



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 (inférieur à 12 personnes) ; les consommations restent simplement à la carte.

A partir de 12 personnes, si vous souhaitez une offre dans un espace privatif ou semi-privatif, nous avons deux « formules apéritives » (30.- ou 45.- par personne) à vous proposer que vous trouverez sur la page suivante.

Au « Jean-Seb », pour les groupes allant jusqu'à 50 personnes.

Au "Salon du Casino" (la location du Salon est à faire auprès de la Ville de Lausanne) de taille supérieur mais privatif moyennant un surcoût « extra muros » de 150.-.

Ces offres « apéro-terroir » sont également envisageables à la Salle des Fêtes (à louer également auprès de la Ville surcoût « extra muros » de 150.-), 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 gran-dioseü), 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@brasserie-demontbenon.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



FORMULES D'APÉRITIF

Formule légère à 30.-

APÉRITIF

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

BOISSONS

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

VIN*

Chasselas à nous | Domaine Paschoud (AOC Lavaux),
ou équivalent

Assemblage des copains | Cave vevey-Montreux (AOC Lavaux)
ou équivalent

avec TAPAS DU TERROIR à 45.-

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 / toast / moutarde de Severy / cornichons

**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.*

Formule légère

30

Avec Tapas du terroir

45

Dès 15 personnes min.

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).