



BARRIÈRE

TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS

Votre événement *Sur mesure*

Tout est possible chez Barrière Traiteur & Événements.
Du petit-déjeuner au cocktail apéritif en passant
par un menu complet élaboré par nos Chefs.
Portés par nos certifications ISO 20121 et Swisstainable Niveau 3,
nous faisons de l'éco-responsabilité et du développement durable
la véritable signature de vos réceptions :
une exigence éthique d'excellence qui constitue
notre valeur ajoutée et notre engagement au quotidien.

Et pour surprendre vos invités,
laissez-vous inspirer par une de nos animations*

MAGICIEN, MENTALISTE
PHOTOGRAPHE, PORTRAITISTE, PHOTOCALL
KARAOKÉ, DJ, MUSIC LIVE, ORCHESTRE
INITIATION AUX JEUX DE TABLE
BLIND TEST, QUIZ, ESCAPE GAME...



* Liste non exhaustive. Les offres sont élaborées à la demande
et font l'objet d'un devis adapté selon le lieu sélectionné.



LE JARDIN 350M²

Un site *Exceptionnel*

Séminaires, conventions, expositions,
lancements de produits, spectacles, shows culinaires,
mariages, garden party...

Les salons du Casino Barrière de Montreux
avec vue sur les Alpes et surplombant le Léman,
sont modulables et équipés en son et vidéo
et peuvent accueillir de 10 à 1'300 convives.

Traiteur référencé pour

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

BARRIÈRE
TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS



LE SALON LA BAULE 320M²



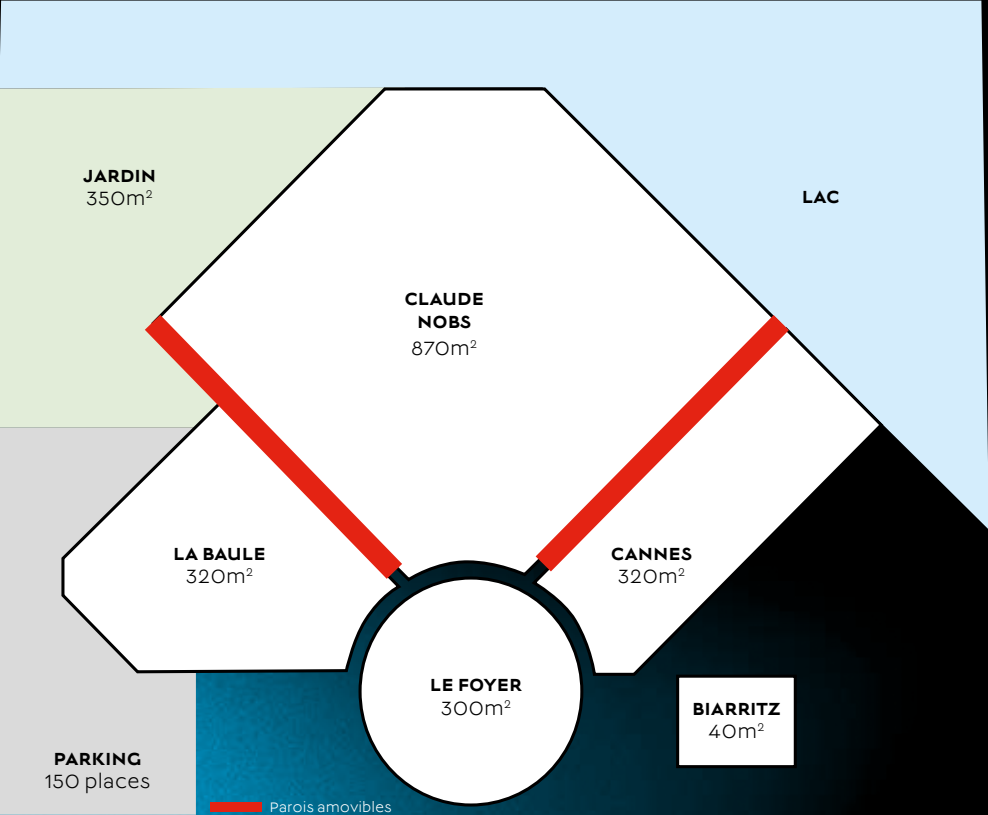
LE SALON CANNES 320M²



LE SALON CLAUDE NOBS 870M²



LE SALON BIARRITZ 40M²



CAPACITÉ D'ACCUEIL	CLAUDE NOBS	LA BAULE	CANNES	BIARRITZ	LE FOYER	JARDIN
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	-	-

