



CARLTON



BOUTIQUE HÔTEL  
LAUSANNE

MENUS DE SAISON  
2020

Menus de saison 2020

7. Les Menus de Saison

**HIVER**

du 21 décembre au 21 mars 2020

Menu à CHF 55,00

*Amuse-bouche*



*Crème de panais et betteraves multicolores*



*Filet de porc au Marsala, risotto au parmesan et légumes d'hiver*



*Cheesecake à l'orange et coulis de mangue*

*Supplément fromages CHF 9,00*

Menu à CHF 70,00

*Amuse-bouche*



*Raviole de chèvre, crème de noisettes et pousses de salade*



*Filet de veau, jus aux truffes, pommes mousselines et légumes de saison*



*Crème brûlée à la fève de Tonka*

*Supplément fromages CHF 9,00*



## Menus de saison 2020

### Menu à CHF 90.00

#### *Amuse-bouche*



*Médallions de foie gras aux épices, gel de prunes et anis*



*Filet de sandre et purée de céleri roti*



*Pavé de filet de bœuf, écrasée de pommes de terre et légumes d'hiver*



*Royal au chocolat croquant*

*Supplément fromages CHF 9.00*

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.



Menus de saison 2020

**PRINTEMPS**

du 22 mars au 20 juin 2020

Menu à CHF 55.00

*Amuse-bouche*



*Crèmeux d'asperges aux noisettes*



*Carré de porc Biershwein cuit en basse température, pommes écrasés aux fines herbes*



*Crèmeux de citron et chocolat blanc*

*Supplément fromages CHF 9.00*

Menu à CHF 70.00

*Amuse-bouche*



*Graved lax de truite, pickles de saisons et gel de cerises*



*Filet d'agneau du pays de Galle, jus à l'ail noir,  
pommes grenailles confites au beurre et légumes de saisons*



*Tarte fine aux fraises et crumble aux amandes*

*Supplément fromages CHF 9.00*



Menus de saison 2020

Menu à CHF 90.00

*Amuse-bouche*



*Carpaccio de thon au yuzu et légumes croquants*



*Suprême de caille roti, purée de petits pois*



*Filet de veau fondant à l'ail des ours, pommes mousselines et asperges sauvages*



*Cheesecake aux cerises et coulis à la fève de tonka*

*Supplément fromages CHF 9.00*

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivée de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.

Menus de saison 2020

ÉTÉ

du 21 juin au 20 septembre 2020

Menu à CHF 55.00

*Amuse-bouche*



*Salmorejo aux tomates de chez Cuendet*



*Dorade cuite sur sa peau, vierge des légumes et pommes écrasées aux herbes*



*Soupe de fraises au poivre de jamaïque*

*Supplément fromages CHF 9.00*

Menu à CHF 70.00

*Amuse-bouche*



*Raviole de légumes de saison et coulis de tomates estivales*



*Cou de veau confit « 12 heures », jus tranché à l'huile de marjolaine,  
pommes mousselines et jardin de légumes*



*Mousse à l'abricot et crumble aux amandes*

*Supplément fromages CHF 9.00*



Menus de saison 2020

Menu à CHF 90.00

*Amuse-bouche*



*Variations autour de la Buratta des pouilles et de tomate*



*Filet de sandre a l'unilatérale et Caponata*



*Pavé de filet de bœuf, pommes confites et jardin de légumes d'été*



*Tartelette aux myrtilles et sorbet*

*Supplément fromages CHF 9.00*

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivée de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.



Menus de saison 2020

**AUTOMNE**

du 21 septembre au 20 décembre 2020

Menu à CHF 55.00

*Amuse-bouche*



*Carpaccio de cerf, betteraves et coulis de pruneaux à l'anise*



*Suprême de volaille jaune aux pruneaux, risotto aux champignons*



*Moelleux tiède au chocolat noir et glace vanille artisanale*

*Supplément fromages CHF 9.00*

Menu à CHF 70.00

*Amuse-bouche*



*Ravioli artisanal et crème de champignons au persil*



*Filet de veau cuit à basse température, jus au miel des hauts d'Arzier,  
légumes d'automne et pommes mousselines*



*Cheesecake aux oranges sanguines*

*Supplément fromages CHF 9.00*





Menus de saison 2020

Menu à CHF 90,00

*Amuse-bouche*



*Carpaccio de St-Jacques à la bergamotte et vinaigrette vanille*



*Ravioli à la courge, légumes d'automne et crème de noix du moulin de Sévery*



*Filet de bœuf « rassis sur os », sauce des tonneliers  
pommes mousselines et légumes du marché*



*Tarte fine et crémeux de chocolat noir*

*Supplément fromages CHF 9,00*

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivée de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.



