

Brosserie-Restaurant Le Vaudois



Brochure de vos événements

2012

Présentation de l'établissement

Location de salles

Forfait d'apéritifs

Cocktails

Apéritif-dinatoire

Menus

Brasserie-Restaurant Le Vaudois

Présentation de l'établissement

Brasserie style « Vaudois »

unique entièrement transformée et réouverte en décembre 1993 pour votre plus grand plaisir

Ouvert 7 sur 7

Heures d'ouverture :

Lundi au jeudi : 07h00 à 24h00

Vendredi et samedi : 07h00 à 02h00

Dimanche : 08h00 à 24h00



Cuisine chaude non-stop de 11h30 à 23h15 (ve + sa 0h30)

Au rez-de-chaussée :

Brasserie chaleureuse
pouvant accueillir 100 personnes



Terrasse couverte de 80
places avec une vue unique sur la
Cathédrale, le Palais de Rumine, la place
de la Riponne et son marché traditionnel.

Au rez inférieur (sur réservation):

Carnotzet vaudois typique
Salles à disposition

pouvant accueillir jusqu'à 160 personnes
pour séminaires, banquets, repas d'affaires,
conférences, cocktails, mariages, anniversaires,
soirées d'entreprises, sorties de fin d'année...



2 grands parkings à proximité : Riponne & Valentin



M2 Station Riponne.M-Béjart : 3 min. Gare CFF et CHUV

Cartes de crédit acceptées :

Visa – Mastercard – Maestro - Diners Club - American Express – Postcard - Reka

Offres valables jusqu'au 31 décembre 2012, sauf modifications préalables

Place de la Riponne 1
Tél. +41.21.331.22.22
<http://www.levaudois.ch>

CH – 1005 Lausanne
Fax +41.21.331.22.23
info@levaudois.ch

Page 2 sur 9

Salles

Nous disposons de 3 salles contenant chacune entre 30 et 50 personnes.
Toutes les salles sont modulables selon le nombre de personnes désirées mais jusqu'à 160 personnes assises.
Elles sont idéales pour des banquets, séminaires, réceptions, cocktails, conférences, anniversaires, mariages, repas d'entreprise, enterrements, baptêmes, communions ou entre amis.

Les salles ne sont pas uniquement louées sans service de notre part.
Les tarifs des salles ci-dessous sont appliqués si le montant des consommations ne couvre pas les charges d'une salle occupée.

Prix de location

1 salle : Sfr. 120.00
2 salles : Sfr. 200.00
3 salles : Sfr. 300.00

Nom des salles

Carnotzet
Henry Druey
Louis Ruchonnet

Matériel mis à disposition

Ecran géant fixe et mobile
Beamer
Internet WIFI (sans fil)
Rétroprojecteur
Pupitre
Flipchart
1 micro sans fil
Sonorisation Hi-fi
Possibilité de projeter la télévision sur grand écran



Apéritifs

Ces forfaits sont établis sur la base d'un minimum de 10 personnes.

Forfait n° 1

Sfr. 12.00 par personne

Vin blanc vaudois Rose d'Or (chasselas) de Luins (2dl par personne)
Vin rouge vaudois La Feuillette (pinot-noir, garanoir, diolinoir) de Luins (1dl par personne)
Jus d'orange
Eau minérale gazeuse et non gazeuse
Feuilletés divers, flûtes, cacahuètes

Forfait n° 2

Sfr. 32.00 par personne

Vin blanc vaudois Domaine de la Grille, Villette (1 bouteille 75cl pour 4 personnes)
Vin rouge vaudois Domaine de la Grille, Pinot Noir (1 bouteille 75cl pour 4 personnes)
Jus d'orange
Eau minérale gazeuse et non gazeuse
1 canapé divers
1 beignet de crevette
1 feuilleté aux épinards
1 brochette de poulet yakitori
Hérisson de fromages en cube

Cocktails

Ces propositions sont établies, à choix, sur la base d'un minimum de 10 personnes.

