

Propositions de menus Business Lunch inclus dans le forfait séminaire

MENU A - poisson

Salade mêlée (concombres, radis, olives et tomates)

Filet de colin, pommes de terre écrasées et sauce agrumes

Légumes de saison

Crumble aux pruneaux et noisettes, sorbet aux pruneaux

MENU B - viande

Salade d'endives et pommes, noix

Queue de bœuf, purée de pommes de terre

Légumes de saison

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Menu C - viande

Salade de pommes de terre et pommes Granny Smith

Coq au vin

Légumes de saison

Crumble aux pommes, glace caramel

Menu D - viande

Tortellini aux épinards et ricotta

Navarin d'agneau,

Riz basmati et légumes

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Nos propositions Buffets (debout et/ou assis) inclus dans le forfait séminaire

Buffet Européen-Asiatique

Entrées

Salade d'hiver
Quiches aux légumes
Carpaccio de bœuf et roquette au parmesan
Salade de betteraves et agrumes
Pâté en croûte
Chaud froid de truite de mer

Soupe

Soupe de poulet et maïs

Plats chauds

Nouilles sautées aux fruits de mer
Emincé de porc aigre-doux
Riz cantonais
Poulet chinois
Légumes sautés au gingembre

Desserts

Choux à la crème
Tarte tropézienne
Gâteau aux carottes
La Sachertorte
New York Cheesecake

Buffet Italien

Entrées

Salade de saison
Salade de tomate mozzarella
Vitello tonnato
Antipasti
Focaccia aux légumes et jambon cru
Variation de charcuteries italiennes

Plats chauds

Lasagne à la bolognaise maison
Risotto aux topinambours
Penne all'arrabbiata
Saltimbocca de poulet
Brocoli et chou-fleur gratinés

Desserts

Tiramisù maison
Panna cotta et coulis de fruits
Salade de fruits frais maison
Torta al cioccolato

Buffet du Terroir

Entrées

Salade d'hiver
Salade de pommes de terre aux herbes
Terrine de poisson du lac, sauce tartare
Saucisson vaudois en fines tranches, vinaigrette Mont-Vully
Assiette de salaisons du pays (viande séchée, lard cru, saucisson)
Cornichons et oignons marinés

Plats chauds

Saucisson Vaudois et compotée de poireaux au vin blanc
Filet de poisson selon arrivage
Emincé de veau à la zurichoise
Pommes sautées
Légumes de saison
Riz à la vapeur

Desserts

Tarte tatin
Mousse au chocolat blanc
Crème brûlée à la vanille
Tartelette au citron
Tourte au Kirsch

Buffet VIP

Buffet de salades et Entrées Froides

Salade de tomates
Salades de concombres
Artichauts confits, tomates séchées et olives
Salade de betteraves
Salade mesclun

Saumon fumé
Gravlax de saumon
Maquereau fumé
Crevettes en coquilles et sauce cocktail
Asperges et sauce gribiche
Tataki de boeuf et champignons
Crevettes en coquilles et sauce cocktail

Charcuterie

Salami, jambon de Parme, pancetta, coppa italia, saucissons, viande séchée

“Cuisine Ouverte”

Entrecôte de boeuf parisienne

Chaud

Légumes grillés
Pommes de terre sautées
Poulet grillé
Petits-pois à la française
Riz nature
Cabillaud avec sauce vierge

Desserts

Tartelettes au citron
Gâteau au chocolat
Tiramisu

Buffet Sandwichs (debout)

Assortiment de sandwichs

Sandwich aux concombres et Philadelphia
Sandwich au saumon
Sandwich au thon
Sandwich aux oeufs
Sandwich au jambon
Croque-Monsieur
Sandwich tomates-mozzarella

Desserts

Gâteau aux pistaches
Tartelettes au citron
Tartare de framboises
Eclairs au chocolat
Moelleux arôme pistache griottes
Eclairs au café
Tarte au pralinés
Gâteau au caramel
Gâteau opéra

Buffet Deluxe (CHF 10.00 de supplément par personne) - debout

Entrées

*Blinis au saumon fumé
Gressin au jambon de Parme
Mousse de foie gras
Mousse de betteraves
Tartare de bœuf
Mousse d'avocats
Parfait à l'œuf de caille
Bruschetta
Puccia sur toast
Ceviche de poisson*

Plats chauds

*Rouleaux de printemps
Gougère au Gruyère
Accras de morue
Roulés de pruneaux au jambon de Parme
Arancini à la sauce tomate
Cappuccino de foie gras
Crevettes en beignets
Papillotes de crevettes au basilic
Foie gras en croûte, réduction de Porto
Brochettes de St. Jaques et chorizo*

Desserts

*Gâteau aux pistaches
Tartelettes au citron
Tartare de framboises
Eclairs au chocolat
Moelleux arôme pistache griottes
Eclairs au café
Tarte au pralinés
Gâteau au caramel
Gâteau opéra*

Forfaits boissons

Nos forfaits cocktail et apéritif sont basé sur un service de **1 heure** sans restriction de quantité.

