



Apéritifs et Banquets 2021

*Restaurant Le Chalet Suisse - Route du Signal 40
CH - 1018 Lausanne - Tél. +41 (0) 21 312 23 12 - Fax +41 (0) 21 312 24 01
www.chaletsuisse.ch
e-mail info@chaletsuisse.ch*

NOS APERITIFS

(dès 10 personnes maximum 1 heure 30)

L'APERITIF "ARRIVEE"

Servis uniquement avant un repas

*Verre de kir vin blanc, jus d'orange et minérale
chips, cacahuètes et flûtes*

CHF 9.- par personne

L'APERITIF "BIENVENUE"

Servis uniquement avant un repas

*Verre de kir vin blanc, jus d'orange et minérale
Planchette de saucisson sec, chips, cacahuètes et flûtes*

CHF 13.- par personne

L'APERITIF "CHALET"

*Vin du Pays de notre sélection, qualité bouteille
Eaux minérales, jus de fruits
Planchette de saucisson sec
Flûtes, chips, cacahuètes*

CHF 18.- par personne

L'APERITIF "VAUDOIS"

*Vin du Pays de notre sélection, qualité bouteille
Eaux minérales, sodas, jus de fruits, bière pression Cardinal
Planchette
(Jambon cru, lard sec, saucisson)
Flûtes, chips, cacahuètes*

CHF 25.- par personne

L'APERITIF "MONTAGNARD"

*Vin du Pays de notre sélection, qualité bouteille
Eaux minérales, sodas, jus de fruits, bière pression Cardinal
Planchette
(Jambon cru, viande séchée, lard sec, saucisson et rebibes de Bagnes)
Flûtes, feuilletés salés et dips de légumes*

CHF 34.- par personne

"Cocktail"
Canapés, verrines, amuse-bouche et mignardises
dès 10 personnes

VERRINES

- gaspacho*
- cocktail de crevettes*

DIPS

- 3 sortes de légumes servis en panier et 2 sauces (guacamole et calypso)*

TARTARES

- boeuf*
- saumon frais*

TARTINES PAYSANNES

-
- saumon fumé*
- fromage frais et fines herbes*
- viande séchée*
- jambon cru*
-

MINI-RAMEQUINS

- au fromage*
- lorraine*
- au saumon et poireaux*

DIVERS

- gambas en chemise*
- beignet de Vinzel*
- bouchée de foie gras*

COIN DES DOUCEURS

TARTELETTES

- citron*
- raisinée*
- fruits de saison*

VERRINES

- chocolat*
- crème brûlée*
- mousse passion*

PÂTISSERIES

- petits fours sucrés*
- tiramisu*
- mini tarte tatin*

Cocktail minimum 4 variétés de produits pour l'ensemble des convives

<i>Choix de 4 pièces par personne</i>	CHF 12.-
<i>Choix de 6 pièces par personne</i>	CHF 18.-
<i>Choix de 8 pièces par personne</i>	CHF 22.-
<i>Choix de 10 pièces par personne</i>	CHF 26.-

Les Petits Riens

- Chips et cacahuètes* CHF 2.50
- Flûtes courtes au sel* CHF 3.-
- Petits feuilletés salés divers (6 sortes)* CHF 5.-
- Mélange des trois* CHF 6.-

MENUS "SUISSE GOURMANDE"

Servis dès 10 personnes

*Afin de garantir une qualité optimale,
le menu sera le même pour chaque convive.*

