

Automne - hiver

Autumn - Winter

Menu séminaire

Business Lunch

Composez-vous-même votre menu trois plats parmi les entrées, plats et desserts proposés. Veuillez choisir un menu unique pour tous les convives.

Pensez à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Put together your own three course menu from our selection of starters, main courses and desserts. Choose just one menu for all your guests.

Please inform us of any dietary restrictions that you are aware of.

CHF 52.- (valable uniquement le midi)

Lunchtime only

Les entrées

Starters

- Crème de courge muscade / brisures de marrons / focaccia (v)
Pumpkin and nutmeg soup / chestnut chips / focaccia
- Truite fumée / vinaigrette de lentilles / huile de noix du moulin de Sévery
Smoked trout / lentil vinaigrette / Sévery mill walnut oil
- Salade César / lichettes de magret fumé
Caesar salad / morsels of smoked duck
- Salade César végétarienne (v)
Vegetarian Caesar salad
- Quinoa / crevettes cocktail / agrumes
Quinoa / prawn cocktail / citrus fruit
- Salade mêlée / falafel / grenade / sauce tzatziki (v)
Mixed salad / falafel / pomegranate / tzatziki sauce
- Salade paysanne / œufs / croûtons / lardons / Gruyère
Country salad / eggs / croutons / lardons / Gruyère cheese

Les plats

Main courses

- Suprême de poulet / jus à l'estragon / gratin de pommes de terre / légumes sautés
Chicken breast / tarragon juice / potato gratin / sautéed vegetables
- Palette de bœuf fondante à l'Humagne / écrasée de pommes de terre aux herbes / légumes racines
Tender beef blade with Humagne wine sauce / herby mashed potatoes / root vegetables

- Poulet tandoori / riz pilaf / poivrons sautés
Tandoori chicken / pilaf rice / sautéed peppers
- Filet de saumon rôti / émulsion au citron vert / patate douce / légumes croquants
Roast salmon fillet / lime emulsion / sweet potato / crispy vegetables
- Risotto crémeux / champignons des bois / épinards en branches (v)
Creamy risotto / wild mushrooms / leaf spinach
- Dahl de lentilles corail / lait de coco / coriandre / pain naan (v)
Red lentil dahl / coconut milk / coriander / naan bread

Les desserts

Desserts

- Tartelette citron
Lemon tartlet
- Entremets exotique
Exotic fruit dessert
- Feuillantine au chocolat
Chocolate feuillantine
- Délice poire caramel
Pear and caramel dessert
- Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Cocktail déjeunatoire

Light Lunch

Veuillez choisir parmi les suggestions ci-dessous.

Valable uniquement le midi dès 30 personnes.

Il est possible d'ajouter des pièces supplémentaires facturées en supplément.

Please choose from the suggestions below.

Lunchtime only for 30+ people

It is possible to add additional items. An extra charge will be applied for these.

L'Essentiel à CHF 52.-

(Veuillez choisir 5 pièces froides et 5 pièces chaudes salées.

À cela s'ajouteront 3 pièces sucrées au choix du pâtissier.)

(Please choose five cold and five hot savoury items.

The pastry chef will then choose three additional sweet items.)

Le Classique à CHF 59.-

(Veuillez choisir 6 pièces froides et 6 pièces chaudes salées.

À cela s'ajouteront 3 pièces sucrées au choix du pâtissier.)

(Please choose five cold and five hot savoury items.

The pastry chef will then choose three additional sweet items.)

Le Gourmand à CHF 69.-

(Veuillez choisir 7 pièces froides et 7 pièces chaudes salées.

À cela s'ajouteront 4 pièces sucrées au choix du pâtissier.)

(Please choose five cold and five hot savoury items.

The pastry chef will then choose three additional sweet items.)

Pièces froides

Cold items

- Involtini au jambon cru ,ricotta et roquette
Cured ham, ricotta and rocket involtini
- Wrap de truite fumée
Smoked trout wrap
- Finger au roastbeef
Roast beef finger
- Finger au saumon fumé
Smoked salmon finger
- Focaccia de légumes confits et roquette (v)
Confit vegetable and rocket focaccia
- Club sandwich à la dinde
Turkey club sandwich
- Club sandwich au saumon fumé
Smoked salmon club sandwich
- Club sandwich au tofu et curry (v)
Tofu and curry club sandwich

Pièces chaudes

Hot items

- Crème de courge et huile de noix (v)
Cream of pumpkin soup, walnut oil
- Croquette de pommes de terre sauce tzatzíki (v)
Potato croquette, tzatzíki sauce

- Samossa aux légumes (v)
Vegetable samosa
- Gyoza végétarien, sauce soja (v)
Vegetarian gyoza, soy sauce
- Falafel betterave et houmous (v)
Beetroot falafel and hummus
- Nems de légumes, sauce aigre doux (v)
Vegetable spring roll, sweet and sour sauce
- Brochette de poulet BBQ
BBQ chicken skewer
- Nem de poulet
Chicken spring roll
- Crevette croustillante
Crispy prawn
- Quiche Appenzeller (v)
Appenzeller cheese quiche
- Mini burger “classique”
Classic mini burger
- Mini burger “vaudois”
Vaud style mini burger

Pièces sucrées

Sweet items

- 3 Mini-douceurs (au choix du pâtissier)
3 Mini sweets (selected by our pastry chef)

Buffet debout

Standing buffet

Le buffet ci-dessous est proposé uniquement en format debout avec des tables cocktail.

