

**BEST WESTERN**



CHAVANNES  
**HOTEL**

RESTAURANT BAR

**BANQUETS & EVENEMENTS**

# LE BARBECUE

69.- chf par pers

---

Dès 25 personnes

## Apéritif

Spumante à la violette, jus de fruits, eaux minérales,  
crackers, olives cacahuètes.

## Buffet de salades

Salade mexicaine, Carottes râpées, Tomate et mozzarella au basilic, Taboulé à la menthe, Salade de pommes de terre aux oignons, Salade de riz aux crevettes, Salade verte, Macédoine de légumes

## Grillades

Brochettes de poissons, brochettes de volaille au curry,  
Merguez, Chipolata  
Pommes frites Country, Baked potatoes,  
Riz aux petits légumes

## Desserts

Salade de fruits frais, Moelleux au chocolat,  
Charrette de fruits

## Boissons

Côtes du Rhône Bernard  
Bière à la pression  
Eau minérale

TVA 8 % et service inclus

---

# TERROIR & TRADITION

49.- chf par pers

---

Dès 15 personnes

L'apéritif de bienvenue,

La salade gourmande au magret de canard fumé  
et sa tranche de foie gras maison

\*\*\*

Le suprême de pintadeau, jus corsé à la résinée  
Accompagné de son gratin de pommes de terre  
et de sa fricassée de champignons des bois

\*\*\*

Le moelleux au chocolat et sa crème vanille  
TVA 8 % et service inclus

# ENTRE CIEL ET TERRE

79.- chf par pers

---

Dès 15 personnes

La terrine de foie gras de canard maison et sa compote de fruits secs,  
Réduction de vinaigre balsamique et brioche tiède

\*\*\*

Le risotto crémeux aux noix de Saint-Jacques,  
Et senteurs de truffes noires

\*\*\*

Le contrefilet de bœuf rôti sauce bordelaise  
Accompagné de sa galette de pomme de terre  
et de sa jardinière de légumes

\*\*\*

L'écrin du fromager (+12.-chf)

\*\*\*

La déclinaison gourmande aux trois chocolats

TVA 8 % et service inclus

# EAU DOUCE ET SALEE

69.- chf par pers

---

dès 15 personnes

L'apéritif maison, jus de fruits, eau minérale  
Olives, crackers, cacahuètes

\*\*\*

La fantaisie gourmande aux trois saumons  
Sa crème de raifort et ses toasts

\*\*\*

La cassolette de filets de perches au beurre citronné  
Accompagnés d'une tombée d'épinards à la fleur de sel

Ou

Le panaché de trois poissons mer et lac, Son beurre citronné  
parfumé à l'anis étoilé Et sa minute de légumes croquants

\*\*\*

Le filet mignon de porc poêlé, jus corsé au porto  
Accompagné de son gratin dauphinois  
et de son méli-mélo de légumes frais

Ou

Le filet de bar braisé rôti aux branches de fenouil sauvage  
Accompagné de ses pommes de terre persillées  
et de sa minute de légumes

\*\*\*

L'assortiment surprise de notre pâtissier

TVA 8 % et service inclus

# LA RONDE GOURMANDE

89.- chf par pers

---

dès 25 personnes

(6 entrées au choix sur votre buffet tournant)

Le foie gras de canard et pain de campagne grillé,  
La roulade de jambon cru fourrée au mascarpone et tomate séchée,  
La salade de crevettes roses sauce Calypso, brochette de fruits frais,  
La salade de queues d'écrevisses à l'échalote, sauce miel et oranges  
Les huîtres « fines de claires » accompagnées de vinaigre à l'échalote et pain  
de seigle au beurre demi-sel  
Le tartare de saumon aux baies roses  
Le tartare de bœuf aux câpres  
Le trio de tartare de légumes et gressins  
La Salade de haricots verts frais au magret de canard fumé  
La tomate et mozzarella au basilic et ses olives noires à la grecque  
Le pâté en croute de campagne et sa gelée au Porto

\*\*\*

Le médaillon de filet mignon de porc rôti, sauce au jus de truffes noires  
Accompagné de ses pommes château sautées à la fleur de sel  
Et de sa fricassée de champignons à la provençale

Ou

Le panaché de poissons « Mer et Lac »  
Son beurre citronné à la badiane  
Accompagné de son cône de riz parfumé  
Et de sa minute de légumes croquants

\*\*\*

L'assiette surprise du pâtissier

TVA 8 % et service inclus

# L'ARBRE DE NOEL

35.-CHF par pers

---

Dès 25 personnes

Le goûter des enfants :

Pop-corn, mandarines, brochettes de bonbons, moelleux au chocolat, crêpes et gaufres (sucre, confiture, Nutella)  
Jus de fruits et boissons gazeuses  
Thés, chocolats chauds

Animation – Atelier – Spectacles – Décoration

Spectacle de clown dès 600.- CHF  
Ateliers pour les tout-petits dès 510.- CHF  
Maquilleuse dès 230.- CHF  
Clown sculpteur de ballons dès 450.- CHF  
Jeu gonflable dès 320.- CHF

Forfait selon le nombre d'enfants, devis sur mesure avec l'un de nos partenaires

TVA 8 % et service inclus

# ANIMATIONS

---

## DJ' Animation & Kit Sono/ Lumière

Votre animation par des professionnels pour une soirée exceptionnelle !

Dès 1400.- CHF jusqu'à 2h du matin

Décorations, effets spéciaux... devis personnalisé sur demande avec notre partenaire

KENTECO – [www.kenteco.ch](http://www.kenteco.ch)

## Soirée Casino

Mise à disposition d'une table de Roulette professionnelle et d'une table de Blackjack professionnelle équipées de tous leurs accessoires et jetons de casino, ainsi que de trois animateurs croupiers pour une durée de deux heures d'animation. Déplacement, transport et aménagement du matériel compris. *2 Tables de jeux - 3 Croupiers (10-40 Personnes) Dès 1850.- CHF*

D'autres formules sur mesures peuvent être réalisées. Prix sur demande à partir de 10 jusqu'à 700 personnes avec notre partenaire **K sino Concept**

## FORFAIT BOISSONS de la Doye *25.-CHF/pers*

---

Vin blanc : Chasselas du Domaine de la Doye - Les Frères Dutruy

Vin rouge : Gamay du Domaine de la Doye - Les Frères Dutruy

Vin rosé : Rosé de Gamay du Domaine de la Doye - Les Frères Dutruy

1 bouteille / 3 personnes

Eaux minérales et café à discrétion

## Open bar de fin de soirée : OFFERT

Pour tout autre choix, consultez notre carte des vins.

Renseignements et informations

BEST WESTERN Hôtel Chavannes de Bogis

Les Champs-Blancs • CH – 1279 Chavannes-de-Bogis

Tél. : +41.22.960.81.74 • Fax : +41.22.960.81.72 • VAT n° 329 115

E-mail [conference@hotel-chavannes.ch](mailto:conference@hotel-chavannes.ch) • <http://www.hotel-chavannes.ch>

**BEST WESTERN**

