



---

# CUISINE & BOISSONS

## FOOD & BEVERAGE

---

GRAND HOTEL  
**SUISSE MAJESTIC**  
MONTREUX



# Apéritif

## FESTIVAL

Punch aux fruits avec et sans alcool, bières, jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 20.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 5.-/personne

## LAVAUX

Vins blanc et rouge du canton, bières, jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 22.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 6.-/personne

## TRADITION

Vins blanc et rouge, sélection d'apéritifs traditionnels, bières, jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 35.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 8.-/personne

## CHAMPENOIS

Notre sélection de Champagne, Kir Royal, jus de fruits et eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 42.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 12.-/personne

## OPEN BAR

Vins blanc et rouge, bières, sélection d'apéritifs, whisky, gin, vodka, rhum, jus de fruits, eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 39.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 8.-/personne

## ALCOHOL FREE

Sodas, jus de fruits et eaux minérales

Forfait 1 heure CHF 12.-/personne

Tous les forfaits sont accompagnés d'un assortiment de chips, mélange salé & olives

# Boissons à la consommation

Jus de fruits	CHF 6.-/verre	Rhum	CHF 12.-/verre
Eaux minérales 50cl	CHF 6.-/blt	Long Drinks (Gin, Vodka, Rhum, Whisky)	CHF 15.-/verre
Sodas	CHF 7.-/blt	Digestifs (Amaretto, Grappa, Limoncello)	CHF 12.-/verre
Bières	CHF 7.-/blt	Cognac, Armagnac, Calvados VSOP	CHF 13.-/verre
Apéritifs traditionnels: (Vermouth, Anisés, Porto..).	CHF 8.-/verre	Cocktail (Mojito, Caïpirinha)	CHF 17.-/verre
Whisky	CHF 12.-/verre	Champagne Laurent-Perrier	CHF 16.-/verre
Whisky de luxe	CHF 15.-/verre		
Gin	CHF 12.-/verre		
Vodka	CHF 12.-/verre		



---

# Pour accompagner votre apéritif

## **VAUDOIS** (4 pièces/personne)

CHF 8.- /personne

Sélection de feuilletés salés et de ramequins

## **FESTIVAL** (5 pièces/personne)

CHF 15.- /personne

Tartare de thon rouge, mayonnaise au wasabi  
Brochette de jambon du Château et pruneaux au balsamique  
Crème d'avocat et ricotta, chips de maïs  
Crevette panée au riz soufflé, crème au curry  
Mini double cheese burger

## **HEALTHY** (6 pièces/personne)

CHF 17.- /personne

Gaspacho de légumes  
Tofu mariné  
Légumes confits à l'huile d'olive  
Tartare d'artichauts et fromage frais  
Caviar d'aubergines  
Mini rouleau de printemps végétarien

## **TRADITION** (8 pièces/personne)

CHF 21.- /personne

Finger de saumon fumé  
Pic de vieux Gruyère  
Pain de mie, jambon cru du château  
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée  
Velouté de pommes de terre douces, lait de coco  
Sandwich de légumes confits  
Mini malakoff de Bursins  
Filet de perche en tempura, sauce tartare



---

## Pour accompagner votre apéritif

### **COMPLET** (12 pièces/personne)

CHF 35.- /personne

Tartare de thon rouge, mayonnaise au wasabi  
Brochette de jambon du Château et pruneaux au balsamique  
Gaspacho de légumes  
Légumes confits à l'huile d'olive  
Tartare d'artichauts et fromage frais  
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée  
Caviar d'aubergines  
Tofu mariné  
Mini rouleau de printemps végétarien  
Crevette panée au riz soufflé, crème au curry  
Mini malakoff de Bursins  
Mini double cheese burger

### **ACCOMPAGNEZ VOTRE APÉRITIF AVEC LES PROPOSITIONS SUIVANTES**

Prix basé pour 10 personnes

Corbeille de légumes (légumes frais coupés avec trio de sauces)	CHF 8.- /corbeille
Sélection de fromages (tomme Vaudoise, crottin de chèvre, Vacherin Fribourgeois)	CHF 35.- /ardoise
Sélection de charcuteries (saucisse sèche de la Gruyère, lard sec aux herbes, chorizo piquant)	CHF 35.- /ardoise