The buffet below is available only for a standing lunch (cocktail tables).

Veuillez choisir 5 entrées et 2 plats principaux (dont 1 avec viande ou poisson) et 3 desserts parmi les suggestions ci-dessous.

Please choose 5 starters, 2 main courses (including 1 with meat or fish) and 3 desserts from the suggestions below.

CHF 75.- (valable uniquement le midi dès 50 personnes)

Lunchtime only for 50+ people

Les entrées

Starters

- Soupe chaude ou froide selon la saison (v)
Seasonal hot or cold soup
- Houmous / pain pita (v)
Hummus / pita bread
- Caviar d'aubergine (v)
Aubergine caviar
- Salade de féta / concombre / olives taggiasches (v)
Feta salad / cucumber / Taggiasca olives
- Salade de pâtes / thon / tomates séchées / olives
Pasta salad / tuna / sun-dried tomatoes / olives
- Salade de lentilles / Gruyère / légumes croquants (v)
Lentil salad / Gruyère cheese / crunchy vegetables
- Salade quinoa / tofu bio / agrumes (v)
Quinoa salad / organic tofu / citrus fruits
- Feuille de vigne farcie (v)
Stuffed vine leaf
- Focaccia au romarin / jambon cru / ricotta / roquette
Rosemary focaccia / cured ham / ricotta / arugula
- Involtini / truite fumée / fromage frais
Involtini / smoked trout / fresh cheese

Les plats

Main courses

- Poulet tandoori / riz basmati / poivrons sautés
Tandoori chicken / basmati rice / sautéed bell peppers
- Brochette de poulet BBQ / pommes de terre rôties / légumes de saison
BBQ chicken skewer / roast potatoes / seasonal vegetables
- Filet de truite rose à l'estragon / sorgho aux petits légumes
Salmon trout fillet with tarragon / sorghum with vegetables
- Risotto aux champignons des bois (v)
Wild mushroom risotto
- Ravioli ricotta / épinard (v)
Ricotta and spinach ravioli
- Dahl de lentilles corail / lait de coco / riz blanc (v)
Red lentil dahl / coconut milk / plain rice
- Curry de légumes / patates douces / pois chiches (v)
Vegetable curry / sweet potatoes / chickpeas

Les desserts

Desserts

- Entremets exotique
Exotic entremet
- Entremets poire caramel
Pear caramel entremet
- Feuillantine au chocolat
Chocolate feuillantine
- Brownie
Brownie
- Mousse au chocolat
Chocolate mousse
- Crème brûlée
Crème brûlée
- Crème caramel
Caramel cream
- Cannelés bordelais
Bordeaux cannelés
- Assortiments de macarons
Macaroon assortment
- Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Printemps-été

Spring-Summer

Menu séminaire

Business Lunch

Composez-vous-même votre menu trois plats parmi les entrées, plats et desserts proposés. Veuillez choisir un menu unique pour tous les convives.

Pensez à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Put together your own three course menu from our selection of starters, main courses and desserts. Choose just one menu for all your guests.

Please inform us of any dietary restrictions that you are aware of.

CHF 52.- (valable uniquement le midi)

Lunchtime only

Les entrées

Starters

- Fraîcheur de petit pois à la menthe, granola salé (v)
Chilled pea and mint soup with granola
- Salade de rucola / tomate cerise / mozzarella / basilic (v)
Rocket salad / cherry tomatoes / mozzarella / basil
- Salade César / poulet grillé
Grilled chicken Caesar salad
- Salade César végétarienne (v)
Vegetarian Caesar salad
- Taboulé / saumon fumé / légumes croquants
Tabouleh / smoked salmon / crispy vegetables
- Salade mêlée / falafel / grenade / sauce tzatziki (v)
Mixed salad / falafel / pomegranate / tzatziki sauce
- Salade méditerranéenne à la fêta (v)
Mediterranean salad with feta
- Terrine de poisson
Fish terrine

Les plats

Main courses

- Filet de loup / vierge de légumes / quinoa
Sea bass fillet / vegetable medley / quinoa
- Pièce de bœuf fondante / câpres / pommes de terre persillées / mirepoix de légumes
Beef slice / capers / potatoes with parsley / vegetable mirepoix
- Poulet tandoori / pilaf rice / légumes sautés
Tandoori chicken / pilau rice / sautéed vegetables

- Suprême de poulet / jus romarin / gratin de pommes de terre / légumes sautés
Chicken breast / rosemary jus / potato gratin / sautéed vegetables
- Risotto crémeux au pesto / légumes grillés / olives taggiasches (v)
Creamy pesto risotto / grilled vegetables / Taggiasca olives
- Curry de légumes / lait de coco / coriandre / tofu bio suisse (v)
Vegetable curry / coconut milk / coriander / organic Swiss tofu

Les desserts

Desserts

- Tartelette citron
Lemon tartlet
- Entremets exotique
Exotic fruit entremet
- Feuillantine au chocolat
Chocolate feuillantine
- Délice poire caramel
Pear and caramel dessert
- Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Cocktail déjeunatoire

Cocktail Lunch

Veuillez choisir parmi les suggestions ci-dessous.

