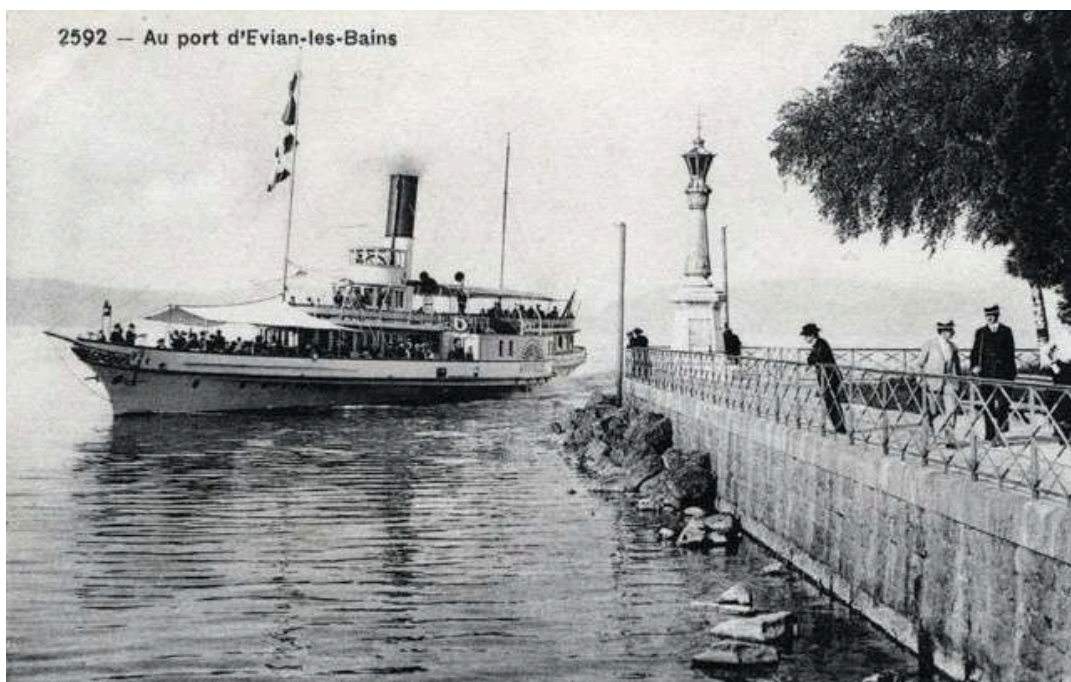


Le Montreux 1904

Fine Fourchette La quête de l'excellence

Au bénéfice de plus de dix années d'expérience dans le service traiteur ainsi que dans l'organisation d'événements, Fine Fourchette a acquis une maîtrise exemplaire qu'elle souhaite faire partager à tous ses hôtes.

Afin de garantir des prestations dignes d'une clientèle exigeante, elle renouvelle, sans cesse, son savoir-faire, et suit les tendances actuelles du milieu gastronomique et de l'événementiel.



Nos tarifs

Formule "Grand-Lac"

*Buffet d'entrées froides - Plat chaud
Plateau de fromages - Buffet de desserts*

Chf 88.- adulte / Chf 45.- enfant 6-12 ans

Formule "Haut-Lac"

*Buffet d'entrées froides - Plateau de fromages
Buffet de desserts*

Chf 72.- adulte / Chf 38.- enfant 6-12 ans

Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans

*Tous nos plats sont fait "maison"
et de préférence avec des produits régionaux*





*La composition des buffets est indiquée à titre d'information
et peut être amené à changer selon la disponibilité
des produits de saison et de l'arrivage*

Buffet d'entrées froides

*Saumon des Grisons mariné
Tartine de papet vaudois revisité et saucisson vaudois
Terrine de campagne
Terrine de truite et légumes craquants
Truite d'Euinnaz façon Bellevue
Omble chevalier, purée de racine de persil et velours acidulé
Ballotine de volaille et foie gras
Tartine de tartare de bœuf aux herbes fraîches
Divers salades (choix végétarien disponible)
Burrata, Tartare de légumes et sauce vierge
Radis en terre iodée
Divers petits ballans et autres surprises de saison...*

Plat chaud

*Mignon de veau, sauce aux morilles
Légumes du moment
Mousseline infusée aux fains et herbes aromatiques*

ou

*Omble chevalier poché
Sauce vierge
Polenta croustillante aux olives
Légumes du moment*

