

APÉRITIFS
COCKTAILS
BANQUETS

moderntimes

HOTEL



TRIBUTE PORTFOLIO

AUTOMNE - HIVER

VOTRE ÉVÈNEMENT
SUR-MESURE

www.moderntimeshotel.ch - events@moderntimeshotel.ch - +41 21 925 22 22



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Incorporated SA
All Rights Reserved

APÉRITIFS

Forfait basé sur 1 heure de service. Prix par personne.
Toute ½ heure supplémentaire : CHF 6.00 par personne

Verre de bienvenue | CHF 9.00
Vin local (1dl) ou 1 kir (1dl)

Coeur de vignes | CHF 20.00
Vin local (2dl), jus de fruits, eaux minérales

Sans alcool | CHF 12.00
Jus de fruits (3dl), soft drink (3dl),
eaux minérales (3dl)

Apéritif dégustation | CHF 35.00
Vin local (3dl), bière (33cl), jus de fruits,
eaux minérales
Trio de bouchées froides de saison



Et si vous accompagniez votre apéritif ?

Nuts apero mix & olives | CHF 6.00 par personne

4 feuilletés maison | CHF 6.00 par personne

6 feuilletés maison | CHF 9.00 par personne

Egalement disponibles si vous choisissez vos boissons à la consommation !

DES PRESTATIONS SUR-MESURE DEMANDEZ VOTRE OFFRE !

Nos stations "Live Cooking"

Vivez une expérience unique avec notre équipe de cuisine. Les produits de saison sont par exemple préparés sur Grill et servis directement devant les hôtes. Différentes variantes et versions sont disponibles selon vos envies. Nous nous ferons un plaisir de vous proposer une offre personnalisée

Un espace "Live-Cooking" de saison et unique pour animer votre apéritif

Choix d'une formule cocktail finger food (choix ci-dessous)
+ 15.00 CHF par personne et station

Minimum de 30 convives

moderntimes
HOTEL

TRIBUTE PORTFOLIO

MODERN TIMES HOTEL

www.moderntimeshotel.ch

events@moderntimeshotel.ch +41 21 925 22 22



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Incorporated SA
All Rights Reserved

Pièces salées froides

Les verrines

- ✓ Verrine de Butternut ricotta fumée et sirop d'érable
- ✓ Thon frais, Lecce de tigre
Tartare de bœuf à l'épine vinette et noisettes
Tartare de veau au parmesan et truffe (plus 3.00CHF)
- ✓ Tataki de saumon au sésame, betteraves acidulées
- ✓ Dips de légumes et yogourt au curry
- ✓ Roll de Philadelphia et saumon fumé, concombre à l'aneth
- ✓ Royale de crustacés, Homard et citron confit (plus 3.00CHF)
Tartare d'avocat aux agrumes, grenade et raifort

Les navettes et briochins :

- Mini briochin au foie gras et chutney du moment
- ✓ Déclinaison de mini navettes farcies
Mini pain saumuré, pastrami et relish
- ✓ Mini briochin, fromage frais et cressonnette

✓ Les gourmandises de l'Atlantic :

L'huitre Marennes d'Oléron N°3,
vinaigre échalotte et citron
Les bulots épicés, aïoli maison
Gambas pochées, mayonnaise
moutardée maison

Pièces salées chaudes

Les Wontons

- Wonton, Bœuf Sichuan
- Wonton, Poulet citronnelle
- Wonton, Porc crevette
- ✓ Wonton, Edamame, miso, épinard

Les brochettes du Grill

- Brochette d'agneau grillée, harissa fraîche
- Brochette de volaille Satay
- Brochette de bœuf au paprika fumé, chimichurri

Les classiques

- Times Grill Burger
- ✓ Risotto à la truffe et parmesan (+2CHF)
Escargots de Vallorbe à l'ail des ours et siphon de pomme de terre
- Ailerons de poulet marinés, sauce à l'ail
- ✓ Ramequin au vieux Gruyère
- ✓ Tempura de gambas au wasabi

