



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 1'500 convives.

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*

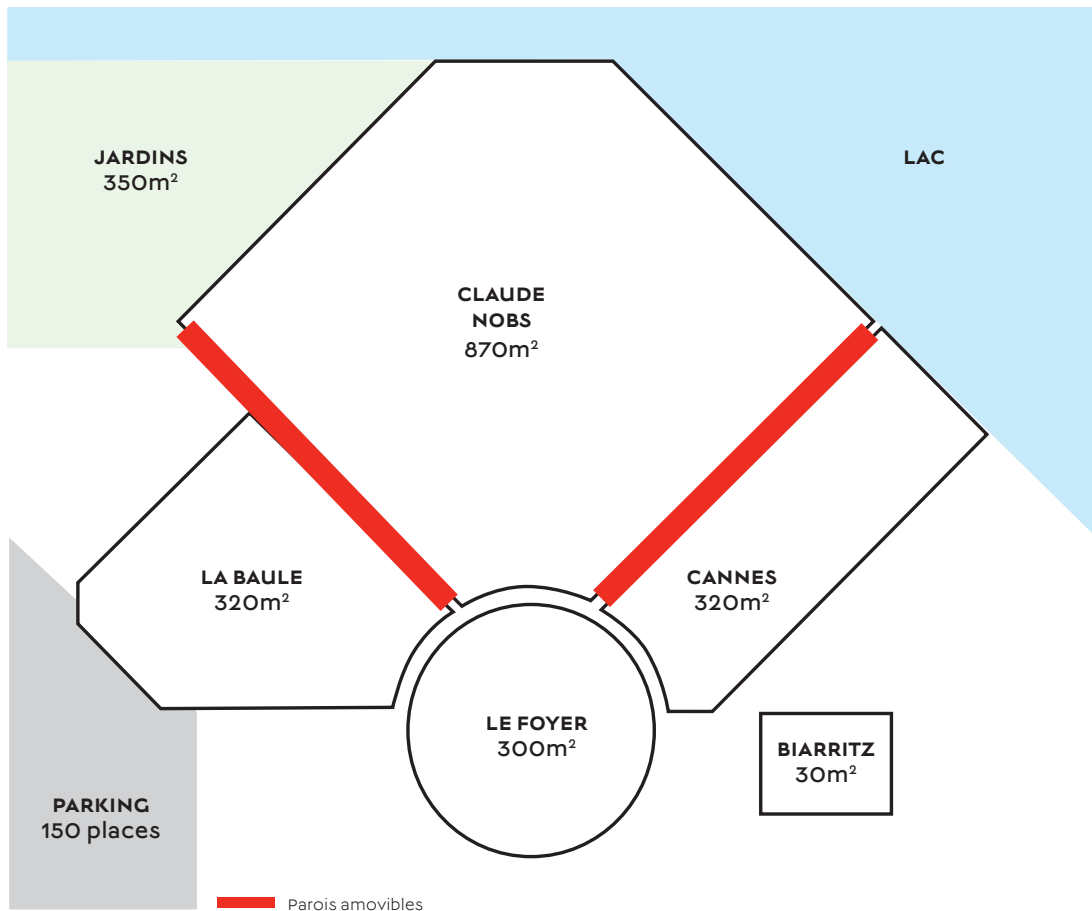
MAGICIEN OU MENTALISTE
PHOTOGRAPHE OU FAUX PAPARAZZI
PHOTOCALL
PORTRAITISTE
KARAOKÉ
DJ, MUSIC LIVE OU ORCHESTRE
INITIATION AUX JEUX DE TABLE
BLIND TEST, QUIZZ OU ESCAPE GAME

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.



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	-	-



SALON LA BAULE 320M2



SALON CLAUDE NOBS 870M2



SALON CANNES 320M2



SALON BIARRITZ 50M2



LES JARDINS 350M2

MENU LÉMAN

59.-

PAR PERSONNE



 Le Malakoff

ou

  Tatin de légumes confits, copeaux d'Étivaz et vinaigrette à la figue


ou

 Terrine de la plaine du Rhône, petite salade verte et condiments



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

ou

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

ou

Pavé de cabillaud aux herbes,
pommes nouvelle rôti au romarin et ratatouille

ou

 Mitonnée de tofu et petits légumes de saison



Carré feuillantine

ou

Tarte fine aux pommes caramel beurre salé

ou

Marmelade d'orange au Cointreau, tuile amande

79.-
PAR PERSONNE

MENU RIVIERA

Tartelette de saumon gravelax aux fines herbes,
fromage frais, fraîcheur citron et pickles

ou

 Boeuf de nos fermes à la Vigneronne façon Tataki

ou

 Fraîcheur de patate douce aux agrumes et lait de coco

★

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

ou

  Risotto de chou fleur du potager aux petits légumes

ou

 Fondant de veau de nos pâturages à l'estragon, riz Pilaf et légumes

★

Paris Brest praliné amande-noisette

ou

Tarte tatin crème double et crumble

ou

Élégance chocolatée

MENU JAZZ

99.-
PAR PERSONNE



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

 Pavé de boeuf d'ici, crème de morille,
pomme de terre Anna et légumes potagers



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

ou

Pavé de saumon mariné, crème citron au safran,
fondue de poireaux de Noville et pommes grenailles

ou

 Le curry du Jardin, 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

MENU QUEEN


139.-

PAR PERSONNE




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 suisse basse température, réduction au balsamique, fricassée de cèpes et effeuillé de pommes 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

DÈS
69.-
PAR PERSONNE
★

An aerial photograph showing a vast blue lake in the center, surrounded by green hills and a town built on a cliffside. The sky is clear and blue.

BUFFET
ROCHERS DE NAYE

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 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

DÈS
15.-
PAR PERSONNE
★

**LIVE
COOKING**



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 / Schubligh / chipolatas)
🌿 Légumes grillés
🌿 Tofu mariné

EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

JOURNÉE D'ÉTUDE 115.-

Salon + Lunch + 2 Pauses café
DEMI JOURNÉE 95.- (1 PAUSE CAFÉ)

ACCUEIL CAFÉ 10.-

Café, thé, jus de fruit, viennoiseries, fruits

PAUSE DOUCEUR 15.-

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

PAUSE GOURMANDE 19.-

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

PAUSE DÉGUSTATION 25.-

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

FORFAIT LAVAUX

Montreux 1820 blanc **ET / OU** rouge

+ Eaux minérales et café

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

FORFAIT MURAILLES

Aigle Les Murailles blanc **ET / OU** rouge

+ Eaux minérales et café

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

FORFAIT VALAIS

La Perle Noire **ET / OU** La Petite Arvine

+ Eaux minérales et café

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