Les vins seront choisis par notre sommelier.

Tous nos forfaits comprennent des flûtes et cacahuètes.

Forfait « Un verre dans la main »

Vin blanc et rouge	Jus d'orange
Bière locale en bouteille	Eau minérale
Bière locale sans alcool en bouteille	Soft drinks

1 heure	CHF 23.- / par personne
½ heure supplémentaire	CHF 11.- / par personne

Forfait « Belle Epoque »

Sélection d'apéritifs traditionnels (ex. Martini, Pastis, Campari, Porto)

Vin blanc et rouge suisse	Jus d'orange
Bière locale en bouteille	Eau minérale
Bière locale sans alcool en bouteille	Soft drinks

1 heure	CHF 25.- / par personne
½ heure supplémentaire	CHF 14.- / par personne

Forfait « Deluxe »

Laurent Perrier Brut

Vin blanc et rouge suisse	Jus d'orange, jus de pamplemousse
Bière locale en bouteille	Soft drinks
Bière locale sans alcool en bouteille	Eau minérale

1 heure	CHF 32.- / par personne
½ heure supplémentaire	CHF 15.- / par personne

Apéritif et Cocktail Dinatoire

Tout en prenant un verre # 1 (4 amuse-bouches par personne)

Froid

Antipasti
Bruschetta

Chaud

Rouleaux de printemps
Accras de morues

CHF 10.- / par personne

Tout en prenant un verre # 2 (6 amuse-bouches par personne)

Froid

Tartare d'avocats
Mousse de betteraves
Soupe de concombres et menthe

Chaud

Gougère au Gruyère
Mini burger
Papillotes de crevettes au basilic

CHF 15.- / par personne

La petite Fringale (8 amuse-bouches / par personne)

Froid

Tartare de bœuf
Blinis au saumon fumé
Gressin au jambon de Parme
Mousse de betteraves

Chaud

Capuccino de foie gras
Arancini
Mini burger
Gougère au Gruyère

CHF 20.- / par personne

La complète (12 amuse-bouches / par personne)

Froid

Parfait à l'œuf de caille
Céviche de thon
Cocktail de crevettes, sauce américaine
Blinis au saumon fumé
Puccia sur toast
Tartare de bœuf

Chaud

Foie gras en croûte, réduction de Porto
Beignets de crevettes
Roulés de pruneaux au jambon de Parme
Rouleaux de printemps
Arancini
Accras de morues

CHF 35.- / par personne

Propositions de menus BANQUETS à 3 plats à CHF 65.00 par personne (hors boissons)

Menu A - viande

Salade de sucrine, émulsion de pommes

Filet de bœuf, béarnaise de tomates confites et farinata

Crumble aux pommes, glace caramel

Menu B - viande

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et roquette

Risotto aux champignons sauvages

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Menu C - poisson

Tarte fine aux tomates avec crottin de chèvre

Truite, purée de petit-pois, pommes de terre nouvelles et champignons

Tartelette amandines, glace macadamia

Menu D - poisson

Salade de betteraves rôties, fromage de chèvre

Daurade poêlée, moules, fregola

Panna cotta à la citronnelle et gingembre

Propositions de menus BANQUETS à 4 plats à CHF 75.00 par personne (hors boissons)

Menu A – viande

Amuse-bouche

*Saumon fumé, salade frisée et concombres,
émulsion à l'aneth et graines de moutarde*

*Selle d'agneau,
Navets et purée de pommes de terre, carottes et jus d'agneau*

Parfait au café, petit-four

Menu B – viande

Amuse-bouche

Queue de homard, choux fleur, estragon et aneth

*Poulet à pattes noires en deux cuissons,
Lardons, purée de pommes de terre et sauce à la truffe*

Poire rôtie aux fèves de tonka, crème glacé au caramel, petit-four

Menu C – poisson

Amuse-bouche

*Filet de veau (cuisson basse et moyenne température)
émulsion de thon, câpres et citron*

Filet de flétan, écrasée de pommes de terre et sauce à la palourde

Fondant au chocolat avec une glace à la vanille, petit-four

Menu D – poisson

Amuse-bouche

Noix de St-Jacques

Purée de carottes infusées à la noisette et au cumin

Filet de bœuf,

Champignons braisés, gelée de pommes, assortiment d'herbes et sauce au poivre vert

