

Votre fête de fin d'année
CHEZ LES CHAPLIN

Chaplin's[®]
WORLD



Votre fête de fin d'année
AU CAFÉ THE TRAMP



17h30

Arrivée et accueil des convives

18h00

Visite guidée exclusive du Studio

19h00

Dégustation avec un artisan local

20h30

Repas de fête au Café The Tramp

23h00

Départ des convives



Menu



Raviole de foie gras de canard,

🍷 Raviole de légumes

Bouillon des sous-bois et coing

•••

Saint-Jacques rôties en croûte de pin,

🍷 Œuf parfait, poêlée de champignons parfumés aux herbes
Potimarron et pralin de noisettes

Martial Neyroud, 1807 Blanc, Grand Cru Montreux, Pinot Gris et Doral,
AOC Lavaux, Certifié VitiSwiss

•••

Filet de pintade et son jus de céleri corsé à l'arabica,

🍷 Céleri confit « façon steak » et son jus corsé à l'arabica
Pommes croquettes et pulpe de citron confit

Martial Neyroud, Corsier Gamay, Grand Cru St-Pierre, Gamay vieilles vignes
18 mois en fût de chêne suisse, AOC Lavaux, Certifié VitiSwiss

•••

Vacherin Mont d'Or de la vallée, rampon et raisinée

•••

Bûche à la châtaigne et son crémeux à l'érable

Martial Neyroud, Belle Inconnue, Blanc de Noir Brut,
Pinot Noir 100% pressé en blanc, Certifié VitiSwiss

•••

Minérales et café



Votre fête de fin d'année
AU MANOIR DE BAN



17h45

Accueil et coupe de champagne

18h00

Visite libre exclusive du Manoir de Ban

18h30

Master Chef par le Chef Stéphane Goubin

Apéritif et présentation de l'activité

Épreuve Master Chef en équipe

Dégustation de vos créations

Dessert et débriefing de l'épreuve

23h00

Départ des convives



Master Chef

UNE EXPÉRIENCE LUDIQUE ET GOURMANDE DANS LES COMBLES DU MANOIR

18h30

Apéritif et présentation de l'activité

19h15

Épreuve Master Chef en équipe

20h30

Dégustation de vos créations

22h15

Dessert et débriefing de l'épreuve



Chaplin's
WORLD

Informations & Réservation

+41 21 903 01 22 | events@chaplinsworld.com



Chaplin's
WORLD