



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

VOTRE SOIRÉE DU PERSONNEL



MENU
3 PLATS DÈS
CHF 65.-

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



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

PROPOSITIONS DE MENU

Menu CHF 65.–

Ceviche de truite, leche de tigre, kumquat et radis

ou

Terrine de poisson du lac et sa mousseline d'écrevisses

Volaille de la Gruyère, tatin d'échalotes, céleri rôti, champignons

ou

Sauté de veau forestier, mille-feuilles de légumes d'hiver

L'assiette de marrons et myrtilles, meringue et biscuit aux amandes

ou

Le citron dans tous ses états : biscuit, crémeux, gel et sorbet



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

Menu CHF 85.–

Gravlax de saumon SWISS au gin, agrumes, blinis et raifort

ou

Terrine de canard d'Appenzell aux noisettes, confit d'oignons rouges

ou

Tourte chaude feuilletée de champignons, bouillon de légumes et Xérès

Royale d'écrevisses du lac et sa bisque parfumée au Cognac

ou

Ballotine aux deux truites, purée de cresson

ou

Carottes des sables fumées au bois de hêtre, crème végétale à l'aneth

Pièce de veau farcie aux morilles, jus de Garanoir au poivre citronné,
moelleux de céleri et légumes glacés

ou

Dodine de volaille de la Belle Luce en farce fine,
pressé de pommes de terre et légumes du moment

ou

Poke bowl de quinoa, saumon fumé, avocat et pamplemousse

Poires caramélisées, sorbet poire, crèmeux au foin, émulsion fève de tonka

ou

Biscuit moelleux à la vanille, pomme clocharde au miel, sorbet pomme-Calvalais

ou

Mi-cuit au chocolat intense, cœur de Toblerone blanc,
sorbet mascarpone et coulis de fruits rouges



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

BUFFET DÎNATOIRE

CHF 68.–

LES ENTREES

Mousseline de chou-fleur et taboulé

—
Tartine de chèvre frais,
tapenade et ciboulette

—
Carpaccio de bœuf sur canapé

—
Crème de champignons et sa duxelle

—
Salade du bout du lac : pommes de
terre, oignons rouges, gravlax de truite

—
Salade d'endives, pommes noix
Bleu de Pomy

—
Plateau de charcuterie du Valais

—
Salade fermière : mesclun, tomates
cherry, Gruyères, œuf dur, lard grillé

LES PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Ballotine de truite, sauce safranée

—
Blanquette de veau à l'ancienne

—
Purée de patate douce et carottes

—
Riz blanc et sauvage

LES DESSERTS

Savarin traditionnel aux agrumes

—
Paris-Brest

—
Sablé et crémeux citron

—
Panna cotta chocolat blanc
coulis de fruits rouges

**N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre sur mesure.**