



ACCUEIL DES GROUPES



p. 1-3 : Repas de groupe

p. 4.5 : Apéritifs de groupe

p. 6 : Petits déj's et pauses-café

p. 7 . Bar du lobby

Toutes les formules proposées sont standardisées pour nous permettre d'assurer la qualité du service et de la cuisine sans y perdre notre latin (voire la raison), tout en satisfaisant aussi le reste de la nombreuse clientèle du restaurant. A noter que nous n'avons pas les ressources pour proposer de service traiteur, hélas.

REPAS DE GROUPE (12-60 pers.)

Pour les tablées nombreuses, nous devons imposer un **menu de groupe**, dès 12 convives. Ce menu à options est imposé à toute la tablée - aux gros mangeurs comme aux petits ! - mais chaque convive pourra choisir son entrée et son plat le jour même (nous évitons les choix faits à l'avance car, d'expérience, cela fonctionne rarement, sans compter que certains ingrédients sont sujets à des changements saisonniers).

LE MIDI, la formule de base 3 plats est à 48.- hors boissons. Une version «light» existe à 38.-

LE SOIR, la formule de base 3 plats est à 68.- hors boissons. Deux autres déclinaisons existent: une version agrémentées en plus d'un «apéro terroir» à 78.- et une version «light» à 58.-. Vous trouverez les formules sur les deux pages suivantes. Le prix du menu, calculé au plus juste, est définitif, et nous n'arrivons hélas pas à personnaliser les plats (sauf allergies).

EN DECEMBRE, nous proposons **uniquement le soir un menu festif à 84.- hors boissons. Pour les midis de décembre soit le menu 3 plats à 48.-, soit un menu plus festif à 65.-**

Pour des raisons de confort, **les groupes de plus de 20 personnes**, qu'on ne peut malheureusement pas accueillir les soirs de fin de semaine, seront probablement installés au Balcon, à des tables pittoresques mais contiguës; à noter que le Balcon peut être privatif pour plus de 55 convives (en hiver uniquement).

Notre configuration de terrasse ne convient pas pour les grandes tables - nous devons hélas installer les groupes à l'intérieur, avec bien sûr la possibilité de prendre l'apéro et/ou le café au bar de la terrasse ou même dans le parc si la météo est radieuse.

Pour les anniversaires, nous pouvons garnir le dessert du/de la jubilaire d'une splendide bougie. Nous pouvons commander un gâteau (3 chocolats ou framboise-citron) qui remplacerait le dessert du menu. Nous sommes ravis d'accueillir les repas de **mariage ou baptême**, même si nous pouvons rarement répondre aux demandes particulières qui concernent l'organisation. Au même titre que le reste de notre clientèle, les groupes que nous accueillons font partie de l'exploitation courante de toute la BM, pleine de chaleur et de convivialité, mais souvent avare en intimité !

Au delà de 60 personnes en hiver et 30 personnes en été, nous ne pouvons pas vous accueillir à la BM : nous avons fait le voeu de garder ce lieu accessible à toutes et tous. La privatisation de la BM (ou d'une partie de la terrasse) n'est en outre pas une option - même à prix d'or !

Pour réserver pour votre groupe, merci d'utiliser le formulaire sur notre site : www.brassriedemontbenon.ch/reservations; nous vous répondrons dans les plus brefs délais

GRANDES TABLES

MENU DU MIDI



APÉRITIF "TERROIR"

en option

Croustillants vaudois - houmous
olives marinées - artichauts et tomates séchées

ENTRÉES



L'os à moelle - fleur de sel - poivre Sarawak
pain de campagne grillé

Vol-au-vent de la B.M. 
champignons des bois - crème - pousses d'épinard

Salade de tempeh artisanal de soja et millet Bio suisse  
dahl de lentilles au lait de coco - yaourt à la menthe et coriandre

Tartare de saumon d'Écosse au gingembre - soja - coriandre et oignons nouveaux
mesclun de salade - crème aigre - pain de campagne grillé

Salade automnale au fromage de chèvre de Forel  
betteraves croquante - poires croquantes - huile de noix vaudoise AOP

option légère Saladier de mesclun à partager***

PLATS



Tartare de boeuf de la région et beurre salé
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP
pommes de terre grenaille - légumes du marché

Saumon d'Écosse mi-cuit - beurre blanc au Dézaley 
riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinard

Ravioli de chevreuil aux champignons de bois
huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan

Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée bio de l'Isle 
radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux

Curry vert de légumes et tofu Bio suisse au gingembre  
riz parfumé à la citronnelle

DESSERTS



Raisins à la lie
glace artisanale à la vanille

Verrine de panna Cotta de la BM

Petit pot au chocolat au lait caramel

Tartelette au citron - citron vert

LE MENU DE BASE (ENTREE, PLAT, DESSERT)

48

L'option "légère" (saladier***, plat, dessert)

38

L'option "terroir" (apéritif en plus de la formule)

+8

 végétarien

 sans gluten

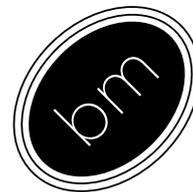
 vegan

 sans lactose

Notez que, notre cuisine change au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés d'ici à votre venue. La formule choisie (38.-, 48.- ou 56.-) sera imposée à toute la table. Les options de plats seront affichées aux tables le Jour J afin que chaque convive choisisse le jour même selon ses envies. En cas d'annulation moins de 24h à l'avance, nous devons facturer les menus, si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.

