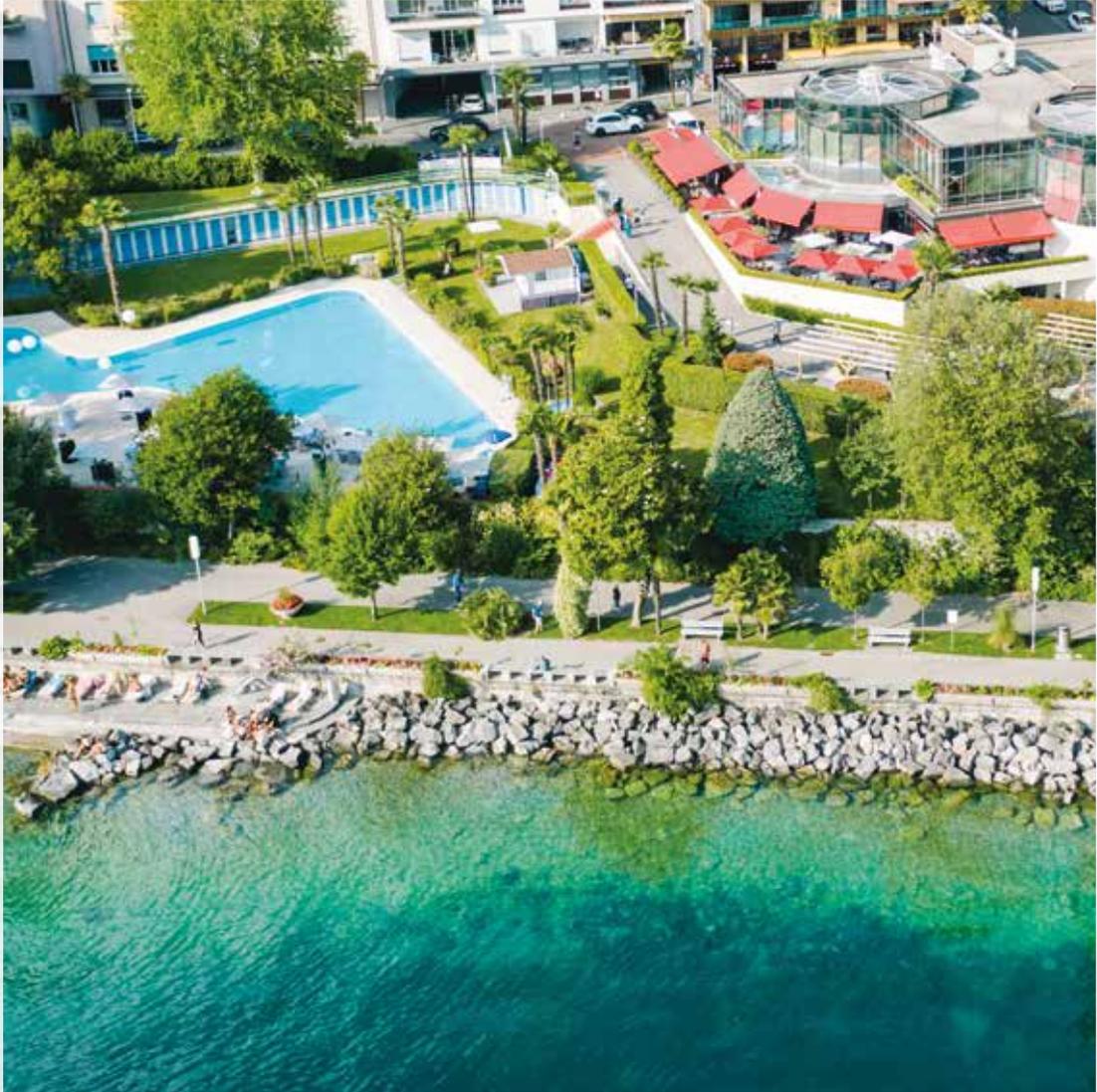




# BARRIÈRE TRAITEUR & ÉVÉNEMENTS



ÉDITION 2025



## Un site exceptionnel

Séminaires, conventions, expositions,  
lancement de produits, spectacles, show culinaire,  
mariages, garden party, animations...