Dôme au chocolat à la mandarine, petit four

Propositions de menus BANQUETS à 4 plats à CHF 85.00 par personne (hors boissons)

Menu A – viande

Amuse-bouche du chef

Cannelloni de crabe, chou pointu, sauce au vin blanc de Meursault

*Carré d'agneau, pommes de terre fondantes,
Caviar d'aubergines et jus d'agneau*

Poire rôtie aux fèves de tonka, crème glacée au caramel

Menu B – poisson

Amuse-bouche du chef

Foie gras poêlé et purée d'agrumes aux épices

*Pavé de truite de mer,
Pommes de terre, champignons et truffes, purée de petits pois*

Trio de mousse au chocolat et sorbet framboises

Menu C – viande

Amuse-bouche du chef

Coquille St. Jacques, purée de petit-pois, cumin

Bœuf « Black Angus » avec queue de bœuf et orge perlée

Parfait au café, noisettes caramélisée et meringue

Forfaits boissons Banquets

Pour accompagner votre repas nous vous proposons les formules de boissons suivantes afin de vous permettre de respecter votre budget. Si vous souhaitez choisir vos boissons à la carte, nous vous communiquerons avec plaisir la carte des vins.

Amateur de vin – 3 dl

3 dl de vin blanc et rouge (3 dl au total au choix)
(Ex. Pinot-Gris, Cave de Bonvillars et Pinot-Noir, Château d'Auvernier)
Soft drinks
Bière pression

CHF 23.- / par personne

Amateur de vin – 5 dl

5 dl de vin blanc et rouge (5 dl au total au choix)
(Ex. Pinot-Gris, Cave de Bonvillars et Pinot-Noir, Château d'Auvernier)
Soft drinks
Bière pression

CHF 37.- / par personne

Deluxe

5 dl de vin blanc et rouge (5 dl au total au choix)
(Ex. Clos de la George, 1^{er} Grand Cru et Merlot Gourmand, Cave de Bonvillars)
Soft drinks
Bière pression

CHF 49.- / par personne

Nos propositions de Brunch à CHF 40.00 par personne

Brunch A

Buffet frais de salades et hors d'œuvres

Salade César
Tomates mozzarella
Salade d'artichauts, olives et tomates
Salade de pommes de terre et champignons
Salade de céleris, noix et pommes

Plats Chaud

Riz nature
Mélange de légumes et pommes de terre
Emincé de veau
Pavé de saumon et sauce au citron
Porc braisé

Petit-déjeuner

Charcuterie

(Jambon de Parme, salami, jambon cuit, poitrine de dinde fumée, saumon fumé)

Buffet de viennoiseries et pains de notre boulanger
Plateau de fromages
Assortiments de confitures et marmelades
Corbeille de fruits et yaourt nature
Cornflakes
Muesli
Porridge
Bacon
Œuf brouillés
Haricots blancs
Saucisses de veau
Saucisses de porc

Brunch B

Buffet frais de salades et hors d'œuvres

Salade de lentilles
Salade de betteraves
Salade mêlée
Salade fattouche
Salade Grecque

Plats Chaud

Riz nature
Mélange de légumes et pommes de terre
Coquelet rôti
Navarin d'agneau
Truite de mer et sauce vierge

Petit-déjeuner

Charcuterie

(Jambon de Parme, salami, jambon cuit, poitrine de dinde fumée, saumon fumé)

Buffet de viennoiseries et pains de notre boulanger
Plateau de fromages
Assortiments de confitures et marmelades
Corbeille de fruits et yaourt nature
Cornflakes
Muesli
Porridge
Bacon
Œuf brouillés
Haricots blancs
Saucisses de veau
Saucisses de porc

Brunch D

Buffet frais de salade et hors d'œuvres

Salade Niçoise
Salade de choux
Salade de pommes de terre
Salade de crevettes
Légumes grillés
Salade de quinoa

Plats Chaud

Riz nature
Poulet grillé
Poisson en croûte
Mélange de légumes
Pommes de terre sautées
Joue de bœuf braisée

Petit-déjeuner

Charcuterie

(Jambon de Parme, salami, jambon cuit, poitrine de dinde fumée, saumon fumé)

Buffet de viennoiseries et pains de notre boulanger
Plateau de fromages
Assortiments de confitures et marmelades
Corbeille de fruits et yaourt nature
Cornflakes
Muesli
Porridge
Bacon
Œuf brouillés
Haricots blancs
Saucisses de veau
Saucisses de porc