



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
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 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

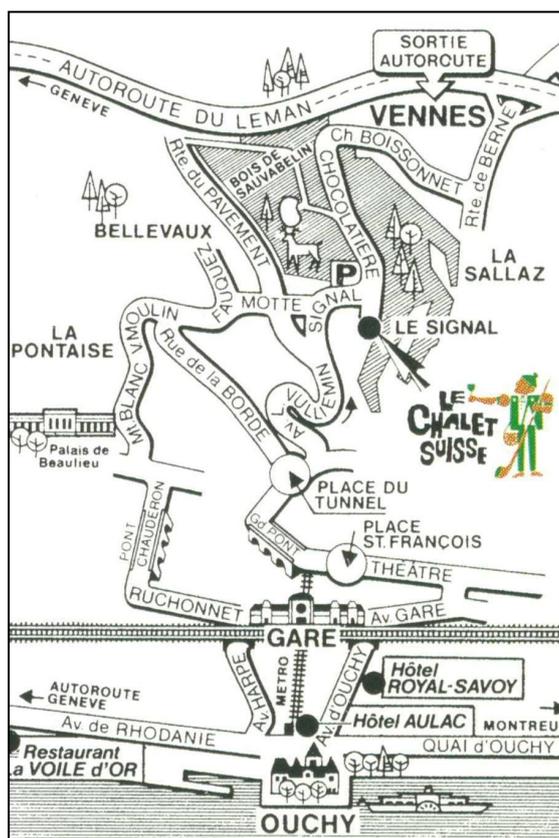
PAR LA ROUTE

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