## Menus de saison 2020

### 9. Divers





#### 9.1 Service de nuit

Dès minuit, un supplément est facturé par heure et par personnel encore présent.

De minuit à 3h00 facturé à 125% du taux horaire (voir ci-dessous)

De 3h00 à 6h00 facturé à 150% du taux horaire (voir ci-dessous)

Taux horaire du personnel :

-  Chef de service CHF 60.- par heure
-  Chef cuisinier CHF 60.- par heure
-  Serveur CHF 42.- par heure
-  Cuisinier CHF 42.- par heure

#### 9.2 Droit de bouchon

Bouteille de vin CHF 25.-

Bouteille de champagne CHF 75.-

Bouteille d'alcool fort CHF 150.-

#### 9.3 Droit de dessert

Dans le cas où vous désirez emmener votre propre gâteau d'anniversaire ou de mariage nous vous le servons pour CHF 12.- par personne.





### 10. Forfaits

#### 10.1 Forfait vins

Pour tous les menus de saison disponibles, nous vous proposons un verre de vin sélectionné par notre sommelier au tarif de CHF 10.- par plat.

#### 10.2 Forfait Open-Bar

Nous vous proposons un forfait open bar d'une durée de 2 heures au tarif de CHF 45.-/PP, incluant les éléments suivants :

-  Boissons minérales
-  Vins sélectionnés
-  Alcool selon besoins / Long drinks
-  Bière locale en pression ou en bouteille



## Menus de saison 2020

### 11. Conditions

#### 11.1 Confirmation de l'événement et versement des arrhes

L'envoi de l'offre ne tient pas lieu de réservation. L'événement devient effectif uniquement par retour de l'offre signée. Des arrhes peuvent être demandées selon la prestation vendue.

Devront alors être fixés sur le contrat : le nombre approximatif de convives les menus et les boissons, ainsi que les horaires, lieu, animation(s) prévue(s), etc.

Pour notre clientèle étrangère (Adresse de facturation se situe hors de Suisse), 100% du montant convenu est dû à l'avance.

#### 11.2 Frais d'annulation banquets

Nous vous prions de confirmer le nombre de personnes 7 jours ouvrables avant votre événement.

10 jours avant la manifestation 100% du chiffre d'affaire estimé

#### 11.3 Frais d'annulation séminaires

30 jours avant la manifestation 100% du prix de location de la salle

10 jours avant la manifestation 100% du chiffre d'affaire estimé


#### 11.4 Facturation

Les factures sont payables à 30 jours après émission de la facture pour notre clientèle suisse. Passé ce délai, les frais de rappel de CHF 20.00 seront ajoutés à la facture finale.

## Menus de saison 2020

### 12. Comment se rendre au Carlton Lausanne Boutique Hôtel

Notre Hôtel dispose de 23 places de parking privées<sup>1</sup>. Nous recommandons toutefois à notre aimable clientèle de rejoindre l'hôtel à l'aide des transports publics.


 Vous arrivez en voiture :


Suivez l'autoroute et prenez la sortie « Lausanne-Sud, Ouchy ». Au rond-point, empruntez la 2ème sortie « Lausanne centre », avenue des figuiers. Continuez sur l'avenue et, au rond-point, prenez la 2ème sortie pour continuer sur l'avenue de Cour jusqu'au N°4.

 Vous arrivez en train/en avion :

L'hôtel se trouve à seulement 40 minutes de l'aéroport de Genève, desservi par le train toutes les 20 minutes. Descendez à la gare de Lausanne, puis prenez le métro direction « Ouchy ». Sortez à l'arrêt des « Délices », situé au pied de l'hôtel et à seulement deux stations de la gare (prévoir 2 minutes de trajet seulement).

### 13. Comment nous contacter

 Par email : [events@carltonlausanne.ch](mailto:events@carltonlausanne.ch)  
[contact@carltonlausanne.ch](mailto:contact@carltonlausanne.ch)

 Par téléphone : +41 21 613 07 07

 Par fax : +41 21 613 07 10

---

<sup>1</sup> D'autres solutions payantes sont proposées à celles et ceux de nos hôtes qui n'y trouveraient pas d'emplacement : le parking de notre partenaire l'Hôtel Royal Savoy, situé à seulement 2 minutes à pied de notre établissement, le parking principal d'Ouchy, Place de la Navigation, à 7 minutes à pied ou un arrêt de métro, ou encore le parking de la gare ferroviaire, situé à 8 minutes à pied ou 2 minutes en métro.