

# FORFAITS BOISSONS POUR LES REPAS

## Forfait No 1: CHF 20.00

2 dl de vin blanc - Clos de Chatôneyre  
OU

2 dl de vin rouge - Gamaret, Cuvée de l'Eurotel  
Eau minérale plate et gazeuse, café/thé

## Forfait No 2 : CHF 25.00

3 dl de vin blanc - Clos de Chatôneyre  
OU

3 dl de vin rouge - Gamaret, Cuvée de l'Eurotel  
Eau minérale plate et gazeuse, café/thé

# ANIMATION

L'Eurotel Montreux collabore avec de nombreux artistes et c'est avec plaisir que nous vous proposerons des professionnels : caricaturistes, magiciens, DJs, etc... N'hésitez pas à prendre contact avec notre équipe.



# NOS SALLES :

1. Le Safran Restaurant & Terrasse pour les groupes jusqu'à 25 personnes
2. Le Bel Horizon & Terrasse de 25 à 120 personnes
3. La Salle Piccard de 60 à 140 personnes
4. Le Tube à Fondues jusqu'à 30 personnes

# LES FONDUES À L'EUROTEL MONTREUX

Entre collègues, entre amis ou en famille:

## FONDUE & FROMAGE

Disponible dès novembre : n'hésitez pas à nous contacter pour réserver ou pour des informations.

Le Tube à fondues vous invite à plonger votre fourchette dans un caquelon pour une Magnificent's fondue au fromage créée par Carlo Crisci.

Servie uniquement sur réservation au Tube à fondues ou Bel Horizon.  
Portion par personne 200 grammes - Recette à base de Gruyère et Vacherin fribourgeois.

Fondue 'Magnificent's au chasselas CHF 27.- par portion  
Fondue 'Magnificent's au champagne CHF 37.- par portion

## LA FONDUE DE MODZETTA

Sur réservation uniquement, à partir de 15 adultes.

La fondue Modzetta de l'Eurotel est préparée à base de filet de génisse suisse mariné avec des herbes et épices selon la recette de nos chefs. Elle est servie à volonté avec une salade mêlée des sauces maison et des pommes frites.

Adultes CHF 49.- par pers.  
Enfants 6 à 12 ans : CHF 25.- par enfant  
Enfants 0 - 6 ans : Offert

TÉL. +41 (0)21 966 22 22  
FAX. +41 (0)21 966 22 20  
events@eurotel-montreux.ch

[www.eurotel-montreux.ch](http://www.eurotel-montreux.ch)

\*\*\*\*\*  
**EUROTEL**  
MONTREUX  
TAKES YOU HIGHER



1967 Safran  
- TERRASSE -  
RESTAURANT

PURPLE FISH  
LOUNGE BAR  
MONTREUX

LIVING ROOM  
BAR LOUNGE & COFFEE CORNER  
[WHERE LIFE HAPPENS]

# VOUS AVEZ TRAVAILLÉ TOUTE L'ANNÉE : IL EST TEMPS DE VOUS RELAXER !

Pour vos soirées d'entreprise et soupers de fin d'année, trois options :

## MENU 1

CHF 59.- par personne hors boisson



### La truite

Rillettes aux fines herbes, jus de moules foisonné au safran

\*\*\*\*\*

### La courge

Velouté onctueux aux éclats de marrons

\*\*\*\*\*

### La volaille fermière

Sauce suprême, Fregola Sarda façon risotto  
cuisiné aux cébettes et au parmesan

Ou

### Le cabillaud

Au céleri, fumet de champignons et mousseline légère

\*\*\*\*\*

### Plaisir

Exotique/coco

## MENU 2

CHF 69.- par personne hors boisson



### Le saumon fumé

Salade de ratte, vinaigrette aux condiments,  
toast melba à la crème de citron

\*\*\*\*\*

### Le topinambour

Velouté onctueux aux brisures de truffes

\*\*\*\*\*

### Le boeuf

Paleron confit, choux de Bruxelles, écrasée de pomme de  
terre aux échalotes confites et parfum de mandarine

Ou

### La Saint-Jacques

Sauce champagne, mousseline de choux fleur,  
salsifis à la meunière au persil plat

\*\*\*\*\*

### Plaisir

Chocolat/marron

## MENU 3

CHF 89.- par personne hors boisson



### Le foie gras de canard

Marbré au vin cuit, brioche dorée,  
chutney de nèfles de notre jardin

\*\*\*\*\*

### Le homard

Bisque onctueuse à la verveine

\*\*\*\*\*

### Le veau

Médaille au sautoir, choux aux écorces d'orange, riz  
Aquarello au fumet de champignons clarifié au genièvre

Ou

### La lotte

Poché au lait de soja, Jus aux herbes fraîches,  
purée onctueuse de pois cassés, carotte aux graines de  
moutarde

\*\*\*\*\*

### Plaisir

Mandarine/vanille de Madagascar