

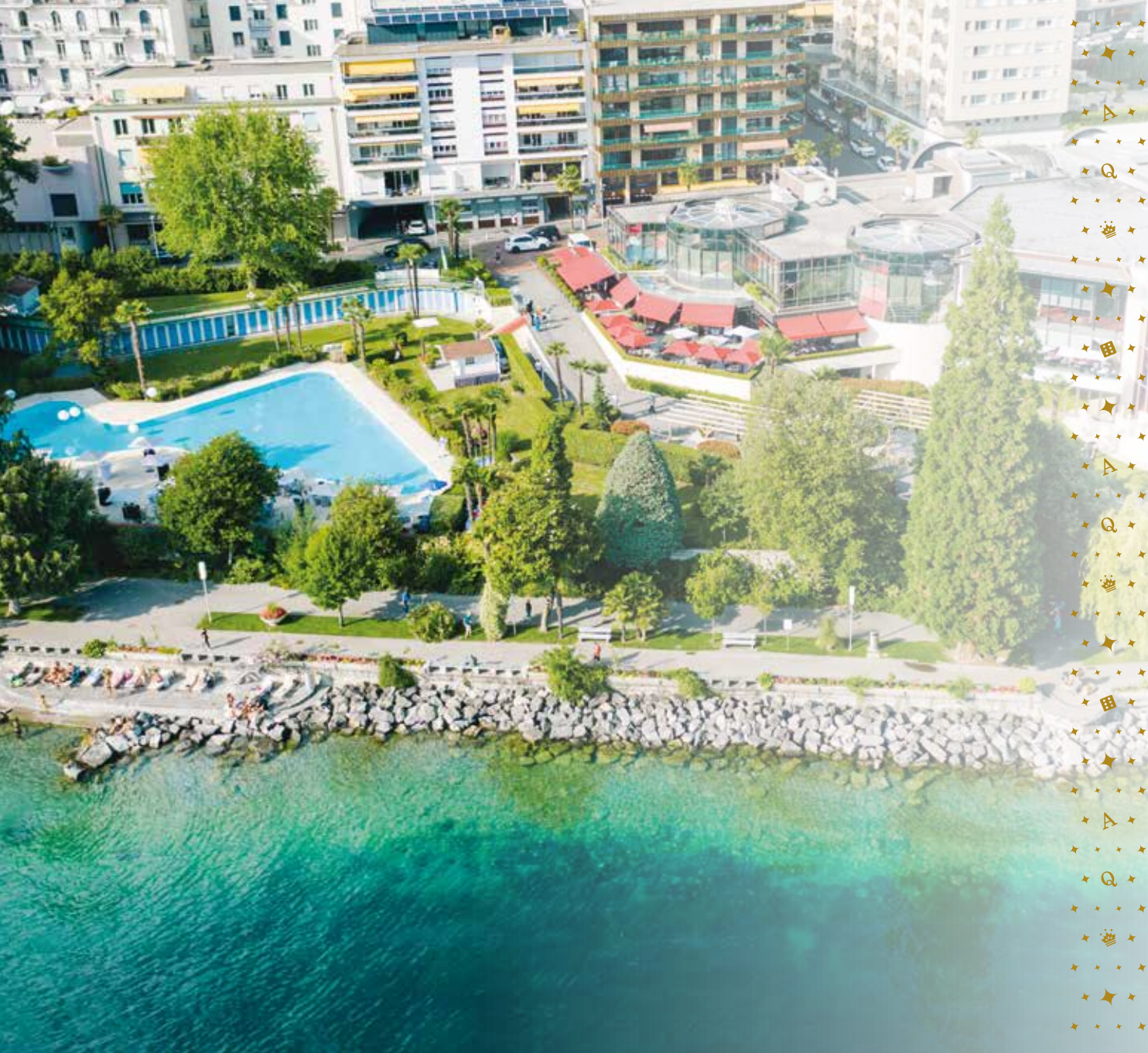


BARRIÈRE

TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS



Edition 2023



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 1'300 convives.





