



BARRIÈRE TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS



Edition 2024



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 CLAUDE NOBS 870M2



SALON CANNES 320M2



SALON BIARRITZ 50M2



L'ESCADRILLE



Fouquet's



LA PISCINE 500M2




LES JARDINS 350M2

MENU LÉMAN

Soupe de poissons, rouille et croûtons

ou

 Tatin de légumes confits, copeaux de Parmesan et pesto

ou

Terrine de campagne / Terrine de poissons,
petite salade verte et condiments

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

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

ou

Pavé de cabillaud aux herbes,
mijoté de légumes et pomme 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 55.-


MENU RIVIERA

Bavarois aux deux saumons,
salade croquante aux herbes et fraîcheur de citron

ou

Finger de viande séchée de boeuf, Bleuchâtel et dés de pommes


ou

 Fraîcheur de patate douce aux agrumes et lait de coco

* * * * *

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

ou

 Risotto d'épeautre

ou

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

* * * * *

Paris Brest praliné amande-noisette

ou

Tarte tatin crème double et crumble

ou

Élégance chocolatée

CHF 75.-

MENU JAZZ

Mise en bouche



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

ou

 Ravioles de ricotta et crème à la truffe

ou

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




Pavé de boeuf, crème de morille, pomme de terre Anna, légumes de saison

ou

Pavé de saumon mariné, sauce citron au safran, fondue de poireaux

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 95.-

MENU QUEEN

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 cèpes et effeuillé de pomme de terre
- ou 🌿 Jardin de légumes croquants de nos régions, crème de patate douce
 - ou Cuisse de canard confite, jus monté au foie gras, duo de mousselines et légumes rôtis



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 135.-



BUFFET
ROCHERS DE NAYE
CHF 69.-

SALADES COMPOSÉES

2 À CHOIX

Salade de fruits de mer

🌿 Salade de pâtes **ou** Salade de poulet

🌿 Salade de pomme de terre **ou** Salade de pomme de terre au cervelas et Gruyère

🌿 Taboulé végétarien **ou** Taboulé au poulet

🌿 Salade de lentilles aux petits légumes **ou** Salade de lentilles et saucisson vaudois

🌿 Salade Coleslaw

🌿 Céleri rémoulade

🌿 Champignons à la grecque

🌿 Salade de carottes

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

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

Planche de fromages

🌿 Planche de légumes grillés confits

ENTRÉES CHAUDES



1 À CHOIX

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



PLATS CHAUDS

1 À CHOIX

 Lasagne de légumes
 Curry de tofu et légumes
Fondant de volaille farci 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** Penne au beurre

GARNITURE LÉGUME : Ratatouille, poêlée de légumes du moment **ou** Purée de carottes



DESSERT

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.-



COCKTAIL DÎNATOIRE

3 PIÈCES CHF 19.-

5 PIÈCES CHF 30.-

9 PIÈCES CHF 55.-

12 PIÈCES CHF 69.-

15 PIÈCES CHF 85.-

PIÈCES FROIDES - SALÉ

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 barbecue

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, croquette de pomme de terre et crème de champignons

Brochette de poulet au curry massaman, sauce mangue

Parmentier de canard à l'estragon



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



LIVE
COOKING
DÈS CHF 12.- / PERSONNE

LIVE FROID

Découpe de jambon à la Berkel
Découpe de saumon fumé ou Gravlax
Atelier de tartinades (houmous, guacamole, tapenade, rillettes...)

EN INTÉRIEUR OU EXTÉRIEUR PAR TOUTE SAISON



LIVE CHAUD

Paella
Risotto au Parmesan
Saucisson en croûte
Siphon d'oeuf et condiments (truffe, crispy bacon...)

EN INTÉRIEUR OU EXTÉRIEUR PAR TOUTE SAISON

CORNER BBQ

Brochettes de boeuf
Brochettes de crevette
Saucisses grillées (veau / merguez / Schublign / chipolatas)
🌿 Légumes grillés
🌿 Tofu mariné

EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

JOURNÉE D'ÉTUDE

Salon + Lunch + 2 Pauses café

CHF 110.-

DEMI JOURNÉE CHF 90.- (1 PAUSE CAFÉ)



ACCUEIL CAFÉ

Café, thé, jus de fruit, viennoiseries, fruits

CHF 9.-



PAUSE DOUCEUR

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

CHF 15.-



PAUSE GOURMANDE

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

CHF 18.-



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.-

Votre événement sur mesure

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.



Traiteur sélectionné par

**LE CHÂTEAU
DU CHÂTELARD**



**LE CHAPLIN'S
WORLD**



**LE CHÂTEAU
DE CHILLON**



**LE CHÂTEAU
DE LAILE**



**AUDITOIRE
DE RENNAZ**



**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.**

ESPACES DE RÉCEPTION
RESTAURANT & BARS
SERVICE TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS
PISCINE ET JARDINS AU BORD DU LAC
ESPACES DE JEUX

•18 Réservé aux personnes majeures et non-interdites. Pièce d'identité obligatoire.

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