

B E R N A R D & G U Y
RAVET

R U T H - N A T H A L I E - I S A B E L L E

Les Bons Gourmands qui peuvent être retirés à l'Ermitage
ou envoyés par courrier

– Pour le déjeuner ou le dîner avec une valeur laissée à votre choix

– Pour une de nos offres spéciales:

1. Signatures : Sfr. 1'100.- pour 2 personnes (€ 846.-)

- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double avec vue sur les jardins y compris le petit déjeuner
- 1 flûte de Champagne à l'apéritif offerte par la famille Ravet
- 1 dîner pour 2 personnes comprenant un menu à 9 plats et une sélection de vins en accord
- Eaux minérales et cafés
- 1 livre « Ravet » signé par les 5 membres de la Famille et dédié
- 1 bouteille d'un des vins de la Collection « Le Vin Vivant » à emporter

2. Passionata : Sfr. 1'000.- pour 2 personnes (€ 769.-)

- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double avec vue sur les jardins y compris le petit déjeuner
- 1 flûte de Champagne à l'apéritif offerte par la famille Ravet
- 1 dîner pour 2 personnes comprenant un menu à 9 plats et une sélection de vins en accord
- Eaux minérales et cafés
- La visite de la cave et 1 bouteille d'un des vins de la Collection « Le Vin Vivant » à emporter



B E R N A R D & G U Y
R A V E T
R U T H - N A T H A L I E - I S A B E L L E

3. Escapade gourmande : Sfr. 860.- pour 2 personnes (€ 662.-)

- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double avec vue sur les jardins y compris le petit déjeuner
- 1 verre de vin blanc de la région à l'apéritif offert par la famille Ravet
- 1 dîner pour 2 personnes comprenant un menu à 7 plats et une sélection de vins en accord
- Eaux minérales et cafés

4. Mille Saveurs : Sfr. 1'360.- pour 2 personnes (€ 1'046.-)

- 1 nuit pour 2 personnes dans une de nos Junior Suites avec vue sur les jardins y compris le petit déjeuner
- 1 flûte de Champagne à l'apéritif offerte par la famille Ravet
- 1 dîner pour 2 personnes comprenant un menu à 9 plats et une sélection de vins en accord
- Eaux minérales et cafés
- Un souvenir à emporter

5. Plaisirs en semaine : Sfr. 585.- pour 2 personnes (€ 450.-) valable du mardi au jeudi

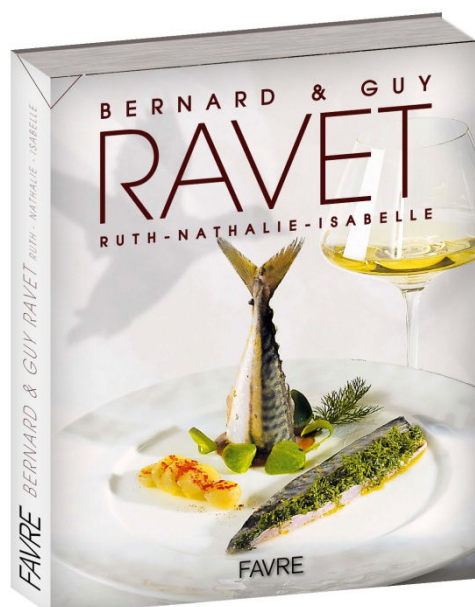
- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double avec vue sur les jardins y compris le petit déjeuner
- 1 dîner pour 2 personnes comprenant un menu à 4 plats
- Deux demi-bouteilles de vin de la Collection « Le Vin Vivant » de Bernard Ravet



BERNARD & GUY RAVET

RUTH - NATHALIE - ISABELLE

Le livre « Ravet »



210 pages, Sfr. 89.-

Dédiacé ou non, selon votre souhait.

Frais d'envoi en Suisse : Sfr. 10.- par exemplaire

Une bonne surprise ! Celle de la parution d'un magnifique livre de gastronomie consacré à Bernard, Guy, Ruth, Nathalie et Isabelle Ravet (Editions Favre).