SALON LA BAULE 320M2



SALON CLAUDE NOBIS 870M2



SALON CANNES 320M2



SALON BIARRITZ 50M2



L'ESCADRILLE



Fouquet's



LA PISCINE 500M2



LES JARDINS 350M2

MENU LÉMAN

Rillettes de saumon maison à l'aneth,
baies roses et citron vert

ou

Cappuccino de légumes du moment,
Chantilly légère aux fines herbes, crumble aux épices

ou

Oeuf cocotte, poêlée de champignons,
viande séchée des Grisons, pain de campagne

+ + ✦ + +

Suprême de volaille rôti, jus brun,
écrasé de pomme de terre

ou

Pavé de cabillaud, mitonnée d'haricots coco au chorizo,
salade de fines herbes

ou

Risotto de tomates confites,
pousses de roquette et pignons de pin

+ + ✦ + +

Carré chocolat feuillantine

ou

Tatin de pommes, crème double suisse

ou

Carpaccio d'ananas au sirop vanillé

CHF 45.-

MENU RIVIERA

Tarte fine de légumes grillés et croquants,
copeaux de Parmesan, pistou de roquette

ou

Entremet de truite fumée de Chamby au pain noir,
gel de pomme verte, condiments de céleris rave

ou

Magret de canard fumé, Bleuchâtel et poire confite,
crumble au noix

+ + ✦ + +

Filet de dorade rôti, crème de coquillages et fondue de poireaux

ou

Risotto de choux fleur à l'huile de truffe,
croustillant de Parmesan, fine roquette au balsamique

ou

Bœuf à la vigneronne, garniture à l'ancienne,
écrasé de pomme de terre

+ + ✦ + +

Baba et sa compotée de poires Williamine,
Chantilly vanillée

ou

Tarte citron vert au chocolat blanc

ou

Paris Brest noisette/amande

CHF 65.-

MENU JAZZ

Mise en bouche

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Tataki de bœuf aux douces épices, croustillant sésame

ou

Cannelloni de saumon fumé, agrumes,

Chantilly aux fines herbes

ou

Raviole de foie gras ouverte,
mousseux aux cèpes, pousses d'épinard

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Pavé de bœuf, crème de morilles,
Darphin de pommes de terre truffées, légumes de saison

ou

Filet de bar à la plancha,
tarte fine de légumes du soleil, huile de tapenade

ou

Fondant de poireaux brûlés,
brunoise de pommes de terre aux éclats de noix

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Saint Honoré chocolat Grand Cru

ou Gros macaron pistache/framboise

ou Poire pochée au caramel salé

CHF 85.-

MENU QUEEN

Mise en bouche

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Raviole de homard ouverte, nuage de bisque

ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney fruit et brioche dorée

ou

Saumon gravlax à la betterave, gel de citron, croquant de fenouil aux agrumes

ou

Salade d'artichaut barigoule, copeaux de légumes du potager, fines herbes

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Filet d'omble chevalier aux girolles, pousses d'épinards, feuilles à feuilles de pommes terre

ou

Suprême de pintade aux écrevisses, riz sauvage, émulsion Champagne

ou

Filet mignon de veau, crémeux au Vin jaune, fricassée de cèpes, croustillant de polenta

ou

Jardin de légumes du moment, crémeux d'amandes

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Sélection de fromages du Pays

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Pavlova aux fruits de saison ou Cheesecake exotique, voile acidulé

ou Parfait glacé au Combava et caramel

ou Branche chocolat Grand Cru Guanaja 70%, Fraîcheur noisette

CHF 125.-

BUFFET DENT DE JAMAN

Bar à salade
Charcuterie du pays
Salade composée
Quiche ou tarte chaude



Verrine fraîcheur
Tartelette de saison
Entremets 2 choc
Cheesecake

SUPPLÉMENT BUFFET DU FROMAGER

CHF 15.-

CHF 42.-

BUFFET ROCHERS DE NAYE

Bar à salade
Charcuterie du pays
Salade composée
Légumes confits
Saumon gravlax
Quiche ou tarte chaude



Osso buco de veau
Gratin de pomme de terre
Cabillaud rôti vierge de légumes
Légumes de saison



Verrine fraîcheur
Tartelette de saison
Entremets 2 choc
Cheesecake
Choux praliné
Mini Macarons

