Packages for the Auditorium

La présence du technicien en régie est obligatoire (voir tarifs ci-dessous)

The presence of a technician in the control room is mandatory (see rates below)

Forfait projection, son & lumières (écran, projecteur, laptop, pupitre avec écran LED & micro, haut-parleurs, lumières sur scène, lumière d'ambiance en fond de scène avec couleur personnalisable) <i>Projection, sound & lighting package (screen, projector, laptop, desk with LED screen and microphone, speakers, stage lighting and personalised colour backdrop lighting)</i>	800.-
Double projection « Side by Side » <i>"Side by Side" double projection</i>	400.-
Projection Softedge « Panoramique » (contenu graphique par vos soins) <i>"Panoramic" soft edge projection (using your graphic content)</i>	2'500.-

Captation vidéo

Pour toutes les solutions ci-après, la plateforme streaming et sa gestion sont fournies par les soins du client sur Zoom/Teams/BlueJeans/Webex. Le client gère la réunion (invitations, salles d'attente, partage d'écran, etc.) et invite le technicien de la salle en « invité » ou « co-hôte » suivant la configuration afin qu'il joigne le son et l'image de la salle dans votre réunion.

For all the solutions below, the streaming platform and its management are provided by the client on Zoom/Teams/BlueJeans/Webex. The client manages the meeting (invitations, waiting rooms, screen sharing, etc.) and invites the room technician as a "guest" or "co-host" depending on the configuration, in order to join the room sound and image in your meeting.

Autres plateformes/solutions sur demande.

Other platforms/solutions on request.

Forfait captation vidéo 1

One-video recording package

1'000.-

Le forfait comprend l'enregistrement audio et vidéo, la diffusion sur l'écran principal de l'auditorium et/ou sur la plateforme de streaming (à choix) ainsi qu'une caméra en plan fixe de la scène (orateur).

Il est possible de diffuser les personnes en distanciel sur l'écran principal*.

* Une personne de votre équipe - à organiser par vos soins - doit obligatoirement être présente en régie pour la gestion des accès à distance.

The package includes the audio and video recording with images shown on the main screen of the auditorium and/or on the streaming platform (your choice) as well as one camera trained on the stage (speaker).

It is possible to show people attending remotely on the main screen.*

**It is essential that a person from your team - you will need to organise this - is present in the control room to manage the remote access.*

Forfait captation vidéo 2

Two-video recording package

2'000.-

Le forfait comprend l'enregistrement audio & vidéo, la diffusion sur l'écran principal de l'auditorium et/ou sur la plateforme de streaming (à choix) ainsi que deux caméras :

- caméra 1 pour la scène et les orateurs

- camera 2 à choix :

° sur le public s'il y a un échange avec les orateurs

ou

° sur les orateurs pour enrichir la réalisation

Un technicien est inclus dans le forfait pour la gestion, le contrôle des caméras et la réalisation de la captation.

Il est possible de diffuser les personnes en distanciel sur l'écran principal*.

* Une personne de votre équipe - à organiser par vos soins - doit obligatoirement être présente en régie pour la gestion des accès à distance.

The package includes the audio and video recording with images shown on the main screen of the auditorium and/or on the streaming platform (your choice) as well as two cameras:

- camera 1 for the stage and the speakers,

- camera 2 your choice:

° trained on the audience for exchanges with the speakers

or

° trained on the speakers to enrich the production

The package includes one technician to manage and control the cameras and the recording.

It is possible to show people attending remotely on the main screen.*

**It is essential that a person from your team - you will need to organise this - is present in the control room to manage the remote access.*

Forfait captation vidéo 3

3'000.-

Three-video recording package

Le forfait comprend l'enregistrement audio et vidéo, la diffusion sur l'écran principal de l'auditorium et/ou sur la plateforme de streaming (à choix) ainsi que trois caméras :

- caméra 1 pour la scène et les orateurs,
- camera 2 sur le public s'il y a un échange avec les orateurs,
- caméra 3 sur les orateurs pour enrichir la réalisation.

Deux techniciens sont inclus dans le forfait :

- un technicien pour la gestion, le contrôle des caméras et la réalisation de la captation
- un technicien pour la gestion des présentations à diffuser sur l'écran principal et en streaming.

Il est possible de diffuser les personnes en distanciel sur l'écran principal*.

* Une personne de votre équipe - à organiser par vos soins - doit obligatoirement être présente en régie pour la gestion des accès à distance.

The package includes the audio and video recording with images shown on the main screen of the auditorium and/or on the streaming platform (your choice) as well as three cameras:

- camera 1 for the stage and the speakers,
- camera 2 trained on the audience for exchanges with the speakers,
- camera 3 trained on the speakers.

The package includes two technicians:

- one technician to manage and control the cameras and the recording
- one technician to manage the presentations to be shown on the main screen and/or streaming platform.

It is possible to show people attending remotely on the main screen.*

**It is essential that a person from your team - you will need to organise this - is present in the control room to manage the remote access.*

Options de traduction avec streaming

Interpretation options with streaming

Interprétation simultanée via Zoom, hors interprètes.

With simultaneous interpretation on Zoom, excluding interpreters.

