

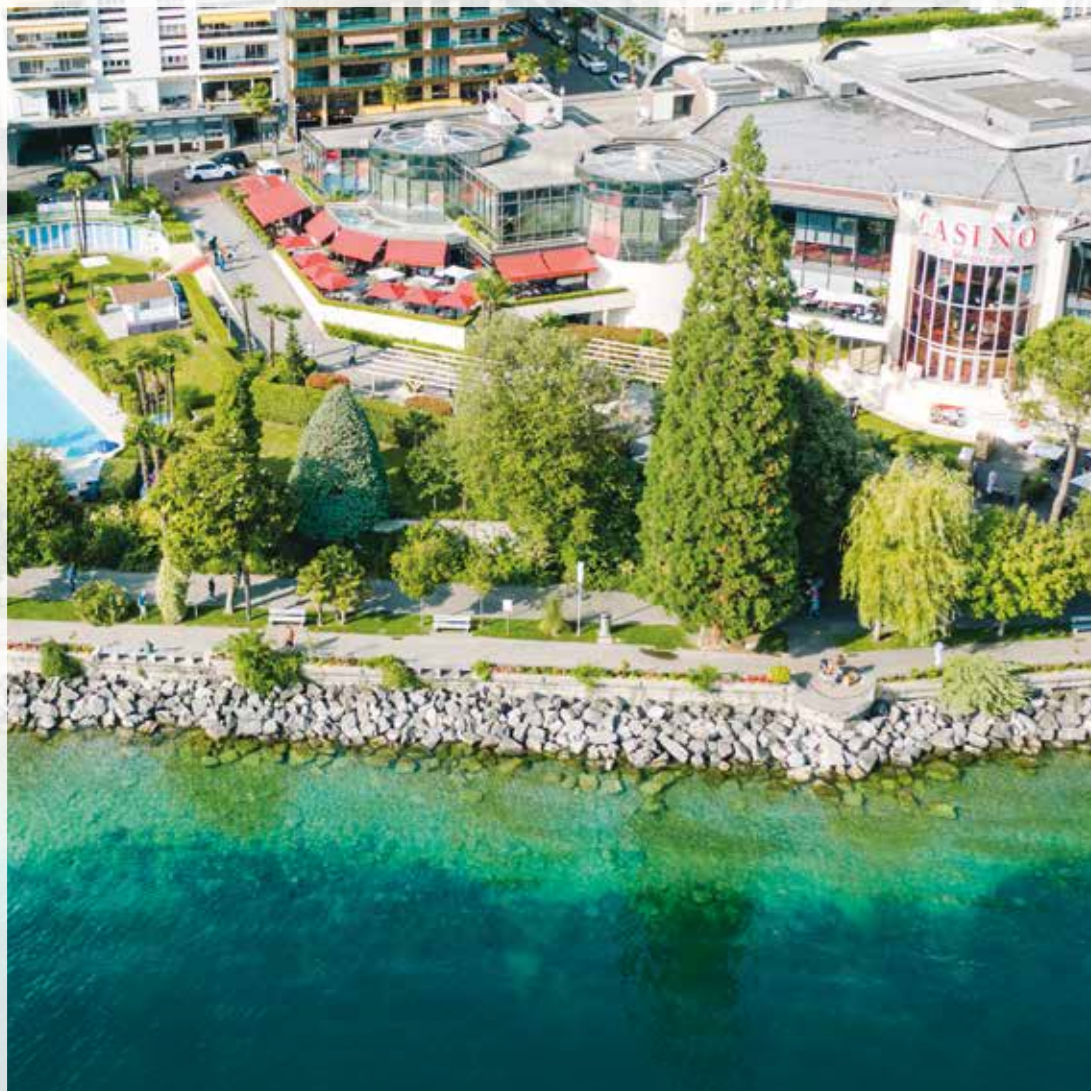


BARRIÈRE

TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS



ÉDITION 2026



Un site *exceptionnel*

Séminaires, conventions, expositions,
lancement de produits, spectacles, show culinaire,
mariages, garden party, animations...

Les salons du Casino Barrière de Montreux
avec vue sur les Alpes et surplombant le Léman,
sont modulables et entièrement rénovés,
équipés en son et vidéo et peuvent accueillir
de 10 à 1500 convives.