CHF 65.-

COCKTAIL DÎNATOIRE

PIÈCES FROIDES - SALÉ

Mousse d'avocat, tartare de tomates et crackers
Fraîcheur de feta et concombre à la menthe
Macaron salé chèvre, figue et thym
Wrap de saumon fumé au gel de citron
Wrap de thon, mayonnaise au wasabi
Truite fumée de Chamby à la pomme verte,
condiment de choucroute et graines de moutarde
Panna Cotta de fenouil au saumon fumé
Blinis au saumon fumé, crème de caviar Avruga
Wakamé aux écrevisses, sésame torréfié
Navette garnie
Le club volaille
Gourmandise de foie gras
Magret de canard fumé et raisins
Tartare de bœuf, câpres et jeunes pousses de roquette
Tartelette de Bleuchâtel à la viande des Grisons



PIÈCES FROIDES - SUCRÉ

Assortiment de macarons
Tartelette de fruit de saison
Tartelette Amandine
Choux/choc
Verrine frappée façon Pina Colada
Mille-feuilles vanille
Diamant citron

COCKTAIL DÎNATOIRE

PIÈCES CHAUDES - SALÉ

Bouchée gourmande aux légumes
Croque Monsieur à la truffe
Flûtes au fromage
Gougère aux fromages
Croustillant de perche en persillade,
émulsion de pommes de terre à l'Absinthe
Crevette Tempura sauce aigre douce
Bouchée gourmande de Saint-Jacques et poireaux
Gambas croustillantes, sauce tartare
Mini cheeseburger
Brochette de poulet Massala, sauce curry

3 PIÈCES CHF 18.-

5 PIÈCES CHF 30.-

9 PIÈCES CHF 50.-

12 PIÈCES CHF 65.-

JOURNÉE D'ÉTUDE CHF 110.-

Salon + Lunch + 2 Pauses café

1/2 JOURNÉE CHF 90.- (1 PAUSE CAFÉ)



ACCUEIL CAFÉ CHF 9.-

Café, thé, jus de fruit, viennoiseries, fruits



PAUSE DOUCEUR CHF 13.-

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



PAUSE GOURMANDE CHF 15.-

Café, thé, jus de fruit, verrine fraîcheur au choix, gourmandise au 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 CHF 20.-

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

FORFAIT BOISSON LAVAUX

Montreux blanc et/ou rouge

+ Eaux minérales et café

2DL CHF 20.- / 3DL CHF 25.-



FORFAIT BOISSON VALAIS

La Perle Noire et/ou Johannisberg « Maurice Gay »

+ Eaux minérales et café

2DL CHF 25.- / 3DL CHF 34.-



FORFAIT BOISSON MURAILLES

Aigle les Murailles blanc et/ou rouge

+ Eaux minérales et café

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



Votre événement sur mesure

Vous souhaitez profiter d'un moment d'exception autour d'un délicieux repas ?

Du petit-déjeuner au cocktail apéritif en passant par un menu complet élaboré par notre chef, en accord avec vos souhaits et vos exigences, notre équipe se charge de la partie restauration et de tous les aspects logistiques de votre événement.

Dans nos espaces de réception mythiques et privilégiés, au sein de votre structure ou dans le lieu que vous aurez choisi, Barrière Traiteur s'occupe de tout, selon vos goûts et vos envies.



Prix par personne, hors boissons. Les éléments du menu et les prix correspondants sont sous réserve de disponibilité, de remplacement et sujet à changement.