Un livre qui fait le plaisir des gastronomes et des esthètes. Avec des textes de Michel Logoz sur la vie de <L'Ermitage>, quelque huitante recettes inédites, de superbes photographies signées Pierre-Michel Delessert, une mise en pages de haut vol réalisée par Oscar Ribes, c'est un objet de rêve.

En outre, il fait la part belle aux accords des mets et des vins. Chaque plat présenté est accompagné des vins recommandés pour une union en parfaite harmonie de saveurs. Des commentaires et des photographies des bouteilles enrichissent la présentation. Ajoutons que c'est la première fois, dans la déjà longue série des ouvrages du genre publiés par les Editions Favre, que mets et vins sont ainsi réunis. Une première qui fait déjà parler d'elle...



HÔTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE

BERNARD & GUY RAVET, « GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU

TÉL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40 INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch

B E R N A R D & G U Y
RAVET
R U T H - N A T H A L I E - I S A B E L L E

La Collection 2011 de nos confitures, marmelades et gelées

Entre Sfr. 15.- et Sfr. 25.-

Abricot du Valais et Abricot du Valais/lavande, Ananas/orange, Ananas/Vanille
Cédrat, Cédrat/Bora-Bora et Cédrat/maracuja, Cerise noire, Coing, Fraise,
Fraise/rhubarbe/menthe, Framboise, Griottes au kirsch de notre distillation
Kiwi/vanille de Madagascar, Mandarine, Melon/menthe, Melon/romarin,
Myrtille, Orange amère, Orange sanguine, Pomme/acacia, Prune,
Raisin framboisier, Rose

Nos vinaigres de vin rouge

Sfr. 28.- les 375 ml

Estragon, Miel et épices de Noël, Bouquet d'herbes du jardin,
Cerise, Cassis, Framboise, Nature

Les alcools de notre distillation

Sfr. 62.- les 375 ml

Prune rouge 1995 40°
Poire Williams 1995 41°
Kirsch 2001 44°
Coing 2003 42°
Abricot du Valais 2006 44°
Cidre vieilli en fûts de chêne 1982 38°
Pruneau 1995 42°
Fine de pruneau 1995 43°

Le Miel de Vufflens

Sfr. 20.- les 500 g

Le tablier de cuisine « Ravet »

Sfr. 45.-



BERNARD & GUY RAVET

RUTH - NATHALIE - ISABELLE

Les verres dessinés par Ruth Ravet



1. Le verre à vin rouge
2. Le Grand Cru
3. Le Petit Cru
4. Le verre à Alcool
5. La flûte à Champagne
6. Le verre Spécialité
7. Le Chardonnay
8. Le verre à vin aromatique
9. Le Baby

En coffret cadeau

Le verre Spécialité	2 verres	Sfr. 90.-
Le verre Chardonnay	2 verres	Sfr. 90.-
Le verre à vin aromatique	2 verres	Sfr. 90.-
Le verre à vin rouge	2 verres	Sfr. 90.-
Le verre « Petit Cru »	2 verres	Sfr. 104.-
Le verre « Grand Cru »	2 verres	Sfr. 122.-
Le verre à Alcool	2 verres	Sfr. 114.-
Le verre Baby	3 verres	Sfr. 138.-
Le verre à eau	4 verres	Sfr. 178.-



B E R N A R D & G U Y R A V E T

R U T H - N A T H A L I E - I S A B E L L E

Les coffrets « Florilèges »

2 verres dessinés par Ruth Ravet et 1 vin de la Collection Le Vin Vivant en accord



Verres à vin aromatique et Sauvignon
Verres Spécialité et Pinot Blanc
Verres et Chardonnay Réserve
Verres Baby et Trilogie
Verres « Petit Cru » et Gamaret
Verres « Grand Cru » et Le Bernardin
Flûtes et Champagne Bernard Ravet

Sfr. 100.-
Sfr. 105.-
Sfr. 115.-
Sfr. 120.-
Sfr. 124.-
Sfr. 143.-
Sfr. 158.-

Le coffret dégustation Sfr. 115.-

6 Flacons de 50 cl de la Collection Le Vin Vivant dans un coffret en bois



HÔTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE
BERNARD & GUY RAVET, « GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »
ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU
TÉL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40 INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch

BERNARD & GUY RAVET

RUTH - NATHALIE - ISABELLE

La Collection Le Vin Vivant

Disponibles à l'unité, en cartons de 3 ou 6 bouteilles ou en carton-cadeau de 3 bouteilles. Vous pouvez les retirer gratuitement à l'Ermitage ou nous pouvons vous les expédier par la poste. Franco domicile dès 36 bouteilles de la Collection. Pour les quantités inférieures, frais de port effectifs. Sous réserve de disponibilité et de modification de prix.