Matériel et personnel supplémentaire pour connecter 2 à 4 langues sur Zoom

1'000.-

Additional equipment and staff for connecting 2 to 4 languages on Zoom

Sonorisation

Sound system

Micro sans fil : Main /unité <i>Wireless mic: Handheld per unit</i>	70.-
Headset /unité <i>Headset per unit</i>	100.-
Micro de présidence /unité <i>Mic for speaker's table per unit</i>	50.-
Pupitre d'orateur avec micro et écran LED <i>Speaker's lectern with fixed mic and LED screen</i>	300.-
Pupitre d'orateur sans micro <i>Speaker's lectern without mic</i>	100.-
Cabine de traduction simultanée avec équipements (par cabine, à l'Auditorium uniquement) <i>Booth for simultaneous interpretation (per booth, Auditorium only)</i>	500.-
Casque et récepteur infrarouge (par personne) <i>Headphones with IR system (per person)</i>	8.-

Vidéo

Retour vidéo - (pour Powerpoint/Timer, etc.) <i>Video playback – (for Powerpoint/Timer, etc.)</i>	100.-
Écran plasma 103" <i>103" plasma screen</i>	400.-
Écran plasma 85" <i>85" plasma screen</i>	300.-
Écran plasma 56" <i>56" plasma screen</i>	200.-
Pointeur laser / télécommande pour présentation* <i>Laser pointer/PowerPoint remote control*</i>	Offert Free

*En cas de non restitution du pointeur à la fin de l'événement, celui-ci sera facturé 100.-
*If the pointer is not returned at the end of the event, this will be invoiced at 100.-

Divers

Other equipment

Flip chart	30.-
Praticable 100 x 180 cm avec jupe, structure métal, plateforme en bois recouverte d'une moquette gris moucheté; hauteur à choix : 20cm, 32cm, 47cm <i>100 x 180cm stage with skirt metal structure, wooden platform covered with speckled grey carpeting; height options: 20cm, 32cm or 47cm</i>	35.-

Éclairage d'ambiance

Mood lighting

Uplighters Lampes décoration LED (set de 6 – couleur et intensité à choix) 200.-
LED decorative uplighters (set of 6 – choice of colour and brightness)

Forfait éclairage de scène 200.-
Stage lighting package

Pour toute autre demande spécifique d'audiovisuel, nous sommes à votre disposition pour vous faire parvenir un devis personnalisé.

For any other specific audiovisual request, we would be happy to provide you with a personalised quote.

Frais de personnel

Staff costs

Technicien, forfait ½ journée (maximum 5 heures) 460.-
*Technician, half-day package (maximum 5 hours)**

Technicien, forfait journée (maximum 10 heures) 860.-
Technician, whole-day package (maximum 10 hours)

Nos techniciens sont signataires d'une clause les engageant à respecter une confidentialité absolue sur toute information présentée ou communiquée lors des événements organisés au Musée Olympique. Les fichiers informatiques transférés sur les ordinateurs du Musée Olympique sont détruits systématiquement à la fin de votre événement.

All our technicians are required to sign a clause undertaking to respect the strictest confidentiality with regard to any information presented or communicated during events held at The Olympic Museum. Any files transferred to The Olympic Museum computers are systematically deleted at the end of each event.

Frais de personnel/Staff costs

Tarif par heure et par personne/Rate per hour and per person

Personnel de vestiaire, nettoyage, manutention <i>Cloakroom, cleaning and handling staff</i>	55.-
Agent de sécurité <i>Security agent</i>	70.-
Frais de personnel de service et de surveillance après minuit* * fin de la manifestation au plus tard à 3h <i>Additional fee for providing service and security staff after midnight*</i> <i>* end of event no later than 3 a.m.</i>	500.-
Ouverture du TOM Shop en soirée (18h00-20h00) * Frais offerts si un chiffre d'affaires de minimum CHF 500.- est atteint. <i>Evening opening of TOM shop (6 to 8 p.m.)</i> <i>*No charge if at least CHF 500 of sales revenue.</i>	*350.-

Prestations/Services

Ouverture de l'entrée principale (entrée sud) en soirée, en dehors des heures d'ouverture <i>Opening of main entrance (south side) outside normal opening hours</i>	250.-
Tapis rouge* (installé sur le parvis du Musée, entrée sud) * ne peut être installé en cas de pluie <i>Red carpet* (installed at the main entrance, south side)</i> <i>* cannot be installed in the event of rain</i>	500.-
Torches olympiques sur pied, installées en haie d'honneur sur le parvis du Musée (entrée sud) <i>Olympic torches on stands, in guard of honour formation outside the main entrance (south side)</i>	500.-
Tapis rouge & torches <i>Red carpet & torches</i>	900.-
Podium olympique <i>Olympic podium</i>	200.-
Fleurs / tarif par pièce <i>Flowers / rate per piece</i>	
▪ Verrine pour table cocktail <i>Flower in glass for standing tables</i>	dès 10.- from
▪ Centre de table (rond) sans bougie <i>Centrepiece (round) with no candle</i>	dès 40.- from
▪ Centre de table (rond) avec bougies flottantes <i>Centrepiece (round) with floating candles</i>	dès 60.- from
▪ Composition dans vases <i>Flower arrangement in a vase</i>	dès 90.- from

Notre partenaire Meylan Fleurs à Lausanne réalisera vos compositions florales selon vos instructions. Nos tarifs comprennent la livraison, la mise-en-place et la reprise des arrangements et notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller.

Our florist, Meylan Fleurs in Lausanne, will produce floral arrangements based on your instructions. Our rates include delivery, installation and removal of the arrangements, and our team will be happy to advise you.