Canapés à Sfr. 3.30 la pièce

Jambon cuit	Salami
Crevettes et œuf dur	Tomate et mozzarella

Canapés à 3.50 la pièce

Tartare de bœuf	Jambon cru
Tartare de saumon	Saumon fumé

Verrines à Sfr. 3.60 la pièce

Gaspacho andalou	Billes de melon à la menthe ciselée
Guacamole et crevettes	

Sandwiches à Sfr. 3.60 la pièce (fabrication maison)

Jambon cuit	Salami
Roastbeef froid	Viande séchée

Pièces chaudes à Sfr. 3.60 la pièce

Ramequin au fromage	Croissant au jambon
Beignet de queues de crevettes	Brochette de poulet Yakitori
Mini pizza	Boulette de viande à la sauce tomate

Divers

Flûtes salées enroulées de jambon cru (Sfr. 3.20)	
Brochette de tomates cherry et mozzarella (Sfr. 3.20)	
Pain surprise (Sfr. 95.00)	pour 40 personnes
Quiche lorraine (Sfr. 45.00)	pour 20 personnes
Hérisson au fromage (Sfr. 45.00)	pour 40 personnes

Apéritif dînatoire

Ces forfaits sont établis sur la base d'un minimum de 20 personnes.

Sfr. 62.00 par personne, boissons incluses

Buffet froid et chaud

Panier de légumes crus et ses sauces
Brochette de tomate et mozzarella
Mousse au guacamole
Gaspacho andalou
Canapé œuf dur et crevette
Canapé au tartare de saumon
Mini sandwich au salami
Mini sandwich au jambon
Feuilleté aux épinards
Beignet de crevettes
Brochette de poulet Yakitori
Mini ramequin au fromage

Boissons

Vin blanc :
Domaine de la Grille AOC
Villette, A. Parisod

Vin rouge :
Domaine de la Grille AOC
Pinot Noir, A. Parisod

Minérale gazeuse et non gazeuse

Jus d'orange

Buffet dessert

Mousse légère chocolatée
Mini macarons fourrés divers
Minis canelés de Bordeaux
Petits fours divers
Tarte aux pommes
Billes de melon à la menthe

Menus

Ces menus sont établis sur la base d'un minimum de 10 personnes.

Menu Vaudois

Sfr. 33.00 par personne

**Tomme vaudoise panée tiède
sur un nid de salade**



**Saucisse aux choux traditionnelle
et son papet vaudois**



Tarte aux pommes

Menu Campagnard

Sfr. 37.00 par personne

**Salade composée aux lardons,
croûtons et œuf dur**



Bœuf braisé au vin rouge

Pommes mousseline
Haricots verts au beurre



Duo de sorbets citron et orange sanguine

Menu du Lac

Sfr. 43.00 par personne

**Croustillant de chèvre tiède
sur un nid de salade**



Filets de perche meunière, sauce tartare
Pommes frites maison



Tarte Tatin tiède et sa boule vanille

Menu Riponne

Sfr. 39.00 par personne

Salade Ceasar

(laitue, jambon, fromage, tomate, œuf dur, croûtons)



Rôti de porc aux champignons

Pommes rissolées
Légumes de saison



Coupe Jacques

(salade de fruits, glace fraise et vanille)

Menus (suite)

Ces menus sont établis sur la base d'un minimum de 10 personnes.

Menu Convivial (notre succès)

Sfr. 53.00 par personne

Composition de crudités



Le Caquelon du vigneron vaudois

de délicieuses viandes (200g) de bœuf, cheval et porc
que vous faites cuire dans une sauce maison
délicatement aromatisée aux oignons
accompagné de cinq sauces maison
Pommes frites maison



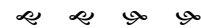
**Fruits des bois chauds
et sa boule vanille**

Menu Carnotzet

Sfr. 42.00 par personne

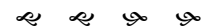
Planchette valaisanne

(viande séchée, jambon cru, lard sec)



Fondue moitié-moitié

(vacherin fribourgeois et gruyère)



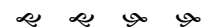
Salade de fruits frais

Menu Prestige

Sfr. 78.00 par personne
minimum 20 personnes

**Médailillon de foie gras de canard
maison aux figues et à l'armagnac**

(compote de fruits, pain grillé et beurre)