Les Vins Blancs

VUFFLENS-LE-CHATEAU SUR LIE 2009 75 cl 13.10
CÉPAGE : Chasselas

Transcendé par le millésime, il nous convie à une radieuse jubilation. En douceur, ses arômes nous régaleront de senteurs de fleurs (tilleul, glycine) et de fruites (pêche, pomme golden), gracieusement associées à des notes de miel et d'épices douces. Au palais, sa nature ensoleillée se savoure dans une chair ample et ronde, d'une texture délicate, flatteuse en diable. Jouant en parfait duo avec le fruit, une belle minéralité lui donne de l'élan, de la fraîcheur, de la vivacité. Avec une telle santé, on peut lui prédire le plus souriant avenir.

ACCORDS DE TABLE : Pour philosopher entre amis, filets de perche, mets au fromage et charcuteries, fromages à pâtes dures délicats..

CHARDONNAY DE LA COTE 2009 75 cl 19.80
Appellation d'origine contrôlée

La richesse du millésime 2009 le dote d'intenses arômes fruités et capiteux (pêche, poire fondante), mêlés à des parfums de fleurs (iris, jasmin, fleur d'oranger) et à de délicates notes vanillées. La maturité du fruit s'exalte au palais dans une plénitude solaire, avec un équilibre parfait entre vivacité et suavité, de l'ampleur, une présence sphérique, de la longueur. Belle finale fraîche, énergique et finement toastée. Un vin complet, élégant, d'une garde certaine, si l'on résiste à la tentation de le savourer tout entier dans sa jeunesse.

ACCORDS DE TABLE : Poissons du lac et de la mer apprêtés en sauce légère, volailles et viande de veau, tomme, brie et chèvre frais.

CHARDONNAY DU PAYS DE VAUD RESERVE 2008 75 cl 26.30

De couleur jaune dorée, il exhale des arômes de moka, d'abricots, de mangues et des notes briochées.

En bouche, l'attaque est ronde et souple, soutenue par une texture soyeuse et riche. En finale, les arômes fruités s'entremêlent aux notes toastées.

Par rapport à l'autre Chardonnay de la Collection, le Chardonnay Réserve est entièrement élevé en barriques de chêne suisse pendant environ onze mois.



B E R N A R D & G U Y RAVET

R U T H - N A T H A L I E - I S A B E L L E

PINOT BLANC DE LA COTE 2009 75 cl 16.10

Appellation d'origine contrôlée.

Les bonnes grâces du millésime 2009 lui accordent de se surpasser. Dans ses arômes, il marie avec bonheur le floral (fleurs jaunes, iris, jasmin, genêt) et le fruité (agrumes). Sa chair d'une rondeur épanouie, nuancée de notes de fruits exotiques, de raisins de Corinthe et d'une pointe de gingembre, le porte au sommet dans une totale délectation. Il se couronne d'une finale longue, élégante et rafraîchissante, d'une expressivité affirmée. On peut lui faire confiance pour affronter les années.

ACCORDS DE TABLE : Terrines, hors d'œuvre, crustacés et poissons, fromages de chèvre affinés.

SAUVIGNON BLANC DU PAYS DE VAUD 2009 50 cl 12.20

Comblé par les bienfaits du millésime, il abonde en suaves arômes de menthe citronnée, d'écorce de citron confit, de kumquat, de pêche de vigne, qui signent sa parfaite maturité. Son lyrisme aromatique s'enfle en bouche, où ses parfums s'allient à des sensations pleines et rondes, soutenues par une fraîcheur et une vivacité cristallines. Le style est élégant, séducteur, bien typé. Longueur et persistance confirment sa personnalité, riche d'un fruit qui lui donne de beaux gages de longévité.