Les *Menus*

BARRIÈRE
TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS

Bien-être

 Salade fraîcheur

ou

 Velouté de patate douce, curry et lait de coco

Pavé de cabillaud mariné, sauce puttanesca,
légumes et pommes de terre vapeur

ou

 Pot au feu de tofu fumé à la coriandre et citronnelle

Riz au lait exotique

ou

Carpaccio d'ananas et sorbet citron

Léman

Le Malakoff

ou

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

ou

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

 Suprême de volaille rôti, jus à l'estragon,
gratin de pommes de terre et légumes du moment

ou

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

ou

 Pavé de saumon aux herbes, riz Pilaf et ratatouille

ou

 Mitonnée de tofu et petits légumes de saison

Carré feuillantine

ou

Tarte fine aux pommes caramel beurre salé

ou

Cheesecake aux fruits de saison

Riviera

Tartelette de saumon aux fines herbes,
crèmeux au wasabi et pickels

ou

 Boeuf de nos fermes à la Vigneronne façon Tataki

ou

 Fraîcheur de patate douce
aux agrumes et lait de coco

Filet de daurade, crème citron,
tarte fine de légumes, pommes nouvelles

ou

  Risotto de chou fleur du potager
aux petits légumes

ou

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

Délice vanille et mangue passion

ou

Tarte tatin, glace double crème et crumble

ou

Élégance chocolatée

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 morilles,
pomme de terre Anna et légumes du potager

ou

 Pavé de sandre, beurre blanc à l'aneth,
fondue de poireaux de Noville et mousseline de pommes de terre

ou

 Le curry du jardin et tofu

Poire pochée au caramel fleur de sel, croustillant feuillantine

ou

Entremet nougat et fruits rouges

ou

Tarte meringuée aux deux citrons



Les *Buffets*

BARRIÈRE
TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS

SALADES

Niçoise

Fruits de mer

 Pâtes ou de poulet

 Pommes de terre ou au cervelas et Gruyère

 Taboulé ou au poulet

 Lentilles aux petits légumes ou au saucisson vaudois

 Coleslaw

 Céleri rémoulade

 Champignons à la grecque

 Carottes aux agrumes

BAR À SALADE

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

Saumon fumé

Charcuteries

 Fromages

 Charcuteries et fromages

 Légumes grillés confits

ENTRÉES CHAUDES

 Ramequin fromage ou aux épinards

Tarte aux oignons et anchois

Tatin de légumes provençale

Soupe du moment

PLATS CHAUDS

 Lasagne de légumes

 Curry de tofu et légumes

 Suprême de volaille, sauce à choix :
champignon, poivre, basquaise.

 Veau Marengo

 Pavé de saumon crème au safran et citron

Pavé de cabillaud, huile vierge

GARNITURES

Gratin de pommes de terre - Pommes de terre rôties - Gratin de pâtes

Riz Pilaf - Ratatouille - Mélange de légumes du moment

Carottes Vichy - Haricots vert sautés à l'ail - Poêlée de brocolis

DESSERTS

Carac

Financier carotte et noisette

Meringue à la double crème et coulis de fruits rouges

Tarte citron meringuée

Cheesecake aux fruits

Assortiment de macarons

Millefeuille

Cannelé

Tatin aux pommes

**Composez votre buffet
selon vos envies**

Les cocktails ***Dînatoires***

BARRIÈRE
TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS

PIÈCES FROIDES

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

Verrine de tomate mozzarella, basilic et jambon cru

 Nuage de burrata, gel de tomate et croustillant au balsamique

 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

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

 Gyoza aux légumes

 Polenta à la tomate

 Croustillant de pois chiche aux épices

 Curry de tofu et légumes

 Mini ramequin épinard ou fromage

PIÈCES SUCRÉES

Carac

Financier carotte et noisette

meringue et crème double et fruit rouges

Tarte citron meringuée

Cheesecake aux fruits

Assortiment de macarons

Mille feuille

Cannelé

Tatin aux pommes

Tartelette aux fruits de saison

Verrine frappée aux fruits

Tartelette amandine

Choux choc

Live
Cooking

BARRIÈRE
TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS



LIVE FROID

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

LIVE CHAUD

Paëlla
Risotto au Parmesan
Siphon d'oeufs et condiments
Truffe, crispy bacon...
Saucisson en croûte

CORNER BBQ

en extérieur uniquement

 Brochettes de boeuf Local

 Brochettes de crevettes

Saucisses grillées

Saucisse de veau, merguez, schublig, chipolatas

 Légumes grillés

 Tofu mariné

Les forfaits *Boissons*

LAVAUX

Montreux 1820 blanc ET / ou rouge
+ Eaux minérales et café

MURAILLES

Aigle Les Murailles blanc ET / ou rouge
+ Eaux minérales et café

VALAIS

La Perle Noire ET / ou La Petite Arvine
+ Eaux minérales et café

JOURNÉE D'ÉTUDE

Salon + Lunch + 2 Pauses café
Demi journée 95.- (1 pause café)

ACCUEIL CAFÉ

Café, thé, jus de fruit, viennoiseries, fruits

PAUSE DOUCEUR

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

PAUSE GOURMANDE

Café, thé, jus de fruit, encas 2 à choix, fruits

ENCAS SALÉ

Assortiment de navettes (thon, fromage ou jambon), club sandwich (poulet ou saumon fumé), focaccia (légumes confits ou jambon cru), wrap (saumon fumé, poulet ou falafel)

ENCAS SUCRÉ

Yaourt à boire, salade d'ananas à la menthe, pot de crème au chocolat, crème brûlée, compotée de fruits, mini muffins, macaron, madeleine, rose des sables, cookie, financier, cannelé

PAUSE CAFÉ LOCALE

Café, thé, jus de fruits Opaline, terrine de féra, la MontreuZienne légendaire

PAUSE DÉGUSTATION

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

BARRIÈRE

TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS

Rue du Théâtre 9 • 1820 Montreux

T. +41 (0)21 962 83 39

www.barriere-events.ch