LE PAYSAN CHF 37.-

*Potage aux légumes taillés
façon paysanne*

☆☆☆

Saucisse à rôtir à la moutarde en grains

Rösti frais doré

Fricassée de légumes

☆☆☆

*Pruneaux tièdes au Salvagnin,
glace à la vanille*

LE VAUDOIS CHF 37.-

Potage crémeux aux poireaux

☆☆☆

Saucisson vaudois traditionnel

Gratin de pommes de terre

Haricots verts au lard

☆☆☆

Tarte à la crème fraîche

LE VEGETARIEN CHF 47.-

Salade de chèvre chaud

☆☆☆

*Fricassée de champignons des bois,
à la crème et fines herbes*

Rösti frais doré

Fricassée de légumes

☆☆☆

*Coques de meringue,
crème double*

LE POISSONNIER CHF 49.-

*Cocktail de crevettes,
sauce Calypso*

Chiffonnade de feuilles vertes

☆☆☆

*Filet de féra meunière,
beurre blanc citronné*

Pommes vapeur

Fricassée de légumes

☆☆☆

Tarte au citron

Les Traditionnels !

LE TRADITION CHF 42.-

*Viande séchée et
jambon cru
cornichons et oignons vinaigrés*

☆☆☆

*Fondue moitié-moitié
Gruyère et Vacherin fribourgeois*

Pain blanc

☆☆☆

*Salade de fruits frais et son
croustillant*

LE MONTAGNARD CHF 45.-

*Notre petite soupe du Chalet
Crème, épinard, cornette,
haricots blancs, carottes, oignons*

☆☆☆

Tartiflette suisse

*Lardons et reblochon de Moudon
Pommes de terre*

☆☆☆

Tarte au vin blanc

LE VALAISAN CHF 48.-

*Viande séchée
et jambon cru
Cornichons et oignons vinaigrés*

☆☆☆

Raclette « Le Mayen »

Pommes en robe

☆☆☆

*Salade de fruits frais
et son croustillant*

LE FRIBOURGEOIS CHF 51.-

*Viande séchée
et jambon cru
cornichons et oignons vinaigrés*

☆☆☆

*Fondue moitié-moitié
(Gruyère et Vacherin fribourgeois)*

et

*Raclette en libre service
Pain et pommes en robe*

☆☆☆

*Salade de fruits frais et son
croustillant*

LE CONVIVIAL CHF 49.-

*Salades de saison et
mélange de crudités*

☆☆☆

Caquelon "Chalet Suisse" (250gr.)

bouillon au vin, légumes et champignons

Viande de boeuf et poulet

Sauces maison et riz créole

☆☆☆

Trilogie de sorbets

en croustillant

coulis de fruits rouges

seulement boeuf CHF 51.--

supplément 150g CHF 12.--

LE RUSTIQUE 61.-

*Terrine de campagne garnie de ses
crudités vinaigrées*

☆☆☆

Soupe du Chalet "Tradition"

☆☆☆

Suprême de volaille rôti sur la peau,

sauce forestière, gratin dauphinois

Fricassée de légumes

☆☆☆

Chaud et froid de petits fruits, crème

glacée à la vanille bourbon

LE FROMAGE

Dans chaque menu, nous pouvons intégrer

l'assiette de fromages régionaux,

servis avec raisins et pain aux noix

3 sortes: 7.-- 5 sortes 9.50

LE VIGNERON CHF 54.-

*Salades de saison et
mélange de crudités*

☆☆☆

Caquelon "Vigneron" (250 gr)

vin blanc, bouillon, mélange de champignons des bois de saison

viande de veau et poulet

Sauces maison et riz créole

☆☆☆

Duo de tartes au vin blanc

et vin cuit

seulement veau CHF 59.--

supplément 150g CHF 16.--

LE FESTIF CHF 74.-

*Petit mesclun en bouquet,
foie gras de canard "maison" et gelée de coings*

☆☆☆

Velouté de champignons des bois

parfumé à l'estragon

☆☆☆

Rôti de veau à la crème de thym,

Gratin dauphinois

Fricassée de légumes

☆☆☆

*Tatin aux pommes servie tiède
et sa glace aux pépites de caramel*

DESSERTS SPECIAUX

Notre confiseur peut réaliser pour vous

pièces montées et autres gâteaux

d'anniversaire selon le thème

et les textes que vous souhaitez :