GRANDES TABLES

MENU DU SOIR



APÉRITIF "TERROIR"

en option

Croustillants vaudois - saucisson artisanal "Don Recroze"
coupe de chasselas Pétillant - Domaine de la Capite, Luins

ENTRÉES



Escargots du Mont d'Or en coquille (x6)
beurre bourguignon

Vol-au-Vent de la B.M. 
champignons des bois - crème - pousses d'épinard

Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée bio de l'Isle 
radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux

Salade de tempeh artisanal de soja et millet Bio suisse  
dahl de lentilles au lait de coco - yaourt à la menthe et coriandre

Tartare de saumon d'Écosse au gingembre - soja - coriandre et oignons nouveaux
mesclun de salade - crème aigre - pain de campagne grillé

option légère Saladier de mesclun à partager***  

PLATS



Tartare de boeuf de la région et beurre salé 
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

Saumon d'Écosse mi-cuit - beurre blanc au Dézaley 
riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinard

Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP
pommes de terre grenaille - légumes du marché

Curry vert de légumes et tofu Bio suisse au gingembre  
riz parfumé à la citronnelle

Ravioli de chevreuil aux champignons de bois
huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan

Cocotte de civet de sanglier des bois du Jorat
spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne

Filet de boeuf de la région - sauce béarnaise (supp 8.-) 
pommes de terre grenailles - légumes du marché

DESSERTS



Raisins à la lie
glace artisanale à la vanille

Banana & granola artisanal de BreadStore
glace vanille - sauce chocolat - chantilly

Profiteroles glacées à la vanille bourbon
sauce chocolat chaud pure origine - chantilly

Tartelette au citron - citron vert

-  sans gluten
-  sans lactose
-  végétarien
-  vegan

LE MENU "CLASSIQUE" (ENTREE, PLAT, DESSERT)

68

L'option "légère" (saladier***, plat, dessert)

58

L'option "terroir" (apéritif en plus de la formule)

+10

Ardoise de fromage à partager +16

Flûte de Champagne Mumm +15

Notez que, notre cuisine changeant au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés d'ici à votre venue. La formule choisie (68, 78 ou 58) sera imposée à toute la table. Les options de plats seront affichées aux tables le Jour J afin que chaque convive choisisse le jour même selon ses envies.

En cas d'annulation moins de 24h à l'avance, nous devons facturer les menus, si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.

GRANDES TABLES

MENU DU WEEK-END

APÉRITIF "TERROIR"

en option

Croustillants vaudois - houmous
olives marinées - artichauts et tomates séchées

ENTRÉES



Ravioli de chevreuil aux champignons de bois
huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan

Cassolette de champignons des bois  
ail et fines herbes

Terrine de lièvre de la Boucherie du Palais
mesclun de salade - chutney de pruneaux

Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy  
huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre

option légère

Saladier de mesclun à partager***



PLATS



Tartare de boeuf de la région et beurre salé 
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

Filet de truite Bio de L'Isle - beurre blanc au Dézaley 
riz noir - fenouils croquants et pousses d'épinard

L'assiette du chasseur bredouille 
champignons - spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne

Cocotte de civet de sanglier des bois du Jorat
spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne

en option

Ardoise de fromages (à partager)

DESSERTS



Pruneaux du Valais - glace artisanale vanille

Profiteroles glacées à la vanille bourbon

Petit pot au chocolat au lait et caramel

Tartelette au citron et citron vert

 végétarien

 vegan

 sans gluten

 sans lactose

LE MENU "CLASSIQUE" (ENTREE, PLAT, DESSERT)

62

L'option "légère" (saladier***, plat, dessert)

52

L'option "terroir" (apéritif en plus de la formule)

+8

Ardoise de fromage à partager +16

Flûte de Champagne Mumm +15

Notez que, notre cuisine changeant au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés d'ici à votre venue. La formule choisie (62 ou 52) sera imposée à toute la table. Les options de plats seront affichées aux tables le Jour J afin que chaque convive choisisse le jour même selon ses envies.

En cas d'annulation moins de 24h à l'avance, nous devons facturer les menus, si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.



APÉRITIFS

APÉRITIFS DE GROUPES



Nous accueillons volontiers des groupes à la « B.M. » pour un apéritif, léger ou sévère, mais hélas sans pouvoir réserver d'espace (ni à l'intérieur de la Brasserie ni en terrasse)... : les tables de la Brasserie sont dévolues au service du soir. Par contre, la place à disposition au bar de la terrasse (l'été) et au «Jean-Seb», le bar du lobby du Casino (l'hiver) nous permet d'accueillir presque tous les groupes de taille humaine. Les consommations restent simplement à la carte

A partir de 15 personnes, et jusqu'à 30 personnes, si vous souhaitez une offre dans un espace privé ou semi-privatif, nous avons deux « **formules apéritives** » (**30.- ou 45.- par personne**) à vous proposer, soit au « Jean-Seb », soit éventuellement au Salon -de taille similaire mais privatif moyennant un surcoût « extra muros » de 150.- (sans compter la location du Salon, à faire auprès de la Ville de Lausanne). Vous trouverez ces deux formules à la page suivante. Ces offres « apéro-terroir » sont également envisageables à la Salle des Fêtes (à louer également auprès de la Ville), si vous êtes plus nombreux.