SALON « LA BAULE » 320M2



SALON « SALON CLAUDE NOBS » 870M2



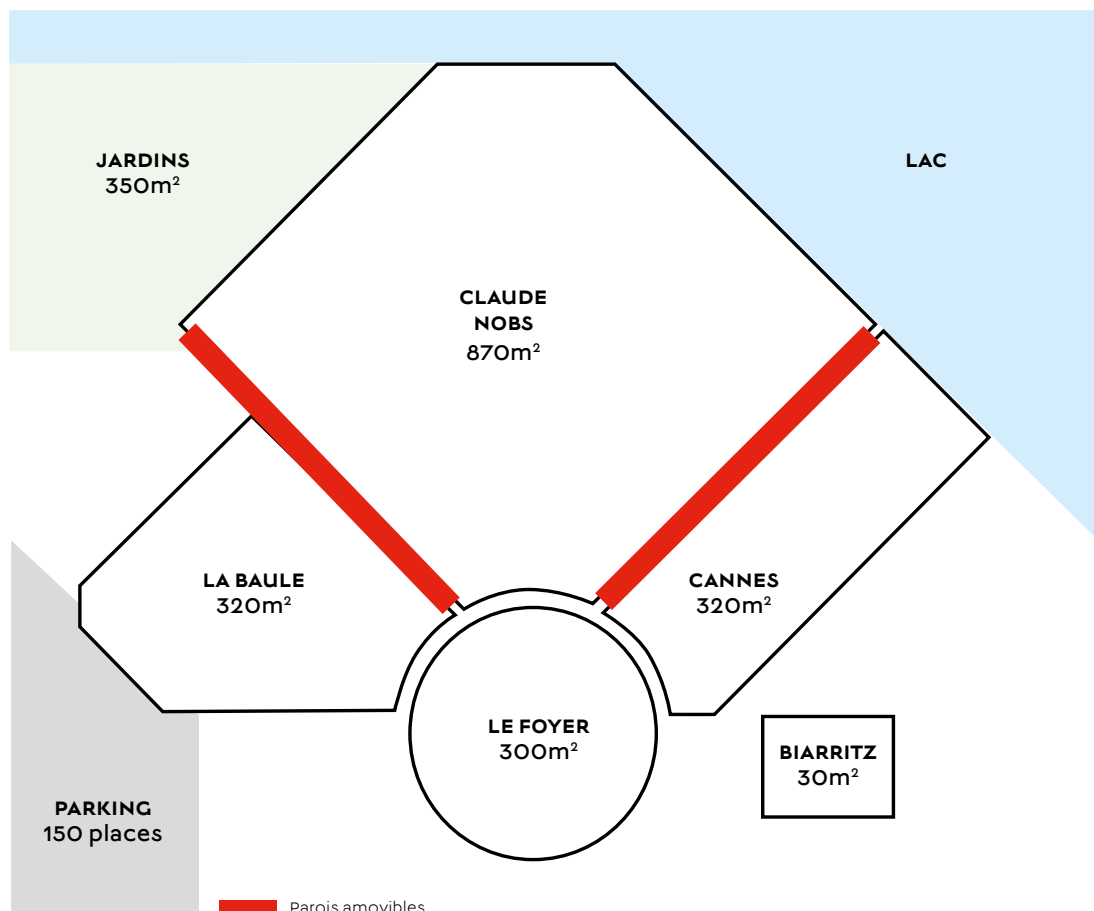
SALON « SALON CANNES » 320M2



SALON « SALON BIARRITZ » 50M2



LES JARDINS 350M2



CAPACITÉ D'ACCUEIL	CLAUDE NOBS	LA BAULE	CANNES	BIARRITZ	LE FOYER	JARDINS
Cocktail	1300	300	200	40	280	300
Style théâtre	1000	200	200	40	-	-
Banquet assis	700	150	150	30	-	-
Style école	500	170	120	20	-	-

Votre événement *sur mesure*

Tout est possible chez Barrière Traiteur & Évènements.
Du petit-déjeuner au cocktail apéritif en passant
par un menu complet élaboré par notre chef,
Et pour surprendre vos invités,
laissez-vous inspirer par une de nos animations*

MAGICIEN OU MENTALISTE
PHOTOGRAPHE OU FAUX PAPARAZZI
PHOTOCALL
PORTRAITISTE
KARAOKÉ
DJ, MUSIC LIVE OU ORCHESTRE
INITIATION AUX JEUX DE TABLE
BLIND TEST, QUIZZ OU ESCAPE GAME

Traiteur référencé pour

2M2C • CHAPLIN'S WORLD • CHÂTEAU DE CHILLON • CHÂTEAU DE L'AILE
CHÂTEAU DU CHÂTELARD • CHÂTEAU D'AIGLE

* Prix sur demande.

La liste des lieux est non exhaustive. Les offres traiteurs sont élaborées à la demande
et font l'objet d'un devis adapté selon la localisation du lieu sélectionné.