### **VARIATION DE MINI-CLUB**

CHF 6.- /pièce

Mini club sandwich à la dinde, saumon fumé ou végétarien



# Menus banquets

Merci de choisir un plat de chaque catégorie pour tout le groupe (minimum 3 plats /personne)

Formule 3 plats dès CHF 64.-

Formule 4 plats dès CHF 74.-

## ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de tomates, copeaux de Pecorino et basilic frais	CHF 18.-
Salade César et brochettes de poulet laqué	CHF 20.-
Salade Niçoise et thon rouge grillé	CHF 21.-
Carpaccio de bœuf, roquette, champignons de Paris et huile de truffe	CHF 23.-
Pressé de foie gras, chutney de fruits de saison, brioche tiède	CHF 26.-
Salade gourmande « Majestic » (foie gras, langoustines et saumon fumé)	CHF 34.-

## ENTRÉES CHAUDES

Velouté d'asperges et crème de basilic	CHF 16.-
Aumônière de chèvre frais, coulis de tomates et jeunes pousses	CHF 18.-
Tartelette croustillante aux légumes et saladine en vinaigrette	CHF 20.-
Tortelloni ricotta & épinards, vierge de tomates cherry et pignons	CHF 22.-
Risotto à la courgette et sa fleur en tempura	CHF 24.-
Saumon d'Ecosse grillé mi-cuit, salade d'agrumes et crème double de la Gruyère	CHF 26.-

## VIANDES

Suprême de poulet fermier, pommes de terre fondantes, légumes du moment et jus au thym	CHF 34.-
Brochette de haut de cuisse de poulet Suisse, tagliatelles de légumes et riz Créole	CHF 36.-
Tajine de volaille au citron confit et miel, semoule de blé façon couscous	CHF 38.-
Filet d'agneau rôti, feuilleté à la tomate et oignons cébette, jus à la sarriette	CHF 40.-
Pièce de veau au four en basse température, Gremolata, polenta et petits légumes	CHF 44.-
Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles, pommes de terre Grenaille et légumes de saison	CHF 52.-

## POISSONS

Filet de daurade snacké, fine ratatouille et coulis de tomates, brochettes de pommes de terre	CHF 34.-
Filet de truite aux amandes grillées, sélection de légumes verts et crème au safran	CHF 36.-
Brochette de crevettes à la plancha, chop suey de légumes et nouille Soba	CHF 38.-
Pavé de saumon poêlé, légumes façon thaï et riz basmati	CHF 39.-
Sandre rôti, écrasé de pommes de terre Agrilla et herbes fraîches, crémeux de brocoli	CHF 40.-
Noix de St-Jacques snackées, mélange de fruits de mer et petits légumes façon Poulette, tuile croustillante	CHF 42.-

## FROMAGES

3 sortes (d'ici et d'ailleurs)	CHF 10.-
5 sortes (d'ici et d'ailleurs)	CHF 15.-

## DESSERTS

Tartelette au citron meringuée	CHF 12.-
Tartelette fraise et rhubarb	CHF 14.-
Tartelette pêche et verveine	CHF 15.-
Meringue, crème double de la Gruyère aux fruits rouges	CHF 16.-
La cerine « Majestic »	CHF 16.-
Entremet chocolat praliné	CHF 18.-

## PLATS VÉGÉTARIENS

Conchiglioni aux légumes	
Aumônière de légumes, crémeux de brocolis	
Variation végétarienne (purée de légumes-racines, mélange de légumes de saison et polenta au lait de soja)	

## INFORMATION

Tous nos menus incluent café et mignardises



## Buffet assis (à partir de 30 personnes)

### Buffet Suisse

CHF 80.- /personne

#### ENTRÉES

Plat de salade de la plaine du Rhône  
Salade de cervelas au vieux Gruyère  
Assortiment de charcuteries suisses  
Malakoffs de Bursins  
Salade de Féra fumée et rampon  
Quiche aux poireaux  
Jambon du Valais

#### PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Formule 1: Soupe du chalet  
& Emincé de veau Zurichois, rösti croustillants  
ou  
Formule 2: Macaronis du chalet  
& Omble chevalier poêlée, légumes du moment,  
écrasé d'agrilla aux herbes et beurre au Chasselas

#### FROMAGES

Buffet de fromages suisses (supplément CHF 8.-/personne)

#### DESSERTS

Buffet de desserts  
Café et mignardises

### Buffet de nos voisins

CHF 80.- /personne

#### ENTRÉES

Quiche Lorraine  
Salade Niçoise  
Antipasti de légumes grillés  
Salade de pommes de terre et moutarde à l'ancienne  
Salade de saucisse de veau aux herbes  
Jambon de Parme et mozzarella, toasts aillés

#### PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Formule 1: Penne au pesto et tomates séchées  
& Pièce de boeuf rôtie, jus corsé, pommes de terre Grenaille rôties,  
mélange de légumes  
ou  
Formule 2: Suprême de poulet aux champignons,  
pommes de terre Grenaille rôties, mélange de légumes racines  
& Agnolotti à la Sicilienne

#### FROMAGES

Buffet de fromages de nos voisins (supplément CHF 8.-/personne)

#### DESSERTS

Buffet de desserts  
Café et mignardises



---

## Buffet d'ici et d'ailleurs

CHF 90.- /personne

### ENTRÉES

Malakoffs de Bursins  
Antipasti de légumes grillés  
Quiche Lorraine  
Salade de pommes de terre et moutarde à l'ancienne  
Salade coleslaw aux noix  
Légumes à la grecque  
Taboulé oriental  
Salade César  
Salade de légumes thaï  
Maki de thon  
Mezze: Hoummous, tzatziki, tarama, Melitzana  
Salade Cap Verdienne  
Déclinaison de charcuteries  
Ceviché de bar  
Salade Parisienne

### PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Risotto du marché  
Formule 1: Paëlla géante  
& Poulet pattes noires rôti, pommes au four et légumes du moment  
ou  
Formule 2: Sauté de crevettes au saké, riz cantonais  
& Papet vaudois

### FROMAGES

Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs (supplément CHF 8.-/personne)

### DESSERTS

Buffet de desserts  
Café et mignardises

### INFORMATIONS

Merci de choisir en amont votre formule pour les plats principaux (formule 1 ou formule 2)



---

# Buffet mange-debout (à partir de 30 personnes)

## Formule 1

CHF 60.- /personne

### PIÈCES FROIDES

Le clouet (roulé jambon de Parme et pain de mie, beurre moutardé)  
Saumon et crème au raifort  
Tartare de boeuf "Majestic"  
Crème d'avocat et ricotta, chips de maïs  
Brochette de jambon du Château et pruneaux au balsamique  
Salade de lentilles à l'estragon  
Emietté de crabe au safran  
Mini quiche aux légumes

### PIÈCES CHAUDES

Filet de perche en tempura, sauce tartare  
Crevette au riz soufflé, crème au curry  
Brochette de poulet rôti, sauce barbecue  
Velouté de pommes de terre douces, lait de coco  
Queue de homard aux agrumes  
Mini croissant au jambon  
Rouleau de printemps végétarien  
Mini quiche Lorraine

### DOUCEURS

Mousse chocolat  
Tartelette citron  
Tartelette café  
Choux chantilly  
Mini cookies  
Mini donuts  
Praliné chocolat  
Mousse aux fruits





---

## Formule 2

CHF 60.- /personne

### PIÈCES FROIDES

Maki de thon rouge, mayonnaise au wasabi  
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée  
Verrine foie gras, chutney de figues  
Emietté de cabillaud en aioli  
Salade de légumes de saison  
Figue rôtie et chou chaud  
Tartare de légumes, pesto aux herbes  
Salade de saucisse de veau