ACCORDS DE TABLE : Coquillages, sushis, mets marins, omble et truite du Lac, fromages de chèvre et brebis frais.

TRILOGIE LA COTE DOUX 2009 50 cl 30.10

Appellation d'origine contrôlée la Côte.

CÉPAGES : Chardonnay, Doral et Pinot Gris passerillés.

Exceptionnel par sa maturité et sa complexité, ce vin doux signe une splendide partition du millésime 2009. Dans des notes féériques de miel d'acacia, de pain d'épices sur fond de banane très mûre, ses arômes euphorisants nous invitent à une fête paradisiaque. D'une attaque voluptueuse, il évolue sur des saveurs amples, onctueuses, toutes en dentelles, d'une très grande finesse, dans des parfums d'orange confite, de pâte de fruits, de gelée de coing. Une merveille qui n'en finit pas de se prélasser au palais et dont le plaisir se renouvellera durant autant d'années que de bouteilles gardées pour de sublimes retrouvailles.

ACCORDS DE TABLE : Terrine de foie gras de canard ou d'oie, fromages à pâte persillée, desserts aux fruits ou aux amandes.

GEWÜRZTRAMINER DE LA COTE 2008 50 cl 11.95

Appellation d'origine contrôlée du Pays de Vaud.

Se mirant dans un jaune or aux reflets clairs, il câline le nez d'une douce griserie dans des parfums qui s'envolent sur des notes de rose épanouie, de loukoum, de litchi, de raisins de Corinthe, d'écorce d'orange et de poivre rose. Respirez-le longuement, avant d'accueillir et fêter en bouche ses sortilèges de tendre harmonie, son velouté au palais, sa sensualité toute frémissante d'arômes de fruits exotiques. Sa jeunesse lui donne des ailes.

ACCORDS DE TABLE : Avec le foie gras, le homard, la cuisine d'Asie, une tarte aux pommes, avec un cake citron l'après-midi, des fromages d'alpages peu corsés.



HÔTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE

BERNARD & GUY RAVET, « GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU

TÉL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40 INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch

B E R N A R D & G U Y
R A V E T
R U T H - N A T H A L I E - I S A B E L L E

Le Vin Rosé

ROSE DES QUATRE SAISONS

2009

50 cl 10.520

Appellation d'origine contrôlée. Gamaret et Gamay.

Pour le Gamay, les raisins ont été pressés directement et la part de Gamaret provient d'une saignée. Le débourageage a été poussé jusqu'à l'obtention d'un moût très clair et le levurage a été effectué avec des souches sélectionnées. La fermentation alcoolique s'est déroulée entre 17° et 20°C afin de conserver le fruit au maximum. Chaque cépage a été vinifié séparément et l'assemblage est intervenu avant la mise en bouteilles.

Une couleur rouge violet et limpide invite à le déguster. Les arômes de petits fruits rouges mûrs rappellent surtout les framboises, les groseilles rouges, les cerises et les griottes. L'attaque en bouche est souple et ample. La dégustation évolue sur une belle densité et se termine par une finale agréable aux saveurs fruitées.

Les Vins Rouges

PINOT NOIR DE MORGES

2008

75 cl 19.00

Appellation d'origine contrôlée

Sa robe irradie d'un rouge lumineux. Ses arômes s'envolent sur de célestes senteurs de petits fruits rouges, de groseilles, mêlés à des notes torréfiées et délicatement vanillées. Tout respire en lui une maturité épanouie, exaltée dans un corps délié, souple et musclé. Pur, tendre et intense, son fruit se fond dans une trame soyeuse et caressante, en parfaite complicité avec des tanins suavement réglissés. Son élégance aristocratique et sa grâce le donnent gagnant pour un bel avenir.

ACCORDS DE TABLE : Viandes et volailles rôties au grill ou au four, poissons mitonnés au vin rouge, choix de fromages du Pays..