Le contenu de ces offres, «calibré» pour nous permettre de vous servir au mieux, ravira les adeptes du terroir vaudois, mais pourrait décevoir ceux ou celles qui affectionnent les «petits fours» ou un service de type «maître d'hôtel». Notre offre est centrée sur des produits «rustiques» (mais de qualité grandiose), servis en vrac et sous forme de buffet, le tout accompagné de vins de la région. Il nous est hélas difficile de personnaliser ces offres d'apéritifs, la cuisine étant mobilisée par le service du soir

*Si notre offre «apéro-terroir» vous tente, écrivez-nous à groupes@brasseriademontbenon.ch !
Pour la location du Salon ou de la Salle des Fêtes, vous devez vous adresser
directement à l'administration du Casino : casinomontbenon@lausanne.ch*



PROPOSITION D'APÉRITIF DE GROUPE AU « JEAN-SEB »

APÉRITIF

Olives marinées au citron confit, ail et persil plat
Artichauts à l'huile d'olive et tomates séchées
Flûtes artisanales au beurre
Houmous et pain libanais
Baba ganoush et pain libanais

BOISSONS

Eaux de la B.M
Thé froid maison
Jus d'orange

VIN*

Chasselas à nous (AOC Lavaux),
ou équivalent

Gamay-gamaret (AOC la Côte)
ou équivalent

TAPAS DU TERROIR***

Pâté en croûte de la boucherie Nardi de Cully
Bocal de rilette de féra du Léman et truite fumée de l'Isle
Gruyère d'alpage 18 mois de la fromagerie Macheret
Saucisson "Don Recroze" 100% porc fermier
Pain de campagne et crostinis

*Le choix d'un de ces vins se fera selon la disponibilité en stock

***Ces tapas rustiques sont servis en vrac, façon "carnotzet", plus que façon "maître d'hôtel" ! Ils sont maison, ou issus des artisans de la région.

Apéritif au « Jean-Seb »

30

Apéritif + Tapas du terroir

45

15 personnes min. | 30 personnes max.

Pour le vin, le cru spécifié est sujet à changement selon nos stocks - il est possible que nous vous proposons une autre option (de qualité équivalente, et toujours locale bien sûr !). Est incluse dans l'offre une bouteille pour 3 personnes (2.3 dl par personne).



PETIT-DÉJEUNERS

PETIT DÉJ' ET PAUSES-CAFÉS



Si vous êtes un groupe matinal et souhaitez un petit déjeuner à la Brasserie, nous vous faisons volontiers une **offre à partir de 10 personnes** (si vous êtes moins nombreux, nous vous enjoignons à consommer à la carte), y compris l'été en terrasse !

Si vous êtes en réunion au Salon, nous pouvons vous y « livrer » ce petit déjeuner, moyennant un surcoût de 100.- Les pauses de l'après-midi sont à la page suivante.

PETIT DÉJEUNER À LA B.M.

Sur demande, servi entre 8h et 9h dans la Brasserie privatisée (100.- de suppl. pour ouverture anticipée).

Annulation 24h à l'avance: au-delà, un minimum de 20 personnes sera facturé, ainsi que toutes les viennoiseries commandées.

De 10 à 50 pers. **16.- / pers.**
servi à table dans la Brasserie (ou au Salon, 100.- suppl.)

Petit pain au choc' **+2.5**

Avec le salé **+7**
fromage d'alpage et jambon de campagne

Pour finir en beauté **+6**
coupe de Chasselas pétillant

La prestation comprend :

- le service
- un café ou thé
- eaux à volonté
- jus d'orange (2dl / pers)
- un croissant p. pers.
- pain de campagne

PAUSE CAFÉ EXPRESS AU "JEAN-SEB"

Sur demande, servi entre 8h et 9h dans la Brasserie privatisée (100.- de suppl. pour ouverture anticipée).

Annulation 24h à l'avance : au-delà, un minimum de 20 personnes sera facturé, ainsi que toutes les viennoiseries commandées.

15 à 50 personnes* **14.- / pers.**
servi en buffet au « Jean-Seb » (ou au Salon, 50.- suppl.)

Plus de 50 personnes **12.- / pers.**
servi en buffet au « Jean-Seb » (ou au Salon, 50.- suppl.)

Petit pain au choc' **+ 2.5**

La prestation comprend :

- la mise à disposition de l'espace et le service
- un café ou thé p. pers.
- eaux à volonté
- jus d'orange (2dl / pers)

**En deçà de 15 personnes, possibilité de vous servir à l'intérieur de la Brasserie.*

Si vous souhaitez organiser un petit déjeuner chez nous, écrivez-nous à groupes@brasserie demontbenon.ch !