



# Apéritifs et Banquets 2025

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](http://www.chaletsuisse.ch)  
e-mail [info@chaletsuisse.ch](mailto: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 17.- 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 22.- 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 27.- 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 36.- 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

### 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 chocolat

#### PATISSERIES

- petits fours sucrés
- tiramisu
- mini tarte tatin

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

Choix de 4 pièces par personne	CHF 12.-
Choix de 6 pièces par personne	CHF 18.-
Choix de 8 pièces par personne	CHF 22.-
Choix de 10 pièces par personne	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 41.-

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 41.-

Potage crémeux aux poireaux

☆☆☆

Saucisson vaudois traditionnel

Gratin de pommes de terre

Haricots verts au lard

☆☆☆

Tarte à la crème fraîche

### LE VEGETARIEN CHF 51.-

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 53.-

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 46.-

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 VALAISAN CHF 52.-

Viande séchée  
et jambon cru  
Cornichons et oignons vinaigrés

☆☆☆

Raclette

Pommes en robe

☆☆☆

Salade de fruits frais  
et son croustillant

## LE FRIBOURGEOIS CHF 56.-

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 CONVIVAL CHF 55.-

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 58.--  
supplément 150g CHF 15.--

## LE VIGNERON CHF 59.-

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 62.--  
supplément 150g CHF 17.--

## LE RUSTIQUE 67.-

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 FESTIF CHF 80.-

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

## LE FROMAGE

Dans chaque menu, nous pouvons intégrer  
l'assiette de fromages régionaux,  
servis avec raisins et pain aux noix

3 sortes: 9.--    5 sortes    12.00

## 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. 7fr. par personne

En sus du dessert prévu:  
suppl. 15.00 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

<i>Château Chillon A.O.C. maison Badoux</i>	49.00
Féchy Les Curzilles A.O.C. Chasselas, Famille Rossier	42.00
Aigle "Les Murailles", maison Badoux 51. 00	
Château de Vincy Gilly AOC	43.00

### Rouge

Gamaret-Garanoir Pinot Noir maison Hammel	45.00
Saint Saphorin Pinot noir A.O.C. Château de Glérolles	56.00
<i>Château Chillon A.O.C. maison Badoux</i>	48.00

### Champagne

Comte de Castellane brut	83.00
Laurent-Perrier brut	96.00

## Forfaits boissons, prix par personne

(uniquement en accompagnement de menus)

Forfait « La Côte » (vin blanc : Féchy « Les Curzilles » A.O.C. Vin rouge : Gamaret-Garanoir Pinot Noir)	
1 bouteille pour 3 personnes (soit 1/3 bttle par pers.), 1 eau minérale 5 dl et 1 café / thé	22.-
1 bouteille pour 2 personnes (soit 1/2 bttle 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 bttle par pers.), 1 eau minérale 5 dl et 1 café / thé	24.-
1 bouteille pour 2 personnes (soit 1/2 bttle 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 bttle par pers.), 1 eau minérale 5 dl et 1 café / thé	29.-
1 bouteille pour 2 personnes (soit 1/2 bttle 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>	de 50 à 80 places
<i>Le Carnotzet</i>	de 25 à 50 places
<i>Le Mayen (dans le restaurant)</i>	de 16 à 27 places
<i>Le Mazot</i>	de 10 à 15 places
<i>Le Restaurant</i>	de 80 à 120 places

## EQUIPEMENT

Écran mobile  
Ecran fixe au Carnotzet

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 POUR FACTURATION

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

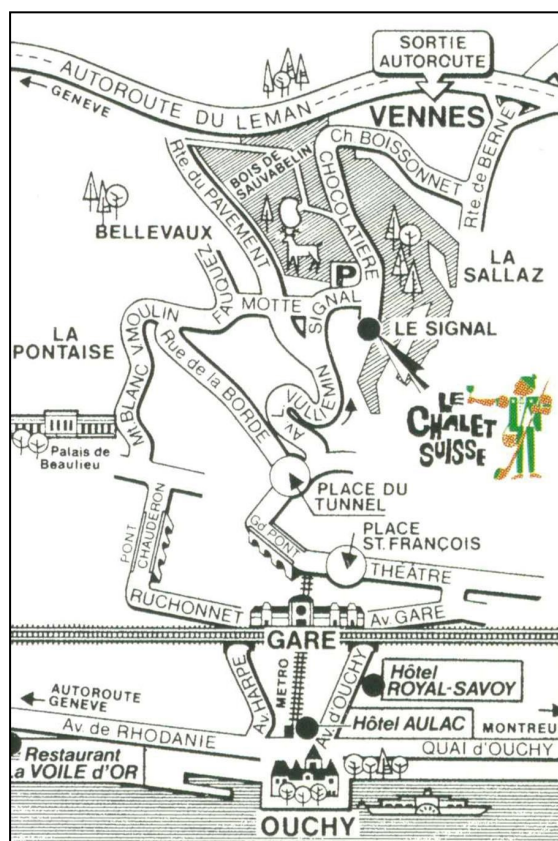
## PAR LA ROUTE

Par l'autoroute : sortie Vennes no 10 (Lausanne-Nord).  
En arrivant du Valais, au 3<sup>ème</sup> 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 : Thierry Vacher*  
*Assistant de direction : Angelo Carfora*  
*Chef de cuisine : Mathieu Lafarge*  
*Ouvert tous les jours*  
*de 10.00 h à 23.45 h*