GAMARET DE LA COTE

2008

75 cl 20.-

Appellation d'origine contrôlée

Médaille d'Or et Troisième rang à la Finale du Grand Prix du Vin Suisse en 2010

Son côté gouleyant lui va comme un charme. Sa couleur très soutenue se fait complice de délicieux arômes de fruits macérés, de cerises noires, fusionnant avec des notes caramélisées et un boisé délicatement fumé. Au palais, retour gourmand sur des sensations fruitées, agrémentées de vanille et cannelle sur fon de matière svelte et coulante, vibrante de fraîcheur, soyeuse sur des tanins doux. Un plaisir qui perdurera à coup sûr.

ACCORDS DE TABLE : Pour accompagner des viandes goûteuses, le gibier, des fromages corsés, en compagnie d'un Havane.



B E R N A R D & G U Y
R A V E T
R U T H - N A T H A L I E - I S A B E L L E

SIZAIN LA COTE

2008

75 cl 21.50

Appellation d'origine contrôlée

CÉPAGES : Garanoir, Merlot, Cabernet Franc, Gamaret, Diolinoir et Gallota.

D'un rubis dense, chatoyant de nuances fauves, il affirme d'emblée son caractère corsé et capiteux dans des arômes kirschés, rehaussés d'épices (girofle, cannelle), de vanille, de bois de cèdre. Riche et excitant, il règne en bouche sur une symphonie de saveurs minérales, poivrées, chocolatées et finement boisées, unies à des rémanences de fruits à l'eau-de-vie. Sa belle matière lui donne structure, vigueur et longueur dans un ensemble de haut vol. On se plaît à lui prédire une heureuse évolution.

ACCORDS DE TABLE : Viandes rouges cuisinées, poissons du lac meunière, mets de brasserie, fromages à pâte dure longuement affinés.

LE BERNARDIN VIN MYSTERE DE BERNARD RAVET

2008 75 cl 29.50

2007 150 cl 65.00

La Côte appellation d'origine contrôlée

2007 : Médaille d'Or au Mondial du Merlot à Lugano en 2009

2008 : Médaille d'Argent au Grand Prix du Vin Suisse en 2010

Les raisins proviennent de plusieurs parcelles de La Côte vaudoise, situés sur des moraines de fond compactes (calcsols) et dont les vignes sont âgées de plus de 10 ans.

Le Bernardin 2008 dévoile son mystère : il provient du cépage Merlot.

L'élevage du vin est conduit intégralement en barriques de chêne français et dure entre douze et quatorze mois. De couleur intense, Le Bernardin dévoile au bouquet un éventail d'arômes complexes, qui réunit des senteurs de fruits noirs, de cacao et de torréfaction. Il se révèle puissant au palais, avec des notes de fruits noirs et rouges et de vanille, sur un contrepoint de tannins, soyeux et longs, le tout résultant en une grande et ample harmonie.

GAMA-BELLE

2009 50 cl 30.00

Appellation d'origine contrôlée La Côte

Issus de raisins passerillés du cépage Gamaret, ce vin doux naturel a été obtenu par mutage, en stoppant la fermentation par ajout d'une fine eau-de-vie de vin. Avec cette cuvée de Gama-Belle, la collection Le Vin Vivant s'enrichit d'un style de vin apte à développer de nouvelles sensations d'harmonies somptueuses. Fidèles à leur esprit de la gastronomie et à leur vocation d'associer les mets et les vins, Bernard Ravet et Rodrigo Banto, œnologue d'Uvavins – Cave de La côte, vouent ce vin à l'art pâtissier d'Isabelle Ravet pour en faire les délices des amis de L'Ermitage, au gré de sublimes et gourmandes alliances avec les entremets et les desserts au chocolat.

ACCORDS DE TABLE : Outre les desserts au chocolat, accompagnera parfaitement l'apéritif, les plats raffinés, la chasse, les fromages bleus et le Vacherin Mont d'Or.

CARTON-CADEAU DE 3 BOUTEILLES

9.-



HÔTEL-RESTAURANT DE L'ERMITAGE

BERNARD & GUY RAVET, « GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX »

ROUTE DU VILLAGE 26 CH - 1134 VUFFLENS-LE-CHÂTEAU

TÉL. +41.(0)21.804.68.68 FAX +41.(0)21.802.22.40 INTERNET : <http://www.ravet.ch> EMAIL : ermitage@ravet.ch