### PIÈCES CHAUDES

Empanadas de boeuf épicées  
Sucette de volaille à la moutarde  
Queue de crevette en chemise de pommes de terre  
Velouté de panais  
Croquette au vieux Gruyère  
Malakoff de Bursins  
Crème de courge  
Arancini aux herbes

### DOUCEURS

Mousse chocolat  
Riz au lait  
Crèmeux chocolat  
Brownie  
Madeleine  
Tartelette noix caramel  
Salade de fruits  
Macaron

## Pour accompagner votre buffet mange-debout

### Live-cooking

CHF 12.- /personne

Risotto à la brésaola et romarin  
Risotto au jambon du Château, roquette et huile de truffe  
Risotto végétarien  
Saucisson Vaudois en feuilleté  
Paëlla géante  
Mini burger  
Barbecue et grillades de boeuf, volaille, crevettes et saucisses de la région  
(selon disponibilité)



# Sélection de vins

## VINS BLANS - SUISSES

### CANTON DE VAUD

Chardonnay, Domaine des Evouettes, Grognoz Frères et Fils	CHF 45.–
Epesses, Les Chapelles, J. Vogel	CHF 47.–
Pinot Blanc, Maison du Moulin, Réverolle	CHF 50.–
Saint-Saphorin, Planète de Château de Glérolles	CHF 51.–
Aigle, Les Murailles, H. Badoux	CHF 54.–
Villeneuve, Les Terreaux, Grognoz Frères et Fils, Sélection Suisse-Majestic MAGNUM	CHF 80.–

## VINS ROUGES - SUISSES

### CANTON DE VAUD

Château des Crêtes, Cave Vevey-Montreux	CHF 36.–
Pinot Noir, cuvée du Léopard, H. Badoux	CHF 49.–
Clos du Château, Pinot Noir Merlot, C. Bonvin et Fils	CHF 57.–
Merlot, Domaine de la Pierre Latine, P. Gex	CHF 79.–
Villeneuve Pinot Noir, Grognoz Frères et Fils, Sélection Suisse-Majestic MAGNUM	CHF 90.–

### CANTON DU VALAIS

Pinot Noir, Soleil de Sierre, Imesch	CHF 47.–
FAVI, Assemblage de Cépages Rouges, les Fils de C. Favre	CHF 51.–
Humagne Rouge, C. Bonvin et Fils	CHF 55.–
Cornalin, Grognoz Frères et Fils	CHF 56.–

## VINS FRANÇAIS - ROUGE

Château L'escurac, La Pelouse, Haut-Médoc, 2009	CHF 67.–
Château Clauzet, St-Estèphe, 2009	CHF 76.–
Château d'Aiguilhe, 2009	CHF 110.–
Château Pibran, 2009	CHF 107.–
Château Seguin, 2009	CHF 130.–
Château Seguin, 2009 MAGNUM	CHF 260.–

## CHAMPAGNES

Delamotte Brut	CHF 90.–
Laurent-Perrier Ultra brut	CHF 150.–
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	CHF 160.–

## DROIT DE BOUCHONS

Vin Suisse	CHF 20.–
Vin étranger	CHF 30.–
Champagne	CHF 50.–

Les quantités et la disponibilité de ces vins sont soumises à condition.

# Forfait boissons

Incluant vins suisses et eaux minérales	2 dl de vin	3dl de vin	5dl de vin
Sélection du moment	CHF 15.–	CHF 20.–	CHF 33.–
Suisse Majestic Chasselas & Pinot Noir	CHF 18.–	CHF 25.–	CHF 38.–
Grand Cru Sélectionné par notre sommelier	CHF 24.–	CHF 33.–	CHF 49.–

**„A LITTLE STEP MAY BE THE BEGINNING  
OF A GREAT JOURNEY“**

**GRETCHEN RUBIN**

**GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC**

Avenue des Alpes 45 | 1820 Montreux - Switzerland  
T +41 21 966 33 33 | F +41 21 966 33 00 | [events.suisse-majestic@brhhh.com](mailto:events.suisse-majestic@brhhh.com)  
[brhhh.com/suisse-majestic](http://brhhh.com/suisse-majestic)