Les salons du Casino Barrière de Montreux  
avec vue sur les Alpes et surplombant le Léman,  
sont modulables et entièrement rénovés,  
équipés en son et vidéo et peuvent accueillir  
de 10 à 1'500 convives.



**SALON « LA BAULE » 320M2**



**SALON « SALON CLAUDE NOBS » 870M2**



**SALON « SALON CANNES » 320M2**



**SALON « SALON BIARRITZ » 50M2**



  
L'ESCADRILLE



*Fouquet's*



**LA PISCINE 500M2**



**LES JARDINS 350M2**

## Votre événement sur mesure

Tout est possible chez Barrière Traiteur & Évènements.  
Du petit-déjeuner au cocktail apéritif en passant  
par un menu complet élaboré par notre chef,  
Et pour surprendre vos invités,  
laissez-vous inspirer par une de nos animations\*

**MAGICIEN OU MENTALISTE**  
**PHOTOGRAPHE OU FAUX PAPAZZI**  
**PHOTOCALL**  
**PORTRAITISTE**  
**KARAOKÉ**  
**DJ, MUSIC LIVE OU ORCHESTRE**  
**INITIATION AUX JEUX DE TABLE**  
**BLIND TEST, QUIZZ OU ESCAPE GAME**

### Traiteur référencé pour

**2M2C • CHAPLIN'S WORLD • CHÂTEAU DE CHILLON • CHÂTEAU DE L'AILE**  
**CHÂTEAU DU CHÂTELARD • CHÂTEAU D'AIGLE**

\* Prix sur demande.

La liste des lieux est non exhaustive. Les offres traiteurs sont élaborées à la demande  
et font l'objet d'un devis adapté selon la localisation du lieu sélectionné.

# MENU LÉMAN

La Salade Niçoise

OU

Terrine de campagne, petite salade verte et condiments

OU

 Tatin de légumes confits, copeaux de Parmesan et pesto

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Suprême de volaille, jus brun, gratin de pomme de terre et légumes

OU

Boeuf de 12 heures au vin rouge,  
écrasé de pomme de terre, poêlée de brocolis et carottes

OU

Pavé de cabillaud aux herbes,  
légumes du moment et pommes de terre à la provençale

OU

 Mitonnée de petits légumes de saison

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Carré feuillantine

OU

Tarte fine aux pommes caramel beurre salé

OU

Marmelade d'orange au Cointreau, tuile amande

**CHF 59.- / PERSONNE**

# MENU RIVIERA

Tartelette de saumon gravelax aux fines herbes,  
fromage frais au raifort, fraîcheur citron et pickels

OU

Tataki de boeuf à la vigneronne

OU

🌿 Fraîcheur de patate douce aux agrumes et lait de coco

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Filet de daurade, tarte fine de légumes et huile de basilic

OU

Moelleux de veau à l'estragon, riz Pilaf et légumes

OU

🌿 Risotto de chou fleur aux petits légumes

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Paris Brest praliné amande-noisette

OU

Tarte tatin crème double et crumble

OU

Élégance chocolatée

**CHF 79.- / PERSONNE**

# MENU JAZZ

Mise en bouche



Tataki de thon mariné à la coriandre et au sésame, légumes croquants

OU

Magret de canard fumé, houmous de carottes aux herbes et réduction d'orange

OU

 Ravioles de ricotta et crème à la truffe



Pavé de boeuf, sauce du Chef, pomme de terre Anna, légumes de saison

OU

Pavé de saumon mariné, sauce citron au safran,  
fondue de poireaux et pommes nouvelles

