

YOUR SPECIAL EVENT

@moderntimeshotel



Merci de nous contacter directement
EVENTS@MODERNTIMESHOTEL.CH
+ 41 21 925 22 22



Prix en CHF, TVA et service compris



MODERN TIMES HOTEL
Chemin du Genévrier 20 • Case postale 139 • 1806 St-Légier/Vevey
www.moderntimeshotel.ch • info@moderntimeshotel.ch
T. 021 925 22 22 • F. 021 925 22 23



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Inc. SA
All Rights Reserved



*Nos menus sont proposés dès 12 convives.
Le même menu sera servi à l'ensemble de la table, prix par personne.
Demandez également nos offres sur-mesure.
Propositions de saison jusqu'au 30 septembre 2018*

Menu **Le Kid**

50.00

Salade de légumes croquants au vinaigre balsamique de St-Légier
Et fromage de Jaman

Suprême de volaille grillé, à la sarriette,
Fine ratatouille et Polenta blanche du Tessin

Tiramisu Maison aux fruits de saison

Menu **Les Lumières de la ville**

55.00

Velouté froid de petits pois à la menthe,
Sérac et radis

Pavé de thon rouge grillé au poivre-citron,
Houmous, avocat grillé et huile d'agrumes

Crumble fruits rouges et sorbet Maison

Menu **Le Cirque**

59.00

Tarte fine sablée au parmesan, légumes grillés,
Coulis basilic et vinaigre balsamique de St-Légier

Cœur de Ribeye de race Limousine de Blonay, grillé, sauce béarnaise,
Pommes duchesses et épinards poêlés

Macaron, framboises et crème double de la Gruyère



Prix en CHF, TVA et service compris

Menu **Garçon de café**

65.00

L'œuf parfait à 62°C aux chanterelles et asperges vertes,
Écume d'ail d'ours

Cœur de filet de bœuf grillé, jus aux trois poivres,
Pressé d'Agria et jeunes légumes

Secret citron et chocolat blanc, glace verveine Maison

Menu **Les Temps Modernes**

75.00

Pressé d'omble chevalier et truite du lac,
Asperges vertes et blanches, tomates confites et aioli safrané

Filet mignon de veau grillé aux morilles et Vin jaune,
Petit pois, artichaut violet, carotte fane et risotto croustillant

Fondant chocolat, cœur et sorbet cassis Maison



Prix en CHF, TVA et service compris

Menu **La ruée vers l'or**

86.00

Marbré de foie gras et bolets au vieux Porto, briochin

Filet de bœuf « Angus Heritage » grillé, jus à la Syrah,
Déclinaison de pommes de terre et asperges vertes au parmesan

La fraise sous toute ses formes

Menu **Un roi à New-York**

95.00

Foie gras grillé, framboises acidulées

Et rhubarbe

Filets de rouget à l'ail d'ours,
Raviole taggiasches et suggo de tomate

Cœur de filet de bœuf « Grand Cru » grillé, jus au poivre Kâmpôt,
Pressé d'Agria et asperges vertes

Entremet craquelin chocolat, abricots en trois textures et râpé de Tonka

Merci de nous contacter pour toutes demandes particulières.

EVENTS@MODERNTIMESHOTEL.CH

+ 41 21 925 22 22



Prix en CHF, TVA et service compris



MODERN TIMES HOTEL
Chemin du Genévrier 20 • Case postale 139 • 1806 St-Légier/Vevey
www.moderntimeshotel.ch • info@moderntimeshotel.ch
T. 021 925 22 22 • F. 021 925 22 23



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Inc. SA
All Rights Reserved

Cocktails dînatoires de saison

Propositions dès 30 personnes, pour toutes autres demandes, merci de nous contacter

Les salés froids

- Verrine de gaspacho de poivrons, espuma de chèvre frais au cumin
- Sérac à l'huile d'olives, chorizo et tomate confite
- Brochette d'Etivaz, viande séchée et raisins
- Tzatziki et gambas épicées
- Carpaccio de bœuf au vieux Gruyère et rucola
- Pressé de légumes grillés au basilic
- Mini briochin au foie gras et mûres
- Tomme fraîche et tomate confite au basilic
- Mini navette, rilette de saumon et lime & aneth
- Pana cotta parmesan, figue confite et pistache
- Tartare de saumon et asperges vertes en deux textures

- Ficelle au romarin, jambon italien et tomate à l'ail
- Thon grillé, épicé, Niçoise

Les salés chauds

- Ramequin au vieux Gruyère
- Tempura de gambas au wasabi
- Brochette d'agneau grillée, harissa fraîche
- Brochette de volaille Satay
- Brochette de bœuf au paprika fumé et Chimichuri
- Times Grill Burger
- Risotto aux chanterelles et Parmesan
- Escargots de Vallorbe à l'ail d'ours et siphon de pomme de terre

- Tarte flambée aux poireaux et saucisson vaudois
- Ailerons de poulet marinés, sauce à l'ail

Desserts

- Mini tartelette chocolat
- Mini tartelette citron
- Mini tartelette aux fruits de saison
- Mini Opéra
- Moelleux pistache et griotte
- Tartelette banane caramel
- Mini panna cotta aux fruits de saison
- Mousse Toblerone
- Mousse chocolat blanc
- Soupe de fraise et Crème double de Gruyère



Cocktail 1	9.00 :	sélection de feuilletés Maison <i>(disponible dès 10 personnes)</i>
Cocktail 2	12.00 :	3 salés froids, <i>(disponible dès 10 personnes)</i>
Cocktail 3	25.00 :	6 salés froids
Cocktail 4	35.00 :	6 salés froids, 3 salés chauds
Cocktail 5	45.00 :	6 salés froids, 3 salés chauds, 2 sucrés
Cocktail 6	55.00 :	6 salés froids, 4 salés chauds, 3 sucrés
Cocktail 7	75.00 :	8 salés froids, 6 salés chauds, 3 sucrés

Prix en CHF, TVA et service compris

CONDITIONS DE RESERVATIONS & D'ANNULATIONS

Conditions de paiement des acomptes

Acompte : 60% de la somme totale de la réservation à la signature solde de l'évènement est requis dans les 10 jours suivant le départ des participants.

Conditions d'annulation location de salle

La location des salles peut être annulée sans frais 6 semaines avant l'évènement. Toutes annulations après la date mentionnée seront sujettes à facturation.

Conditions d'annulation restauration

L'annulation d'un banquet complet est possible 2 semaines avant la manifestation. Ce délai passé, le nombre de participant initialement prévu sera facturé. Le nombre de participants par repas devra être confirmé 2 semaine avant le début de la manifestation. Une marge de 10% du nombre de participants annoncés est acceptée.

Responsabilités particulières

Tout l'hôtel est non-fumeur. Les chambres sont mises à disposition en parfait état, toutes détériorations de mobilier et d'infrastructures seront facturées à prix coûtant.

Horaires

Tout service se termine à minuit. Toutes heures supplémentaires seront facturées CHF 40.00 par serveur présent ainsi que CHF 20.00 par heure pour l'autorisation de Police.

Paiement par carte de crédit ou par virement bancaire

Virement bancaire

Moderntimes Hotelbetriebs AG,
8045 Zurich Credit Suisse Zurich
Cpte N° 141798271000
IBAN CH38 0483 5141 7982 7100-0
Swift code CRESCHZZ80A Clearing 04835

Tampon de l'entreprise

Faire précéder de la mention « Lu et approuvé »

Date : _____

Représentant(e) : _____

Signature : _____

Prix en CHF, TVA et service compris