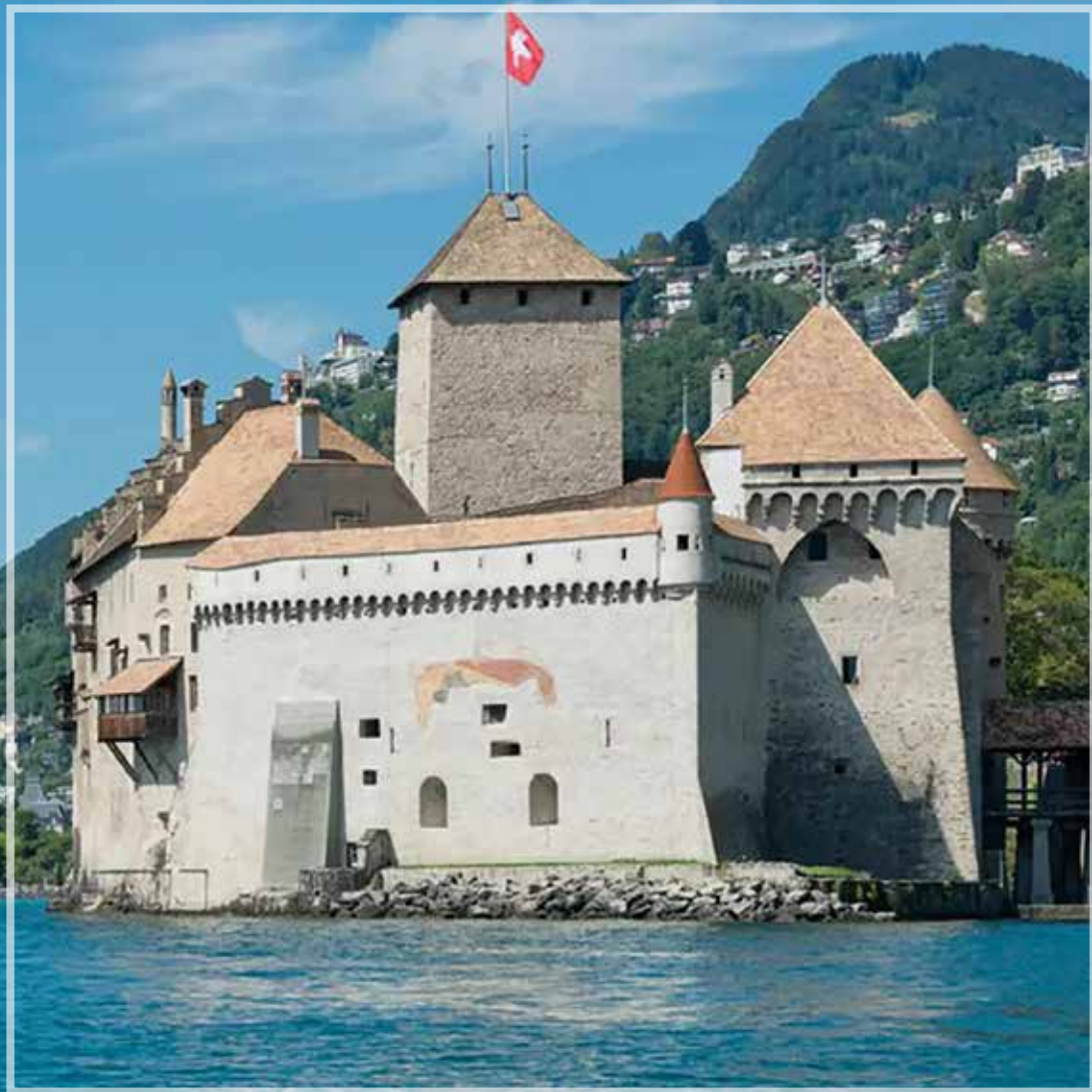
Les offres traiteurs sont élaborées à la demande et font l'objet d'un devis adapté selon la localisation du lieu sélectionné.



TRAITEUR SÉLECTIONNÉ POUR LE CHÂTEAU DU CHÂTELARD



TRAITEUR SÉLECTIONNÉ POUR LE CHAPLIN'S WORLD



TRAITEUR SÉLECTIONNÉ POUR LE CHÂTEAU DE CHILLON



TRAITEUR SÉLECTIONNÉ POUR LE CHÂTEAU DE L'AILE



CASINO
BARRIÈRE
MONTREUX



ESPACES DE RÉCEPTION
RESTAURANTS & BARS
SERVICE TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS
PISCINE ET JARDINS AU BORD DU LAC
ESPACE DE JEUX
« QUEEN STUDIO EXPERIENCE »

Service Commercial
Rue du Théâtre 9, 1820 Montreux
commercial-montreux@groupebarriere.com
T. +41 (0)21 962 83 39
www.barriere-events.ch

Espace des jeux réservé aux personnes majeures et non-interdites. Pièce d'identité obligatoire.