



# 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 65.- *hors boissons*.  
Une version «light» existe à 55.-

**LE SOIR :** Une formule de base 3 plats ( entrée - plat- dessert ) à 69.- *hors boissons*.  
Une version «light» existe à 59.-

***Pour tout les menus, il existe une version agrémentées en plus d'un «apéro terroir» ( + 10.-).***

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 !

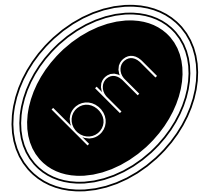
Au delà de 60 personnes en hiver et 30 personnes en été, nous ne pouvons pas vous accueillir à la BM : nous avons fait le vœu de garder ce lieu accessible à toutes et tous.

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](http://www.brasserie-demontbenon.ch/reservations);  
nous vous répondrons dans les plus brefs délais !*

# GRANDES TABLES

## MENU DU MIDI



### APÉRITIF "TERROIR"




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

### 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 à l'aneth, pomme Granny-Smith et céleri branche  
*mesclun de salade - crème aigre - pain de campagne grillé*

Salade hivernale au fromage de chèvre de Forel    
*betteraves croquantes - 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*

Cocotte de coq au vin aux petits oignons et champignons de Paris  
*pommes de terre - salsifis - carottes - céleri*

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

Ravioli de Mauro ricotta et champignons des 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*

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

### 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 à votre venue 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 - saucisson artisanal "Don Recroze"  
*coupe de chasselas Pétillant - Domaine de la Capite, Luins*


### ENTRÉES



Huîtres Fines de Claire (4 pces)  

Cardons de la ferme du Taulard    
*à la truffe noire du Jura vaudois*

Vol-au-vent de la "B.M."   
*champignons des bois - crème - épinards*

Terrine artisanale de caille   
*mesclun de salade - chutney pomme-coing*


Cassolette de champignons des bois    
*ail et fines herbes*


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



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

Ravioli de Mauro ricotta et champignons des bois   
*huile de truffe - parmesan*

Cocotte de coq au vin aux petits oignons et champignons de Paris  
*pommes de terre - salsifis - carottes - céleri*

Médallions de boeuf sauce béarnaise  
*pommes de terre grenaille - légumes du marché*

### DESSERTS




Pommes de la ferme du Taulard caramélisées


Petit pot au chocolat au lait et caramel

Profiteroles glacées à la vanille bourbon

Tartelette au citron et citron vert

 végétarien

 vegan

 sans gluten

 sans lactose

<b>LE MENU "CLASSIQUE" (ENTREE, PLAT, DESSERT)</b>	<b>65</b>	<i>Flûte de Champagne Mumm</i>	<b>15</b>
L'option "légère" (saladier***, plat, dessert)	<b>55</b>	<i>Fromage avant le dessert ?</i>	
L'option "terroir" (apéritif en plus de la formule)	<b>+10</b>	<i>l'ardoise à partager</i>	<b>18</b>

Notez que, notre cuisine changeant au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés d'ici à votre venue. La formule choisie (65, 55 ou 75) sera imposée à toute la table. Les options de plats seront affichées aux tables à votre arrivée 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*

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

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 à l'aneth, pomme Granny-Smith et céleri branche  
*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*

Cocotte de coq au vin aux petits oignons et champignons de Paris  
*pommes de terre - salsifis - carottes - céleri*

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

Ravioli de Mauro ricotta et champignons des bois   
*huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan*

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

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

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

<b>LE MENU "CLASSIQUE" (ENTREE, PLAT, DESSERT)</b>	<b>69</b>	<i>Filet de boeuf</i>	<b>+8</b>
L'option "légère" (saladier***, plat, dessert)	<b>59</b>	<i>Flûte de Champagne Mumm</i>	<b>15</b>
L'option "terroir" (apéritif en plus de la formule)	<b>+10</b>	<i>Fromage avant le dessert ? l'ardoise à partager</i>	<b>+18</b>

Notez que, notre cuisine changeant au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés d'ici à votre venue. La formule choisie (69, 79, ou 59) sera imposée à toute la table. Les options de plats seront affichées à votre arrivée 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.