

A Genève et Lausanne

5 bons plans pour des business lunches gastronomiques

Un business lunch, c'est un menu trois plats servi en moins d'une heure trente, pour parler travail. En principe. Car la vraie raison, c'est que c'est surtout un bon moyen pour découvrir la cuisine des grands chefs à prix (plus) doux.

Publié: 29.08.2023 à 11:33 heures | Dernière mise à jour: 31.08.2023 à 09:49 heures



Les formules midi des restaurants gastronomiques sont souvent de très bons plans pour découvrir leur cuisine.

Jennifer Segui et Fabien Goubet

C'est la rentrée, le retour au bureau et les incontournables réunions et autres séances de travail. Plutôt que de s'enfermer dans une salle sombre devant un énième tableau Excel, pourquoi ne pas tailler une bavette autour d'un bon repas dans un bon resto gastronomique proposant un business lunch?

Le principe: entrée, plat, dessert servis en une heure trente maximum. Et si vous n'avez pas envie de parler boulot, pas de problème: avec ses tarifs tout doux, le business lunch est aussi un excellent moyen de s'offrir un menu complet dans une bonne table. Étoilées ou tenues par la crème des chefs, voici 5 adresses à classer dans la catégorie des business (bons) plans.

— 1 —

Repas de MOF au Millennium

Le lieu: Si vous avez déjà emprunté l'autoroute de contournement de Lausanne ou avez fréquenté la zone commerciale de Crissier, vous n'avez pas pu le rater. Il faut dire que le bâtiment en arc de cercle, tout en baies vitrées, du Millennium ne passe pas inaperçu. Ouvert en 2021, ce centre d'affaires abrite 1500 places de travail dans un environnement plutôt luxueux.

Bureaux, salles de conférences mais aussi coiffeur, fitness et pressing sont là pour faciliter le quotidien des employés des quelques grandes enseignes qui s'y sont installées. Cerise sur le gâteau, le lieu propose pour ses hôtes, mais aussi pour la clientèle extérieure, une belle offre gastronomique avec un restaurant-buffet, un café, une cave à vin, une épicerie fine et une Brasserie notée 15 points au GaultMillau, joli restaurant disposant d'une terrasse cernée de verdure.

millennium_crissier
Millennium

Voir le profil

MENU BUSINESS

LA BRASSERIE

[Voir plus sur Instagram](#)

29 mentions J'aime

millennium_crissier

Découvrez notre menu #business pour vos repas d'affaires à la Brasserie.

Renouvelé chaque lundi, notre menu du midi vous offre une cuisine raffinée et équilibrée accompagnée d'un service efficace et rapide.

🍷 Servi en moins d'une heure, ce menu vous propose une sélection de plusieurs plats préparés avec des produits frais et de saison : une entrée toute en finesse, suivie d'une viande ou d'un poisson en plat principal et d'un grand buffet de desserts pour un tarif de CHF 54.-

📞 Réservez votre table au +41 58 400 36 10 ou en ligne et profitez d'un déjeuner rapide et savoureux.

#BrasserieMillennium #MillenniumCrissier #MOF #gastronomie #finefood #Gaultetmillau #GaultMillauSchweiz #Millennium #MeetInSwitzerland #MySwitzerland #Switzerland #MyVaud #Lausanne #crissier

Ajouter un commentaire...

Le menu: Le business lunch, différent chaque semaine, décline une cuisine légère et raffinée. Entrée plat, plat dessert, plat tout seul ou encore la totale, le tout est servi en une heure pour un prix maximum de 54 francs (qui risque, me dit-on, d'augmenter sensiblement avec la nouvelle carte de saison).

Lors de ma visite, le menu proposait en entrée un carpaccio de dorade, mangue et avocat ou les melons pluriels, magret de canard fumé, en plats un filet de truite cuit de peur (une cuisson très rapide à très haute température) ou un suprême de volaille fermière aux girolles terminés par un dessert du jour. Tout cela sous la houlette du chef exécutif des tables du Millennium, Fabien Foare, traiteur Meilleur Ouvrier de France dont les pâtés-croûtes, que l'on peut se procurer à emporter à l'épicerie, ont un goût de reviens-y. Chem. de Mongevon 25 à Crissier