MENU LÉMAN

La Salade Niçoise

OU

Terrine de campagne, petite salade verte et condiments

OU

 Tatin de légumes confits, copeaux de Parmesan et pesto

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Suprême de volaille, jus brun, gratin de pomme de terre et légumes

OU

Boeuf de 12 heures au vin rouge,
écrasé de pomme de terre, poêlée de brocolis et carottes

OU

Pavé de cabillaud aux herbes,
légumes du moment et pommes de terre à la provençale

OU

 Mitonnée de petits légumes de saison

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Carré feuillantine

OU

Tarte fine aux pommes caramel beurre salé

OU

Marmelade d'orange au Cointreau, tuile amande

CHF 59.- / PERSONNE

MENU RIVIERA

Tartelette de saumon gravelax aux fines herbes,
fromage frais au raifort, fraîcheur citron et pickels

OU

Tataki de boeuf à la vigneronne

OU

🌿 Fraîcheur de patate douce aux agrumes et lait de coco

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Filet de daurade, tarte fine de légumes et huile de basilic

OU

Moelleux de veau à l'estragon, riz Pilaf et légumes

OU

🌿 Risotto de chou fleur aux petits légumes

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Paris Brest praliné amande-noisette

OU

Tarte tatin crème double et crumble

OU

Élégance chocolatée

CHF 79.- / PERSONNE

MENU JAZZ

Mise en bouche



Tataki de thon mariné à la coriandre et au sésame, légumes croquants

OU

Magret de canard fumé, houmous de carottes aux herbes et réduction d'orange

OU

 Ravioles de ricotta et crème à la truffe



Pavé de boeuf, sauce du Chef, pomme de terre Anna, légumes de saison

OU

Pavé de saumon mariné, sauce citron au safran,
fondue de poireaux et pommes nouvelles

OU

 Curry de légumes, tofu et lait de coco



St-Honoré vanille de Madagascar

OU

Poire pochée au caramel fleur de sel croustillant feuillantine

OU

Tarte aux deux citrons et litchi

CHF 99.- / PERSONNE

MENU MONTREUX

Mise en bouche



- ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits et brioche dorée
- ou Opéra de saumon Gravlax aux herbes, crème de raifort et gel de citron
- ou Tartelette avocat, tomates et gambas marinées au yuzu
- ou 🌿 Croustillant pois chiche, crémeux au sésame et choux fleur grillé



Filet de bar grillé, jus de coquillages, légumes glacés et riz Vénéré

- ou Quasi de veau basse température, réduction au balsamique, fricassée de légumes et effeuillé de pomme de terre
- ou Cuisse de canard confite, jus monté au foie gras, duo de mousselines et légumes rôtis
- ou 🌿 Jardin de légumes croquants, crème de patate douce



Sélection de fromages suisses



Pavlova aux fruits de saison

- ou Parfait glacé vanille de Madagascar et caramel beurre salé
- ou Branche grand cru Guanaja 70%
- ou Le Dôme vanille, fruits de saison

CHF 139.- / PERSONNE

BUFFET
ROCHERS DE NAYE
À PARTIR DE CHF 69.- / PERSONNE

SALADES COMPOSÉES / 2 À CHOIX

Salade Niçoise

Salade de pomme de terre Gruyère et cervelas

🌿 Salade toscane

🌿 Salade de carottes au tahini, cumin et sésame noir

🌿 Salade de lentilles aux petits légumes

🌿 Taboulé

🌿 Salade Coleslaw

🌿 Céleri rémoulade

🌿 Champignons à la grecque



BAR À SALADE / 5 À CHOIX

Salade verte, julienne de légumes, tomates, dés de betterave, maïs, olives
quartiers d'artichaut, concombre, oignons rouges, poivrons, oeuf
thon, poulet, croûtons, mélange de graines



PLANCHETTES / 2 À CHOIX

Planche de saumon fumé **ou** Planche de saumon Gravlax

Planche de charcuterie et fromage

Planche de terrine de campagne

🌿 Planche de légumes grillés et confits

ENTRÉE CHAUDE À CHOIX

Ramequin fromage ou aux épinards
Tarte aux oignons et anchois
Soupe du moment ou au choix du client



PLAT CHAUD À CHOIX

🍃 Lasagne de légumes
🍃 Curry de tofu et légumes
Suprême de volaille aux champignons
Veau Marengo
Pavé de saumon crème de citron safranée
Pavé de cabillaud, huile vierge

GARNITURE FÉCULENT

Gratin de pomme de terre, Riz Pilaf **OU** Pâtes au beurre

GARNITURE LÉGUME

Ratatouille, Poêlée de légumes du moment **OU** Purée de carottes



DESSERTS / 2 À CHOIX

Carac suisse
Mini muffin carotte noisette
Meringue à la double crème et coulis de fruits rouges
Tarte citron meringuée
Cheesecake aux fruits de saison

