

**CROISIÈRE GOURMANDE « ABVL »
À BORD DU « MONTREUX »
Dimanche 1er septembre 2024
au départ de Lausanne, St-Sulpice**



Après avoir lancé l'horaire d'été avec le grand retour du « Rhône », le comité vous propose de le terminer en beauté avec un ultime buffet gourmand à bord du « Montreux ». Aussi l'occasion de marquer l'anniversaire des 120 ans de cet élégant vétéran de la flotte Belle Epoque !

Le partenaire de la CGN *Fine Fourchette*, qui a repris le service de restauration du bateau, a très aimablement accepté de servir le buffet, mais réservé sur inscription aux seuls membres de l'ABVL et à leurs proches, également le dimanche 1^{er} septembre, dernier jour de l'horaire d'été où il n'y a normalement que petite restauration. De plus, un prix de faveur nous est accordé (CHF 80.- au lieu de CHF 88.- pour le buffet complet ou CHF 64.- au lieu de CHF 72.- pour la variante « entrées-fromages-desserts »).

Programme

18h30 : embarquement à Lausanne (pour St-Sulpice, Morges et St-Prex, voir ci-dessous)

18h50 : départ (St-Sulpice 19h10, Morges 19h30, St-Prex 19h45)

22h30 : retour à Lausanne (St-Prex 21h35, Morges 21h52, St-Sulpice 22h10)

TARIFS DE LA CROISIÈRE

Abonnements généraux valables. Tarifs spéciaux sur
présentation de la carte de membre ABVL

(tarif normal pour les accompagnants non-membres)

Au départ de Lausanne : **CHF 25.50** (tarif normal : CHF 51.-)

Au départ de St-Sulpice : **CHF 23.-** (tarif normal : CHF 46.-)

Au départ de Morges : **CHF 20.50** (tarif normal : CHF 41.-)

Au départ de St-Prex : **CHF 18.-** (tarif normal : CHF 36.-)

Se procurer le titre de transport (mais sans restauration) aux
guichets CGN ou sur le bateau

TARIF DU BUFFET *Fine Fourchette*

Formule grand Lac

*Entrées-**plat**-fromages-desserts* : CHF 80.-

Enfant 6-12 ans : CHF 35.-

Formule Haut-Lac

Entrées- fromages-desserts : CHF 64.-

Enfant 6-12 ans : CHF 28.-

Verre d'accueil inclus.

Boissons servies à table, café, thé, mignardises : en sus

BUFFET

Buffet d'entrées froides

Saumon des Grisons mariné
Tartine de papet vaudois revisité et saucisson vaudois
Terrine de campagne
Terrine de truite et légumes croquants
Truite d'Evionnaz façon Bellevue
Omble chevalier, purée de racine de persil et velours acidulé
Ballotine de volaille et foie gras
Tartine de tartare de boeuf aux herbes fraîches
Divers salades (choix végétarien disponible)
Divers petits ballons et autres surprises de saison...

Plats chauds

Mignon de veau, sauce aux morilles
Légumes du moment
Mousseline infusée aux foins et herbes aromatiques
OU
Omble chevalier poché
Sauce vierge
Polenta croustillante aux olives
Légumes du moment

Option végétarienne disponible sur demande.

Plateaux 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 poires et amandes
Tarte au citron kalamansi
Tarte aux fruits de saison

Le nombre de places étant limité, les inscriptions sont acceptées dans l'ordre de leur enregistrement. Dès enregistrement, vous recevrez une facture pour le buffet, à régler jusqu'au Lundi 19 août au plus tard.