OU

 Curry de légumes, tofu et lait de coco



St-Honoré vanille de Madagascar

OU

Poire pochée au caramel fleur de sel croustillant feuillantine

OU

Tarte aux deux citrons et litchi

**CHF 99.- / PERSONNE**

# MENU MONTREUX

Mise en bouche



- ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits et brioche dorée
- ou Opéra de saumon Gravlax aux herbes, crème de raifort et gel de citron
  - ou Tartelette avocat, tomates et gambas marinées au yuzu
- ou 🌿 Croustillant pois chiche, crémeux au sésame et choux fleur grillé



Filet de bar grillé, jus de coquillages, légumes glacés et riz Vénéré

- ou Quasi de veau basse température, réduction au balsamique, fricassée de légumes et effeuillé de pomme de terre
  - ou Cuisse de canard confite, jus monté au foie gras, duo de mousselines et légumes rôtis
- ou 🌿 Jardin de légumes croquants, crème de patate douce



Sélection de fromages suisses



Pavlova aux fruits de saison

- ou Parfait glacé vanille de Madagascar et caramel beurre salé
  - ou Branche grand cru Guanaja 70%
  - ou Le Dôme vanille, fruits de saison

**CHF 139.- / PERSONNE**

An aerial photograph of a Swiss landscape. In the foreground, there are rolling green hills with patches of forest. In the middle ground, a large town is built on a hillside overlooking a vast, blue lake. The background shows distant mountains under a clear blue sky. The text is centered over the image.

**BUFFET**  
**ROCHERS DE NAYE**  
**À PARTIR DE CHF 69.- / PERSONNE**

## **SALADES COMPOSÉES / 2 À CHOIX**

Salade Niçoise

Salade de pomme de terre Gruyère et cervelas

🌿 Salade toscane

🌿 Salade de carottes au tahini, cumin et sésame noir

🌿 Salade de lentilles aux petits légumes

🌿 Taboulé

🌿 Salade Coleslaw

🌿 Céleri rémoulade

🌿 Champignons à la grecque



## **BAR À SALADE / 5 À CHOIX**

Salade verte, julienne de légumes, tomates, dés de betterave, maïs, olives  
quartiers d'artichaut, concombre, oignons rouges, poivrons, oeuf  
thon, poulet, croûtons, mélange de graines



## **PLANCHETTES / 2 À CHOIX**

Planche de saumon fumé **ou** Planche de saumon Gravlax

Planche de charcuterie et fromage

Planche de terrine de campagne

🌿 Planche de légumes grillés et confits

## ENTRÉE CHAUDE À CHOIX

Ramequin fromage ou aux épinards  
Tarte aux oignons et anchois  
Soupe du moment ou au choix du client



## PLAT CHAUD À CHOIX

 Lasagne de légumes  
 Curry de tofu et légumes  
Suprême de volaille aux champignons  
Veau Marengo  
Pavé de saumon crème de citron safranée  
Pavé de cabillaud, huile vierge

### GARNITURE FÉCULENT

Gratin de pomme de terre, Riz Pilaf **OU** Pâtes au beurre

### GARNITURE LÉGUME

Ratatouille, Poêlée de légumes du moment **OU** Purée de carottes



## DESSERTS / 2 À CHOIX

Carac suisse  
Mini muffin carotte noisette  
Meringue à la double crème et coulis de fruits rouges  
Tarte citron meringuée  
Cheesecake aux fruits de saison

SUPPLÉMENT BUFFET DU FROMAGER CHF 15.- / PERSONNE



## **COCKTAIL DÎNATOIRE**

**3 PIÈCES CHF 19.- / PERSONNE  
5 PIÈCES CHF 30.- / PERSONNE  
9 PIÈCES CHF 55.- / PERSONNE  
12 PIÈCES CHF 69.- / PERSONNE  
15 PIÈCES CHF 85.- / PERSONNE**