Menu Haldimand

Sfr. 75.00 par personne

Filets de perche meunière

Pommes nature, sauce tartare



Filets de perche meunière

Sauce tartare



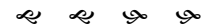
**Grenadins de veau déglacés au cognac
et à la crème fraîche**

Nouillettes fines aux épinards



Faux-filet de bœuf rôti, sauce béarnaise

Croquettes de rösti
Légumes de saison



Tourte glacé flambée

**Moelleux au chocolat
et sa boule noix de coco**

Conditions contractuelles générales

Afin que l'organisation de votre manifestation reste une réussite, nous vous remercions par avance de prendre connaissance et d'approuver les clauses contractuelles ci-dessous:

Organisation:

Afin d'optimiser la qualité et l'efficacité du déroulement du service, nous vous prions de bien vouloir nous communiquer tout changement relatif à la manifestation.

Heures de service et autorisation de police:

L'heure de clôture de toute manifestation est fixée par la police à 24h00 du dimanche au jeudi et 02h00 le vendredi et samedi. Dans la mesure où vous faites appel à nos services pour l'organisation de votre événement, l'autorisation de "permission au-delà de 24h00" sera gratuite, mais au maximum 1h00 du matin. Au-delà de ces heures, la demande se fera par vos soins directement auprès de la police du Commerce au 021 / 315 34 50 et sera considérée comme soirée privée. La Brasserie-Restaurant Le Vaudois vous facturera un supplément de Sfr. 100.— par heure supplémentaire de service.

Condition et mode de paiement:

Pour toutes les manifestations dont le nombre de participants est égal ou supérieur à 10 personnes, nous vous demandons un dépôt de garantie, équivalent à 50% du total estimé à la confirmation de la réservation. Votre réservation ne sera dite définitive qu'à la réception de cet acompte. Le solde de votre facture sera réglé sur place le jour de votre manifestation soit en espèces, soit par carte de crédit.

Nombre de participants:

Merci de nous communiquer le nombre de participants 5 jours avant votre manifestation, ce dernier servira de référence pour la facturation.

Annulation:

Pour toute réservation au vu d'un banquet, d'une cérémonie ou d'un séminaire au-delà de 20 personnes, nous vous serions grès de nous faire parvenir votre éventuelle annulation globale par écrit au moins 20 jours avant la date de votre manifestation. En cas de non respect de ce délai, la Brasserie-Restaurant Le Vaudois se réserve le droit de facturer un montant équivalent à 100% du total estimé comme compensation pour perte de gain.

Date de votre manifestation:

Prénom et nom:

Responsabilité et assurance:

La Brasserie-Restaurant Le Vaudois décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol pour des objets déposés dans un vestiaire non gardé ou laissés sans surveillance dans l'établissement. L'organisateur est responsable de tout dommage que lui-même, ses collaborateurs, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation.

Parkings:

Deux grands parkings ; Riponne et Valentin, se trouvent à proximité de l'établissement.

Sécurité:

Tout matériel technique fourni par l'organisateur, ou toute prestation organisée par ses soins devra être annoncé auprès de notre établissement. Selon le type de manifestation, la Brasserie-Restaurant Le Vaudois se réserve le droit de demander la présence d'un service professionnel de sécurité à la charge de l'organisateur.

Droit de bouchon:

Si vous désirez apporter vos vins, ou autre, pour votre manifestation, nous vous remercions par avance de nous en communiquer les références afin que nous puissions vous communiquer les tarifs des droits de bouchon qui vous seront facturés.

Impression des menus:

Si vous désirez l'impression des menus, cela n'engendre aucun frais supplémentaire. Vous nous communiquerez le ou les textes que vous voudrez bien voir figurer.

Prix:

Nos prix sont valables pour l'année en cours et s'entendent avec la TVA incluse.

Ces conditions générales font partie intégrante de la confirmation de votre réservation. Nous vous remercions par avance de nous retourner cette feuille dûment datée et signée.

Lu et approuvé:

Date : Signature :