Plateau de fromages

Fromages d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements

Buffet de desserts

*Tiramisu
Ganache blanche montée à la verveine
Fraises et financier pistache
Mille-feuille au chocolat lacté caramel
Tarte fine aux paires et amandes
Tarte au citron kalamansi
Tarte aux fruits de saison*



Cocktails

Aperol Spritz - CHF 12.00

Aperol, eau gazeuse, Prosecco

Cocktail Fine Fourchette - CHF 13.00

Prosecco, liqueur de framboise

Moskow Mule - CHF 14.00

Vodka, Organics Ginger Beer, citron vert

Hugo - CHF 14.00

Sirap de fleurs de sureau, eau gazeuse

Prosecco, citron vert, menthe

Gin Tonic - CHF 14.00

Gin, Organics Tonic Water, citron vert

Nos tarifs sont en francs suisses - TVA 8.1%



Carte des vins

Vins blancs

10 cl

75 cl

Suisse

Maurice Gay 1883, Petite Arvine, Valais AOC

8.50

58.00

Tahannisberg "Mi-doux", Valais AOC

8.00

52.00

Aigle les Murailles, Chablais AOC

8.00

52.00

L'Arbalète, Dézaley Grand Cru AOC

10.00

62.00

France

Chablis AOC, Henri de Villamont

60.00

Vins rosés

Suisse

Henri 1908, Vaud AOC

6.00

42.00

Vins rouges

Suisse

Maurice Gay 1883, Humagne Rouge, Valais AOC

6.50

49.00

Murailles Rouge, Chablais AOC

8.00

52.00

Prestige Malbec/Cabernet Franc barrique, Lavaux AOC

12.00

82.00

Champagne & Prosecco

Italie

Prosecco HENRI D.O.C. Blanc extra dry

8.00

44.00

France

Champagne Duval-Leroy, Brut Réserve

15.00

99.00

Bières

30 cl/33 cl

50 cl

Boxer pression

5.50

8.00

Boxer bouteille

6.50

Bière sans alcool

5.50



Carte des boissons

Eaux minérales & Sodas

<i>Frennietz verte - bleue</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Pivella rouge</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Coca cola / zéro</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Red Bull Energy Drinks, Red Bull sans sucre</i>	<i>25 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Fanta</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Sprite</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Organics Tonic Water, Organics Ginger Beer,</i>	<i>25 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Organics Bitter Lemon</i>		
<i>Thé froid pêche-citron</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Sar bitter</i>	<i>10 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Nectar Iris (abricot, pomme, tomate)</i>	<i>25 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Tus de pommes Ramseier</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.00</i>

Apéritifs & Spiritueux

<i>Kir Vin blanc</i>	<i>10 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Ricard</i>	<i>2 cl/4 cl</i>	<i>4.50/7.50</i>
<i>Martini blanc / rouge</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Williamine, abricotine, kirsh Morand 43%</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Cognac Pemy Martin 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Calvados Marin 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>12.00</i>
<i>Grappa Fior di Vite 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Limancella 25%</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Amaretto, Disaranna 28%</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.00</i>
<i>Gin Hendricks 41.4%</i>	<i>4 cl</i>	<i>15.00</i>
<i>Rhum Havana Club, 7 ans 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>15.00</i>
<i>Whisky Ballantines 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>15.00</i>
<i>Vodka Absolut 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>15.00</i>

Boissons chaudes

<i>Café / Décaféiné / Thé</i>		
<i>Double espresso</i>		
<i>Espresso</i>		<i>4.50</i>
<i>Cappuccina</i>		<i>7.00</i>
<i>Renversé</i>		<i>4.50</i>
<i>Chocolat chaud</i>		<i>5.50</i>
<i>Café viennois / Chocolat viennois</i>		<i>5.50</i>
<i>Verre de lait suisse</i>		<i>5.50</i>
		<i>6.50</i>
		<i>3.00</i>

Nos tarifs sont en francs suisses - TVA 8.1%





GROUPEVENTS

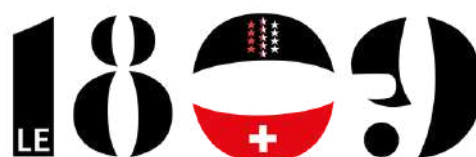
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER

Découvrez nos autres lieux d'exception:

MOB
RESTAURANT DES
ROCHERS-DE-NAYE



MOB
CAFÉ
LE QUAI 10



MOB
RESTAURANT
LES PLÉIADES



**BADOUX
THÈQUE**

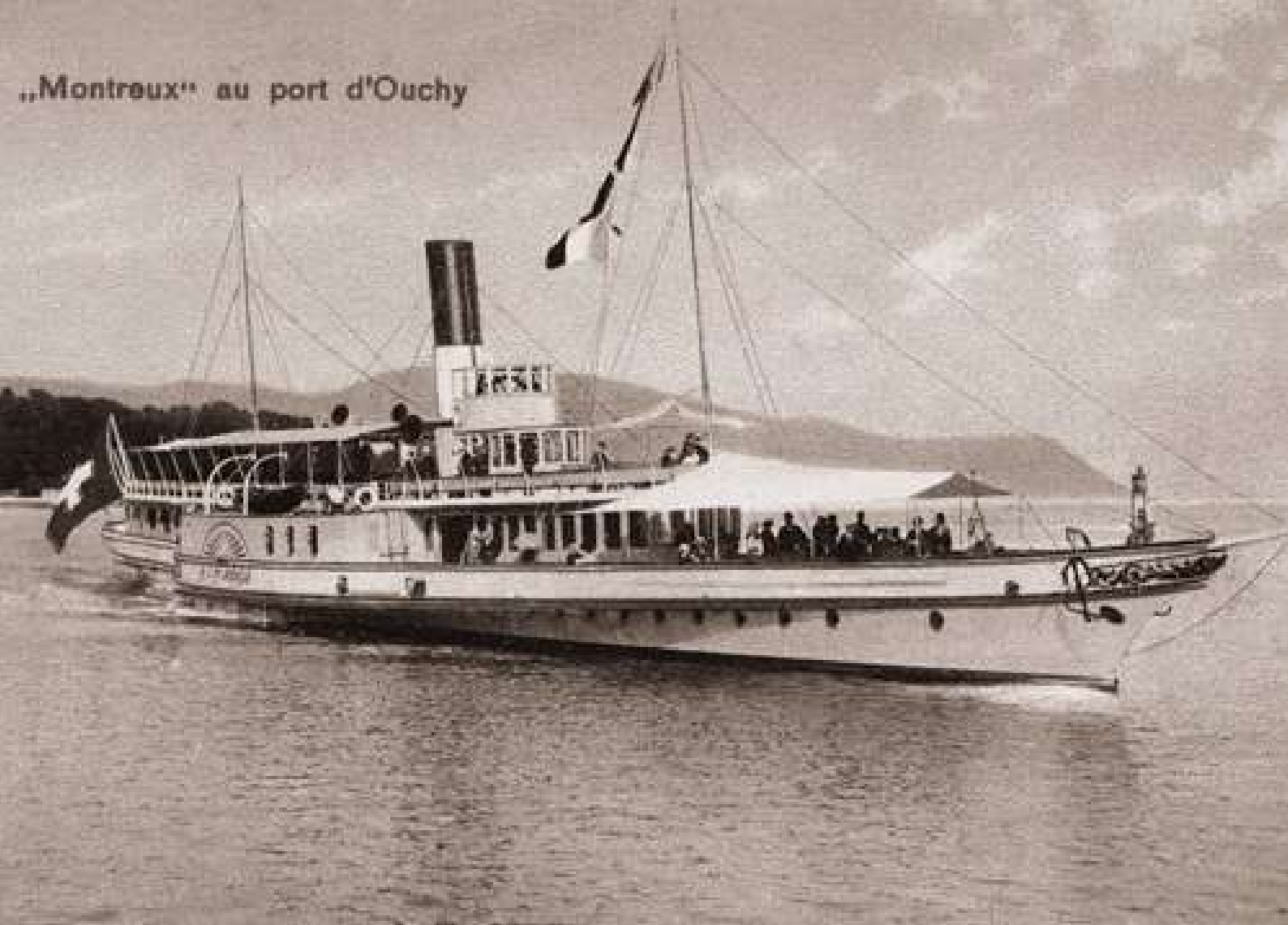
Suivez nous et partagez vos moments mémorables!



finefourchette.au.fil.de.leau
Fine Fourchette - Au fil de l'eau



„Montreux“ au port d'Ouchy



*Bon appétit
et belle
craisière!*