## PIÈCES FROIDES - SALÉES

Ceviche de gambas

Blinis de saumon au citron

Club sandwich au saumon fumé

Tartine de saumon et condiments

Tataki de thon à la coriandre

Club sandwich de volaille

Tartare de boeuf

Wrap de volaille

Tartelette de Bleuchâtel et viande séchée

Carré de tomate basilic et jambon fumé

🌿 Wakamé et shiitaké au sésame grillé

🌿 Macaron salé chèvre, figue et thym

🌿 Fraîcheur de concombre à la grecque

🌿 Panna cotta de fenouil

🌿 Tartare de tomate, avocat et croustillant de maïs

## PIÈCES CHAUDES

🌿 Gyoza aux légumes

🌿 Polenta à la tomate

🌿 Croustillant de pois chiche aux épices

🌿 Curry de lentilles et tofu

🌿 Mini ramequin épinard ou fromage

Raviole et crème de homard

Accras de morue, mayonnaise aux gingembre et piment

Beignet de perche, sauce tartare

Crevette dorée, sauce aux épices

Mini cheeseburger

Mini hot dog

Volaille grillée rosti et crème de champignons

Brochette de poulet, sauce curry et mangue

Parmentier de canard à l'estragon



## PIÈCES FROIDES - SUCRÉES

Assortiment de macarons

Tartelette de fruit de saison

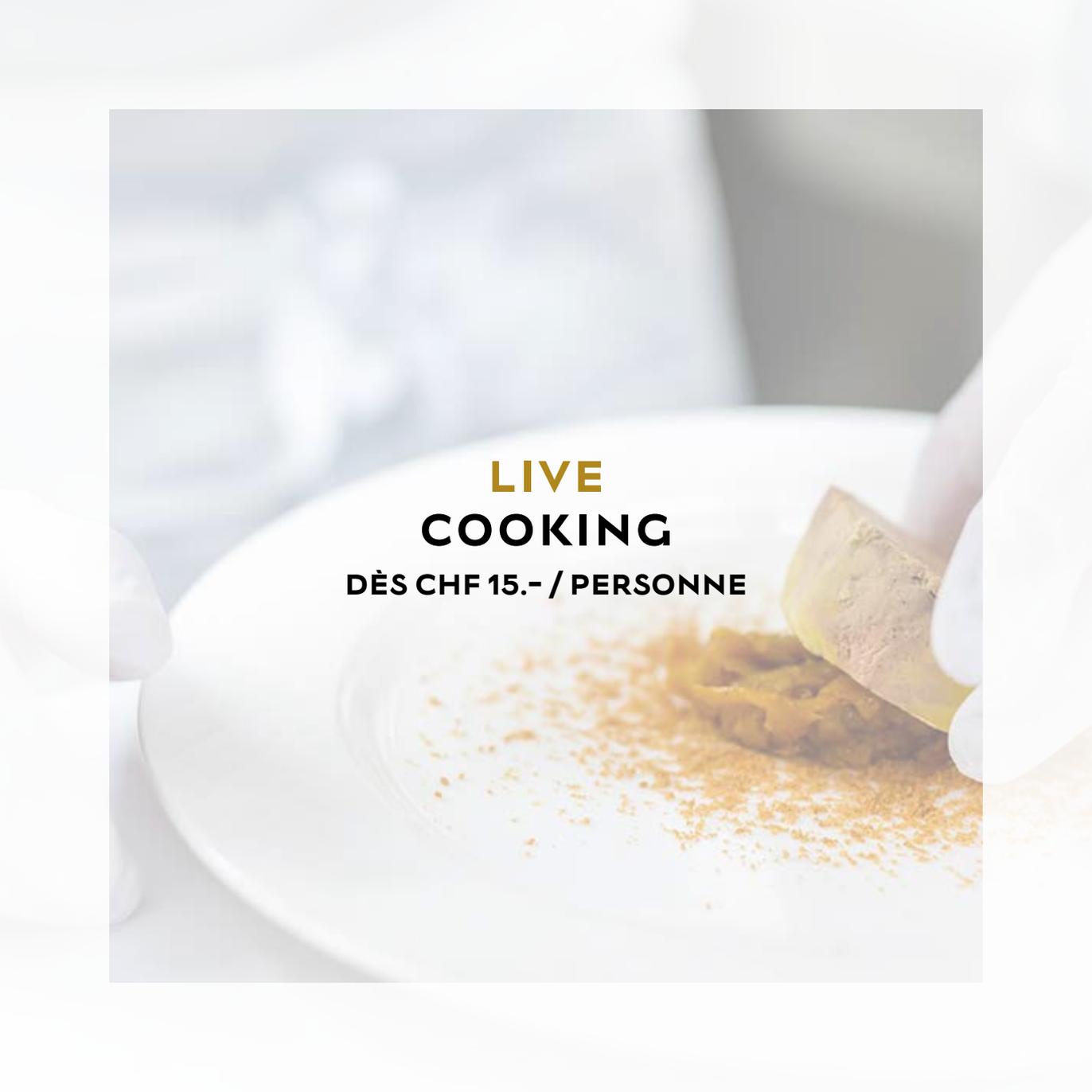
Tartelette Amandine

Choux/choc

Verrine frappée façon Pina Colada

Mille-feuilles vanille

Diamant citron



**LIVE**  
**COOKING**  
DÈS CHF 15.- / PERSONNE

## LIVE FROID

Découpe de jambon à la Berkel  
Découpe de saumon fumé **ou** Gravlax  
Atelier de tartinades (houmous, guacamole, tapenade, rillettes...)



## LIVE CHAUD

Paella  
Risotto au Parmesan  
Saucisson en croûte  
Siphon d'oeuf et condiments (truffe, crispy bacon...)

## CORNER BBQ

Brochettes de boeuf  
Brochettes de crevette  
Saucisses grillées (veau / merguez / Schublig / chipolatas)  