✓ Pièces sucrées

- Mini sucette chocolat
- Mini Pavlova framboise
- Mini cannelot de Bordeaux
- Mini crème brûlée
- Sélection de mini choux « Pic-Pop » saveurs exotiques
- Mini tartelette chocolat
- Mini tartelette citron
- Mousse chocolat Maison
- Soupe d'agrumes au miel d'oranger, crème double et pistache
- Sélection de macarons saveurs « Orientales »



Composez votre propre cocktail en choisissant parmi nos propositions ci-dessous :

- Cocktail 1** CHF 15.00 par personne | 3 salés froids
- Cocktail 2** CHF 28.00 par personne | 6 salés froids
- Cocktail 3** CHF 39.00 par personne | 6 salés froids, 3 salés chauds
- Cocktail 4** CHF 49.00 par personne | 6 salés froids, 3 salés chauds, 3 sucrées
- Cocktail 5** CHF 59.00 par personne | 6 salés froids, 6 salés chauds, 3 sucrées

✓ : Propositions végétariennes  : Propositions sans lactose  : Propositions sans gluten



MENUS

AUTOMNE-HIVER 2025

Menus de saison valables à partir de 10 personnes.
Un menu unique est servi à tous les convives.



Une requête particulière ? N'hésitez pas à demander nos offres sur-mesure.
Nous serons également ravis de vous proposer des menus sans gluten et sans lactose.

Menu Business

CHF 58.00

Velouté de butternut,
Royale et poêlée de champignons acidulés

Suprême de poularde grillé, jus corsé
Risotto à l'argousier et carotte fane glacée

Sablé aux pommes servis tiède, sauce caramel
Rhubarbe confite et sorbet

Menu Découverte

CHF 65.00

Cassolette de bolets et volaille au vin de voile
Et croute feuilletée

Pavé de cabillaud confit à l'huile d'olive, jus de coquillages safrané
Riz vénéré et choux-fleurs bicolores

Cheesecake, mangue, passion
Crème glacée coco



moderntimes
HOTEL

TRIBUTE PORTFOLIO

MODERN TIMES HOTEL

www.moderntimeshotel.ch

events@moderntimeshotel.ch +41 21 925 22 22



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Incorporated SA
All Rights Reserved

Menu Côte de bœuf
CHF 79.00

Carpaccio de thon, ponzu et mandarines
Herbes folles aux trois sésames

Côte de bœuf « Angus » Suisse grillée, jus au pinot noir de Chardonne
Pomme de terre Charlotte grillée et jeunes légumes

Poire glacée en trompe l'œil,
Crumble et sauce chocolat amer

Menu Prestige
CHF 89.00

Raviole ouverte de St jacques et homard
Bisque au beurre de gingembre et shiso

Cœur de filet de bœuf « grand Cru » grillé, jus à la truffe
Pithiviers d'Agria et légumes racines

Tartelette Maison, chocolat au lait
Noisettes et crème glacée

Menu Gourmet
CHF 95.00

Mise en bouche

Terrine de foie gras au piment d'Espelette
Kumquat confit et mangue

Filet mignon de veau grillé, joue braisée à la truffe
Arancini et légumes anciens

Forêt Noire revisitée



FORFAITS BOISSONS

Forfaits valables pour les repas à partir de 10 personnes.
Prix par personne.

Vins blancs	2 dl	3 dl
Villette 'Vignefol' 2022, Chasselas	CHF 13.50	CHF 20.00
Epresses 'Chanoz-Dessus' 2022, Chasselas	CHF 17.00	CHF 25.00
Allaman La Côte AOC 2022, Chasselas	CHF 15.00	CHF 20.00
Epresses Bio 2022, Chasselas	CHF 16.00	CHF 25.00
Gewurtztraminer, 2022	CHF 18.00	CHF 29.00
Vins rouges		
Pinot Noir VDP 2022	CHF 17.00	CHF 25.00
Rouge 'Vignefol' 2022, Assemblage Rouge	CHF 16.50	CHF 26.00



