



Fêtes de fin d'Année

**MÖVENPICK**

HOTEL LAUSANNE

Avenue de la Rhodanie 4 | 1007 Lausanne, Switzerland

Phone: +41 21 612 72 80

E-Mail: banquet.lausanne@movenpick.com

SOMMAIRE

M E N U S	2
C O C K T A I L	4
B U F F E T	5
O P T I O N S	6
G O Û T E R A R B R E D E N O Ë L	7

MENU "NOËL ENCHANTÉ"

CHF 90/personne
À partir de 10 personnes

Apéritif

Un verre d'accueil : kir maison ou soft drink
Agréments salés

Menu en 3 services

L'assiette tout saumon : Gravlax à la betterave, tataki à la mangue, tartare au citron vert
ou

Thon albacore mi-cuit, légumes d'hiver et vinaigrette wasabi-yuzu

Magret de canard, sauce au cidre, pomme caramélisée, lissé de butternut
ou

Epaule d'agneau confite, crémeux de chou-fleur, jus à l'ail violet étuvé

Mini buche au chocolat, crémeux vanille de Madagascar, glace straciatella
ou

Mousse exotique et cœur au fruit de la passion, sable noix de coco

Boissons

2 dl de vin par personne
Eaux minérales plates et gazeuses
Cafés Mövenpick et thés

Services inclus

pour toute fête de fin d'année d'au minimum 50 personnes

Dégustation pour 2 personnes,

Espace privatisé

Impression de vos menus

Ecran de projection et vidéo projecteur

Vestiaire (hôtesses non comprises)

Personnel de service jusqu'à 00h00

MENU "DOUCEURS FÉÉRIQUES"

CHF 120/personne
À partir de 10 personnes

Apéritif

Un verre d'accueil : kir maison ou soft drink
Agréments salés

Menu 4 services

L'assiette tout saumon : Gravlax à la betterave, tataki à la mangue, tartare au citron vert
OU

Thon albacore mi-cuit, légumes d'hiver et vinaigrette wasabi-yuzu

Saint-Jacques snackées, purée de carotte jaune et panais croquant, sauce homardine

Magret de canard, sauce au cidre, pomme caramélisée, lissé de butternut
OU

Epaule d'agneau confite, crémeux de chou-fleur, jus à l'ail violet étuvé

Mini buche au chocolat, crémeux vanille de Madagascar, glace straciatella
OU

Mousse exotique et cœur au fruit de la passion, sable noix de coco

Boissons

3 dl de vin par personne
Eaux minérales plates et gazeuses
Cafés Mövenpick et thés

Services inclus

pour toute fête de fin d'année d'au minimum 50 personnes

Dégustation pour 2 personnes,

Espace privatif

Impression de vos menus

Ecran de projection et vidéo projecteur

Vestiaire (hôtesses non comprises)

Personnel de service jusqu'à 00h00

COCKTAIL FESTIF

CHF 95/personne

À partir de 20 personnes

18 pièces cocktail par personne

Exemples de pièces cocktail :

Canapés froids

Tartare de Saint-Jacques au citron vert et pomme Granny
Mille feuilles de fromages au beurre de piment d'Espelette
Carré de foie gras et sa gelée de vin rouge,
Cornet de viande des grisons et Tête de Moine, Tartare de thon au sésame
Rouleau de saumon Mövenpick, crème citronnée
Sushi maki végétarien, Tartelette parmesan olives et légumes confits
Cône Appenzel, chutney de figue au balsamique
Tartare de gambas à l'ail citronné

Canapés chauds

Mini cheese burger, Samossa végétarien
Arancini au fromage et olives noires à l'huile de truffe
Brochette de magret de canard à la clémentine rôtie
Mini croque-monsieur à la dinde et au beurre de cèpes
Brochette de poulet yakitori, Crevette panée au panko sauce cacahuète
Saumon rôti sauce passion, Billes de chèvre panées et chutney d'ananas

Canapés sucrés

Cornet chocolat-orange, Tartelette exotique,
Opéra chocolat café, Macaron du jour, Choux Chantilly,
Tartelette chocolat, Pana cotta aux agrumes,
Brownies chantilly caramel, Carpaccio d'ananas au citron,
Mousse exotique, Mini baba au rhum

Boissons

3 dl de vin par personne
Eaux minérales plates et gazeuses
Cafés Mövenpick et thés

Services inclus

Espace privatisé

Ecran de projection et vidéo projecteur

Vestiaire (hôtesses non comprises)

Personnel de service jusqu'à 00h00

BUFFET MERVEILLEUX

CHF 105/personne

À partir de 30 personnes

Apéritif

Un verre d'accueil : kir maison ou soft drink
Agréments salés

Entrées

Ardoise de saumon fumé, sauce à l'aneth
Petits choux à la crème de foie gras
Salade de crevettes aux légumes d'hiver
Salade de risoni et viande des grisons à l'huile de truffe
Salade asiatique aux algues et tofu, sauce à l'huile de sésame
Soupe de butternut aux éclats de châtaigne