A la place du dessert prévu:

suppl. 5.50 par personne

En sus du dessert prévu:

suppl. 13.00 par personne



MENU HELVÉTIQUE



*Petite assiette de crudités, viande séchée ,
jambon cru et beignet de Vinzel*

☆☆☆

Soupe du Chalet traditionnelle

☆☆☆

*Émincé de veau à la zurichoise
Rösti doré
Fricassée de légumes*

☆☆☆

Planchette de fromages régionaux

☆☆☆

*Carrousel de douceurs
du pays romand*

☆☆☆

CHF 74.-

Carte des boissons et vins

Ceci n'est qu'un aperçu de ce nous pouvons vous proposer pour accompagner vos repas,
l'entier de notre carte est à votre entière disposition

Les Boissons

Arkina gazeuse et non gazeuse	litre	9.00
Eaux minérales sucrées	33cl	5.00
Bière blonde pression Cardinal		5.00
Café, thé ou infusion		3.80

Les Vins

Blanc

Villette "La Combe", Bêat Bujard, Villette 	49.00
Féchy Château Malessert	40.00
Aigle "Les Murailles", maison Badoux	51.00
Château de Vincy Gilly AOC	43.00

Rouge

Gamaret-Garanoir Pinot Noir maison Hammel	40.00
Saint Saphorin Pinot noir Dubois et Fils Epesses 	58.00
Réserve de la Cour, Pinot Noir de Villette, Bêat Bujard, Villette	48.00

Champagne

Vicomte de Castellane brut	83.00
----------------------------	-------

Forfaits boissons, prix par personne

(uniquement en accompagnement de menus)

Forfait « La Côte » (vin blanc : Féchy, Château Malessert. Vin rouge : Gamaret-Garanoir Pinot Noir)	
1 bouteille pour 3 personnes (soit 1/3 btlle par pers.), 1 eau minérale 5 dl et 1 café / thé	22.-
1 bouteille pour 2 personnes (soit 1/2 btlle par pers.), 1 eau minérale 5 dl et 1 café / thé	28.-
Forfait « Vaudois » (vin blanc : Château de Vinzel, Vin rouge : Pinot Gamay)	
1 bouteille pour 3 personnes (soit 1/3 btlle par pers.), 1 eau minérale 5 dl et 1 café / thé	24.-
1 bouteille pour 2 personnes (soit 1/2 btlle par pers.), 1 eau minérale 5 dl et 1 café / thé	30.-
Forfait « Le Léman »	
(vin blanc : Abbaye de Mont ville de Lausanne)	
(vin rouge : Abbaye de Mont ville de Lausanne)	
1 bouteille pour 3 personnes (soit 1/3 btlle par pers.), 1 eau minérale 5 dl et 1 café / thé	29.-
1 bouteille pour 2 personnes (soit 1/2 btlle par pers.), 1 eau minérale 5 dl et 1 café / thé	35.-

Droit de bouchon :

Par bouteille 70cl / 75cl ouverte

Vins CHF 25.--

Champagne CHF 35.--

DESCRIPTIF DE NOS SALLES

"variable en fonction des types de manifestations et menus choisis"

<i>Le Grenier</i>	<i>de 50 à 80 places</i>
<i>Le Carnotzet</i>	<i>de 25 à 50 places</i>
<i>Le Mayen (dans le restaurant)</i>	<i>de 16 à 27 places</i>
<i>Le Mazot</i>	<i>de 10 à 15 places</i>
<i>Le Restaurant</i>	<i>de 80 à 120 places</i>

EQUIPEMENT

Écran et beamer mobile
Ecran et beamer fixe au Carnotzet
Micro sans fil (au restaurant uniquement)

Prix sur demande

MUSICIEN

Nous pouvons vous aider pour le choix d'un musicien

FLEURS ET DECO

*Par vos soins mais nous pouvons vous guider
et vous aider, par l'intermédiaire de notre fleuriste*

MENUS SUR TABLE

Prix : CHF 2.50 par menu

Conditions Générales

CONFIRMATION

Les détails devront être fixés au plus tard 15 jours avant la manifestation.
Une confirmation détaillée vous sera adressée par e-mail ou courrier,
le renvoi de la copie dûment signée ou d'un e-mail, confirmera
votre accord (contenu de l'offre et conditions générales).
Cas contraire, nous considérerons votre demande comme provisoire
et nous réservons le droit de disposer de la salle.