Eaux minérales, café & thé

+ CHF 7.00 par personne



Prix en CHF, TVA et service compris

moderntimes
HOTEL

TRIBUTE PORTFOLIO

MODERN TIMES HOTEL

www.moderntimeshotel.ch

events@moderntimeshotel.ch +41 21 925 22 22



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Incorporated SA
All Rights Reserved

NOS ESPACES

SALON VIP

Un salon intimiste d'une capacité de 32 personnes, avec cheminée décorative et ambiance feutrée, donnant sur une terrasse privative.

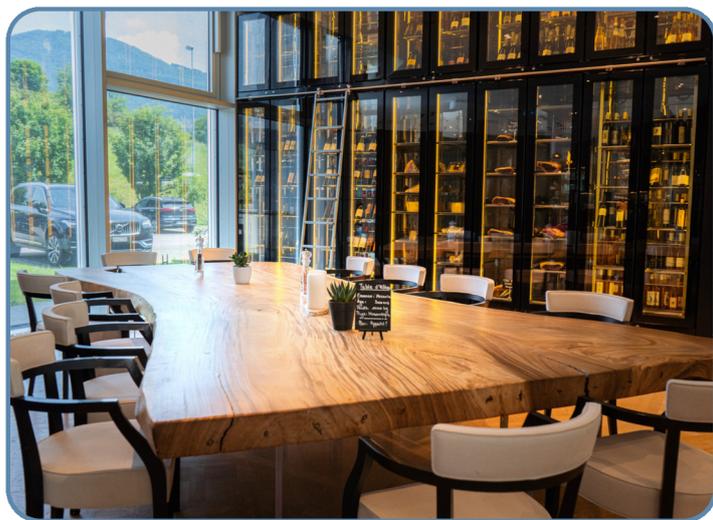
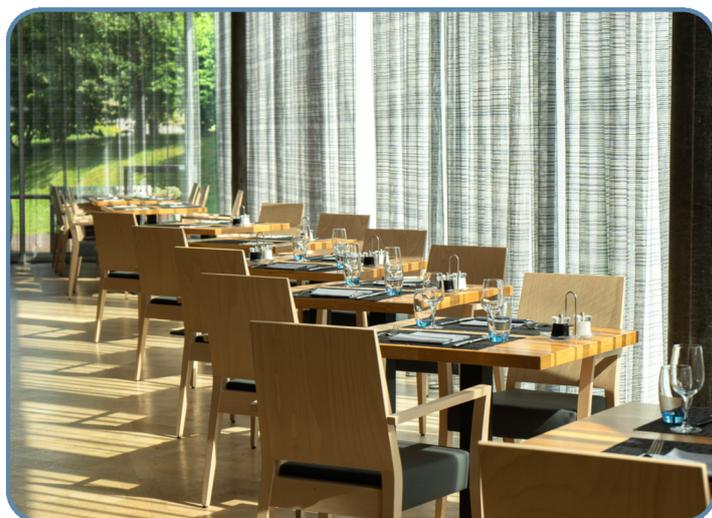


TABLE D'HÔTES

Une grande table d'hôtes unique, en acacia du Mozambique 3 fois centenaire, pouvant accueillir jusqu'à 16 personnes.

TIMES GRILL

Un restaurant Grill agréable et raffiné. Parfait pour déguster nos délicieuses spécialités ainsi qu'un grand choix de vins de Lavaux et d'ailleurs.



HAUTEVILLE

Une superbe salle de 176 m2, avec terrasse privative, idéale pour un repas jusqu'à 120 personnes ou cocktail dînatoire jusqu'à 180 personnes.



moderntimes
HOTEL

TRIBUTE PORTFOLIO

www.moderntimeshotel.ch

events@moderntimeshotel.ch +41 21 925 22 22



Charlie Chaplin TM
© Bubbles Incorporated SA
All Rights Reserved