



ACCUEIL DES GROUPES

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).

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.

LE MIDI en semaine : Une formule de base 3 plats (entrée - plat - dessert) à 48.- *hors boissons*.
Une version «light» existe à 38.-

LE MIDI le weekend : Une formule de base 3 plats (entrée - plat- dessert) à 62.- *hors boissons*.
Une version «light» existe à 52.-

LE SOIR : Une formule de base 3 plats (entrée - plat- dessert) à 68.- *hors boissons*.
Une version «light» existe à 52.-

Pour tout les menus, il existe une version agrémentées en plus d'un «apéro terroir» (+ 8.-).

Vous trouverez les formules sur les pages suivantes. Le prix du menu, calculé au plus juste, est définitif, et nous n'arrivons hélas pas à personnaliser les plats (sauf allergies).

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 également commander un gâteau (3 parfum à choix) 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 !

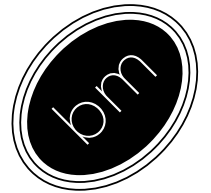
Au delà de 60 personnes en hiver et 30 personnes en été, nous ne pouvons pas vous accueillir à la BM : nous avons fait le vœu de garder ce lieu accessible à toutes et tous.

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: www.brasserie-demontbenon.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


 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'Ecosse 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

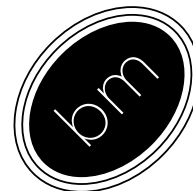
Notez que, notre cuisine change au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés d'ici à votre venue. La formule choisie (38.-, 48.- ou 56.-) sera imposée à toute la table.

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 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

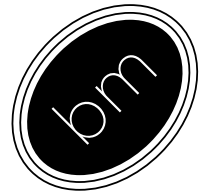
Flûte de Champagne Mumm +15

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.

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.