SUPPLÉMENT BUFFET DU FROMAGER CHF 15.- / PERSONNE



COCKTAIL DÎNATOIRE

**3 PIÈCES CHF 19.- / PERSONNE
5 PIÈCES CHF 30.- / PERSONNE
9 PIÈCES CHF 55.- / PERSONNE
12 PIÈCES CHF 69.- / PERSONNE
15 PIÈCES CHF 85.- / PERSONNE**

PIÈCES FROIDES - SALÉES

Ceviche de gambas

Blinis de saumon au citron

Club sandwich au saumon fumé

Tartine de saumon et condiments

Tataki de thon à la coriandre

Club sandwich de volaille

Tartare de boeuf

Wrap de volaille

Tartelette de Bleuchâtel et viande séchée

Carré de tomate basilic et jambon fumé

🌿 Wakamé et shiitaké au sésame grillé

🌿 Macaron salé chèvre, figue et thym

🌿 Fraîcheur de concombre à la grecque

🌿 Panna cotta de fenouil

🌿 Tartare de tomate, avocat et croustillant de maïs

PIÈCES CHAUDES

🍃 Gyoza aux légumes

🍃 Polenta à la tomate

🍃 Croustillant de pois chiche aux épices

🍃 Curry de lentilles et tofu

🍃 Mini ramequin épinard ou fromage

Raviole et crème de homard

Accras de morue, mayonnaise aux gingembre et piment

Beignet de perche, sauce tartare

Crevette dorée, sauce aux épices

Mini cheeseburger

Mini hot dog

Volaille grillée rosti et crème de champignons

Brochette de poulet, sauce curry et mangue

Parmentier de canard à l'estragon



PIÈCES FROIDES - SUCRÉES

Assortiment de macarons

Tartelette de fruit de saison

Tartelette Amandine

Choux/choc

Verrine frappée façon Pina Colada

Mille-feuilles vanille

Diamant citron

LIVE
COOKING
DÈS CHF 15.- / PERSONNE

LIVE FROID

Découpe de jambon à la Berkel

Découpe de saumon fumé **ou** Gravlax

Atelier de tartinades (houmous, guacamole, tapenade, rillettes...)



LIVE CHAUD

Paella

Risotto au Parmesan

Saucisson en croûte

Siphon d'oeuf et condiments (truffe, crispy bacon...)

CORNER BBQ

Brochettes de boeuf

Brochettes de crevette

Saucisses grillées (veau / merguez / Schublig / chipolatas)

 Légumes grillés

 Tofu mariné

EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

JOURNÉE D'ÉTUDE

Salon + Lunch + 2 Pauses café

CHF 115.-

DEMI JOURNÉE CHF 95.- (1 PAUSE CAFÉ)



ACCUEIL CAFÉ

Café, thé, jus de fruit, viennoiseries, fruits

CHF 10.-



PAUSE DOUCEUR

Café, thé, jus de fruit, cake et beignet, fruits

CHF 15.-



PAUSE GOURMANDE

Café, thé, jus de fruit, verrine à choix, gourmandise à choix, fruits

VERRINE Yaourt à boire, salade d'ananas à la menthe, pot de crème au chocolat, crème brûlée, compotée de fruits

GOURMANDISE Mini muffins, macaron, madeleine, rose des sables, cookie, financier, cannelé

CHF 19.-



PAUSE DÉGUSTATION

Planchette dégustation de charcuteries et fromages suisses
en accord avec un verre de vin

CHF 25.-

FORFAIT LAVAUX

Montreux 1820 blanc ET / OU rouge

+ Eaux minérales et café

2DL CHF 22.- / 3DL CHF 29.-



FORFAIT MURAILLES

Aigle Les Murailles blanc ET / OU rouge

+ Eaux minérales et café

2DL CHF 28.- / 3DL CHF 36.-



FORFAIT VALAIS

La Perle Noire ET / OU La Petite Arvine

+ Eaux minérales et café

2DL CHF 32.- / 3DL CHF 39.-



QUEEN PARTY

**VOTRE ÉVÉNEMENT
EXCLUSIF ET PRIVATISÉ**

**BLIND TEST, QUIZZ OU ESCAPE GAME
DJ OU KARAOKE
PHOTO CORNER
MENU QUEEN VINS INCLUS**

**EN OPTION :
ANIMATIONS - COVER BAND « QUEEN » - DÉCORATION**

* Prix valable pour minimum 100 personnes.

**129.-
/ PERSONNE**



MONTREUX BURLESQUE SHOW

Celeste
TALENTS

DU 6 DÉCEMBRE 2025
AU 14 FÉVRIER 2026

SOIRÉE PRIVATISÉE À LA DATE DE VOTRE CHOIX
DÈS 150 PERSONNES SUR DEMANDE.

DÈS
49.-