Plats

Suprême de poulet de grains, sauce aux champignons sauvages
Dos de saumon snacké, sauce à la coriandre et zeste de citron
Lissé de chou-fleur et légumes oubliés
Pommes grenailles parfumées au pain d'épices

Desserts

Buche aux deux chocolats
Buche exotique
Chiffonnade d'ananas au citron vert
Mini foret noire
Meringue crème double et gelée de mangue épicée
Plateau de fruit frais

Boissons

3 dl de vin par personne
Eaux minérales plates et gazeuses
Cafés Mövenpick et thés

Services inclus

Espace privatisé

Ecran de projection et vidéo projecteur

Vestiaire (hôtesses non comprises)

Personnel de service jusqu'à 00h00

V O S O P T I O N S

À L'APÉRITIF

● Apéritif Prosecco: CHF 8/personne
Une coupe par personne accompagnée d'agréments salés

● Apéritif Champagne: CHF 15/personne
Une coupe par personne accompagnée d'agréments salés

● Pièces cocktail du Chef: CHF 12/personne
Notre sélection de 3 dégustations salées

● Forfait Suisse
Vin blanc et rouge suisses, kir, bière, jus d'orange, eaux minérales et sodas.
30 minutes CHF 12 par personne
60 minutes CHF 17 par personne
2 heures CHF 30 par personne

● Forfait Américain
Vin blanc et rouge suisses, Gin, Vodka, Whisky, Rhum et bière. Jus d'orange et de pamplemousse, eaux minérales et sodas.
30 minutes CHF 23 par personne
60 minutes CHF 30 par personne
2 heures CHF 40 par personne

● Forfait Champagne
Vin blanc et rouge suisses. Champagne, Gin, Vodka, Whisky, Rhum, bière, liqueur de cassis. Jus d'orange et de pamplemousse, eaux minérales et sodas.
30 minutes CHF 30 par personne
60 minutes CHF 39 par personne
2 heures CHF 50 par personne

P E N D A N T L E R E P A S

● Assiette de Fromages : CHF 13/personne
● Adaptez votre menu : notre Chef peut vous établir un menu sur mesure.

A P R E S L E R E P A S

● Choisissez l'un de nos forfaits Suisse, Américain ou Champagne (ci-dessus).

● Cash Bar – installation d'un bar dans la salle, boissons payables à la consommation par les participants :

Verre de vin 1dl = à partir de CHF 8	Verre d'alcool + soda = CHF 18
Sodas, jus de fruit = CHF 6	Verre d'alcool = CHF 15
Coupe de Champagne = CHF 15	Bière = CHF 8



CHAMPAGNE A LA CARTE

- Une coupe de champagne avec le dessert : CHF 15 par personne.

- Droit de bouchon pour votre champagne : CHF 50 par bouteille

- Champagne

Pol Roger, Brut CHF 100

Laurent Perrier, Brut CHF 140

Laurent Perrier, Rosé CHF 200

POUR VOTRE DÉCORATION

N'hésitez pas à nous solliciter, nous serons heureux de vous conseiller.

POUR VOTRE ANIMATION

Pour animer votre soirée (disc-jockey, photographe, artistes...), n'hésitez pas à nous contacter, nous vous mettrons en relation avec nos partenaires.

FRAIS DE PERSONNEL APRÈS MINUIT

Au-delà de minuit, frais supplémentaires par heure entamée comme suit (sur base de 50 personnes) :

- Maître d'hôtel à CHF 50.00 par heure par Maître d'Hotel

- Serveur à CHF 45.00 par heure, par serveur



GOÛTER « LUTINS GOURMANDS »

CHF 39/pers.

A partir de 20 personnes

9 pièces par personnes

Assortiment de canapés salés

Assortiment de mini sandwiches

Assortiment de cookies & brownies

Mini madeleine & biscuits de Noël

Cupcakes de Noël

Assortiment de macarons

Glaces Mövenpick

Bar à sirops et ses fontaines de grenadine et menthe

Punch de jus de fruits

Eaux minérales et softs drinks

Chocolat chaud pour les enfants

Café et thé pour les adultes

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Show cooking : crêpes et ses garnitures
(Minimum 25 personnes) CHF 15/personne
- Fontaine de chocolat, brochettes de fruits et bonbons
(Minimum 25 personnes) CHF 6/personne
- Jus de pommes chaud CHF 5/personne
- Boissons alcoolisées pour les adultes :
 - Vin chaud CHF 8/adulte
 - Vins rouges et blancs dès CHF48/bouteille
 - Bières CHF 8/bouteille