



GRAND HÔTEL ****
& CENTRE THERMAL
YVERDON-LES-BAINS

MENUS FÊTES DE NOËL & NOUVEL AN

VOTRE SOIRÉE DU PERSONNEL

Notre chef et sa brigade se feront un plaisir de vous concocter des plats raffinés.

**NOUS ORGANISONS VOTRE
SOIRÉE SUR MESURE !**

Pour tout complément d'information: sales@boas.ch



Boas Experience





GRAND HÔTEL ****
& CENTRE THERMAL
YVERDON-LES-BAINS



Menu 1
CHF 45.- sans boisson

Terrine de campagne de notre Artisan Boucher
Compotée d'oignons rouges & airelles,
bouquet de mesclun de salade

Souris d'agneau confite & jus réduit au porto
Polenta onctueuse & panais rôti

Tarte gourmande aux fruits de saison & sorbet assorti

Menu 2
CHF 55.- sans boisson

Velouté soyeux de potimarron
Graines de courge torréfiées, huile de noisettes & espuma crémeux

Cuisse de canard cuite 7 heures & confite aux épices de Noël
Mille-feuille aux deux pommes, farandole de légumes

Bûche de fin d'année au chocolat 55%
Insert mangue passion & biscuit croquant

Boozy Experience





GRAND HÔTEL ****
& CENTRE THERMAL
YVERDON-LES-BAINS



Menu 3
CHF 75.- sans boisson

Foie gras au naturel
Bonbon de kumquat, gel aux 4 épices & brioche dorée

ou

Pressé de saumon fumé
Fromage frais aux herbes, pommes en mikado & perles de citron

Filet de rouget poché & oignons caramélisés
Pomme aux 7 facettes & espuma de panais rôti au foin & au thym

ou

Veau lardé servi rosé & mousseline onctueuses de pomme des champs
Légumes racines légèrement glacés & sauce réduite au vieux balsamique

Assiette de fromages (3 pièces)

Bûche des fêtes de notre pâtissier



Boozy Experience



GRAND HÔTEL ****
& CENTRE THERMAL
YVERDON-LES-BAINS



Buffet suisse
CHF 65.- sans boisson

Traditionnelle fondue moitié-moitié (Gruyère & Vacherin)

ou

Raclette traditionnelle au Vacherin fribourgeois

ACCOMPAGNEMENTS:

Assortiment de salade & crudités

Mesclun de salade, carottes & concombre

Cornichons & petits oignons

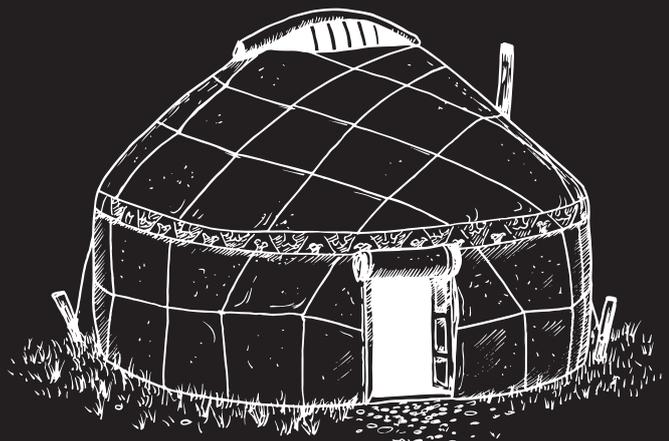
Planchette de charcuterie:

Jambon cru du Valais, viande séchée, jambon cuit de pays & salami tessinois

DESSERT

Classique meringue suisse

Crème double de la Gruyère & fruits frais de saison



Privatisation de la Yourte

maximum 50 pers.

Boox Experience