🌿 Légumes grillés  
🌿 Tofu mariné

EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

## **JOURNÉE D'ÉTUDE**

Salon + Lunch + 2 Pauses café

**CHF 115.-**

DEMI JOURNÉE CHF 95.- (1 PAUSE CAFÉ)



## **ACCUEIL CAFÉ**

Café, thé, jus de fruit, viennoiseries, fruits

**CHF 10.-**



## **PAUSE DOUCEUR**

Café, thé, jus de fruit, cake et beignet, fruits

**CHF 15.-**



## **PAUSE GOURMANDE**

Café, thé, jus de fruit, verrine à choix, gourmandise à choix, fruits

**VERRINE** Yaourt à boire, salade d'ananas à la menthe, pot de crème au chocolat, crème brûlée, compotée de fruits

**GOURMANDISE** Mini muffins, macaron, madeleine, rose des sables, cookie, financier, cannelé

**CHF 19.-**



## **PAUSE DÉGUSTATION**

Planchette dégustation de charcuteries et fromages suisses  
en accord avec un verre de vin

**CHF 25.-**

## **FORFAIT LAVAUX**

Montreux 1820 blanc **ET / OU** rouge  
+ Eaux minérales et café

**2DL CHF 22.- / 3DL CHF 29.-**



## **FORFAIT MURAILLES**

Aigle Les Murailles blanc **ET / OU** rouge  
+ Eaux minérales et café

**2DL CHF 28.- / 3DL CHF 36.-**



## **FORFAIT VALAIS**

La Perle Noire **ET / OU** La Petite Arvine  
+ Eaux minérales et café

**2DL CHF 32.- / 3DL CHF 39.-**

B



Votre événement exclusif et privatisé

**BLIND TEST, QUIZZ OU ESCAPE GAME  
DJ OU KARAOKE  
PHOTO CORNER  
MENU QUEEN VINS INCLUS  
CHF 119.-\* / PERSONNE**

**EN OPTION :  
ANIMATIONS - COVER BAND « QUEEN » - DÉCORATION**

\* Prix valable pour minimum 100 personnes.



Votre espace privilégié  
au coeur du Montreux Jazz Festival

**COCKTAIL DÎNATOIRE  
OPEN BAR VINS & CHAMPAGNE  
ESPACE PRIVILÉGIÉ VUE LAC  
5.- DE CADEAU CASINO OFFERTS**