CONDITIONS

Nous vous prions de confirmer le nombre exact de participants
48 heures à l'avance. Ce nombre servira de base pour la facturation

FRAIS D'ANNULATION

Plus de 30 jours à l'avance
aucune charge ne sera perçue

1 à 6 jours

75 % de l'arrangement

le jour même

100 % de l'arrangement

Par arrangement, il est considéré le prix du forfait ou du repas, multiplié par le nombre de participants
ainsi que toutes les prestations prévues dans la confirmation,
à défaut le nombre de participants prévus lors de la réservation.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Un acompte équivalant à 50% du devis sera demandé lors de la confirmation
Les factures sont payables à 30 jours net dès réception.

AUTORISATION DE POLICE

Le client est tenu de demander, selon la loi et avec notre aide,
toutes les autorisations nécessaires pour le déroulement
d'une manifestation allant au-delà de 24h00
et nous faire parvenir une copie.
Le coût vous sera facturé selon la facture des autorités.

SUPPLÉMENTS DE SERVICE

Dès 24h00, un supplément de CHF 45.-- par heure et par employé,
CHF 70.-- par heure pour le cadre responsable, sera facturé.

DIVERTISSEMENT

Organisation des musiciens ou soirées folkloriques sur demande.

Accès

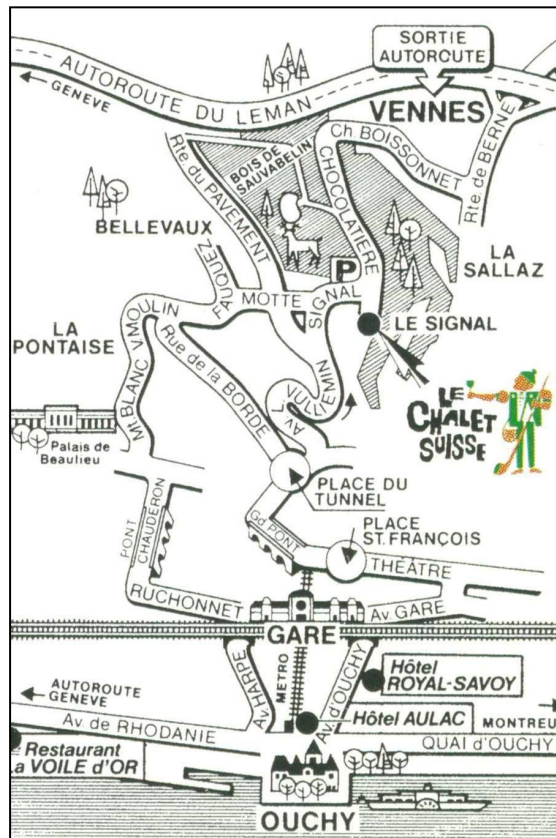
PAR LA ROUTE

Par l'autoroute : sortie Vennes no 10 (Lausanne-Nord).
En arrivant du Valais, au 3^{ème} feu : prendre à droite direction
"Vivarium" puis tout droit.
En arrivant de Genève, prendre direction CHUV - Moudon

Grand parking gratuit dès 19h00
et entièrement gratuit les samedis,
dimanches et jours fériés.

BUS TL N°16

Départ :
Montbenon ou
Place St-François
Descendre à l'arrêt **Signal**
(Terminus : Grand-Vennes)
Bus jusqu'à 23h50
Dernier bus direction St-François
Lundi-samedi 23h59
Dimanche et jours fériés 23h02



Directeur : Vacher Thierry
Chef de cuisine : Lafarge Mathieu
Ouvert tous les jours
de 10.00 h à 23.45 h