Valable uniquement le midi dès 30 personnes.

Il est possible d'ajouter des pièces supplémentaires facturées en supplément.

Please choose from the suggestions below.

Lunchtime only for 30+ people

It is possible to add additional items. An extra charge will be applied for these.

L'Essentiel à CHF 52.-

(Veuillez choisir 5 pièces froides et 5 pièces chaudes salées.

À cela s'ajouteront 3 pièces sucrées au choix du pâtissier.)

(Please choose five cold and five hot savoury items.

The pastry chef will then choose three additional sweet items.)

Le Classique à CHF 59.-

(Veuillez choisir 6 pièces froides et 6 pièces chaudes salées.

À cela s'ajouteront 3 pièces sucrées au choix du pâtissier.)

(Please choose five cold and five hot savoury items.

The pastry chef will then choose three additional sweet items.)

Le Gourmand à CHF 69.-

(Veuillez choisir 7 pièces froides et 7 pièces chaudes salées.

À cela s'ajouteront 4 pièces sucrées au choix du pâtissier.)

(Please choose five cold and five hot savoury items.

The pastry chef will then choose three additional sweet items.)

Pièces froides

Cold items

- Fraîcheur de tomate et basilic (v)
Fresh tomato and basil
- Involtini au jambon cru, ricotta et roquette
Cured ham, ricotta and rocket involtini
- Wrap de truite fumée
Smoked trout wrap
- Finger au roastbeef
Roast beef finger
- Finger au saumon fumé
Smoked salmon finger
- Focaccia de légumes confits et roquette (v)
Confit vegetable and rocket focaccia
- Club sandwich à la dinde
Turkey club sandwich
- Club sandwich au saumon fumé
Smoked salmon club sandwich
- Club sandwich au tofu et curry (v)
Tofu and curry club sandwich

Pièces chaudes

Hot items

- Croquette de pommes de terre sauce tzatzíki (v)
Potato croquette, tzatzíki sauce
- Samossa aux légumes (v)
Vegetable samosa

- Gyoza végétarien, sauce soja (v)
Vegetarian gyoza, soy sauce
- Falafel betterave et houmous (v)
Beetroot falafel and hummus
- Nem de légumes, sauce aigre doux (v)
Vegetable spring roll, sweet and sour sauce
- Brochette de poulet BBQ
BBQ chicken skewer
- Nem de poulet
Chicken spring roll
- Crevette croustillante
Crispy prawn
- Quiche Appenzeller (v)
Appenzeller cheese quiche
- Mini burger “classique”
Classic mini burger
- Mini burger “vaudois”
Vaud style mini burger

Pièces sucrées

Sweet items

- 3 Mini-douceurs (au choix du pâtissier)
3 Mini sweets (selected by our pastry chef)

Buffet debout

Standing buffet

Le buffet ci-dessous est proposé uniquement en format debout avec des tables cocktail.

The buffet below is available only for a standing lunch (cocktail tables).

Veuillez choisir 5 entrées et 2 plats principaux (dont 1 avec viande ou poisson) et 3 desserts parmi les suggestions ci-dessous.

Please choose 5 starters, 2 main courses (including 1 with meat or fish) and 3 desserts from the suggestions below.

CHF 75.- (valable uniquement le midi dès 50 personnes)

Lunchtime only for 50+ people

Les entrées

Starters

- Soupe chaude ou froide selon la saison (v)
Seasonal hot or cold soup
- Houmous / pain pita (v)
Hummus / pita bread
- Caviar d'aubergine (v)
Aubergine caviar
- Salade de fêta / concombre / olives taggiasches (v)
Feta salad / cucumber / Taggiasca olives
- Salade de pâtes / thon / tomates séchées / olives
Pasta salad / tuna / sun-dried tomatoes / olives
- Salade de lentilles / gruyère / légumes croquants (v)
Lentil salad / Gruyère cheese / crunchy vegetables
- Salade quinoa / tofu bio / agrumes (v)
Quinoa salad / organic tofu / citrus fruits
- Feuille de vigne farcie (v)
Stuffed vine leaf
- Focaccia au romarin / jambon cru / ricotta / roquette
Rosemary focaccia / cured ham / ricotta / rocket
- Involtini / truite fumée / fromage frais
Involtini / smoked trout / fromage frais

Les plats

Main courses

- Poulet tandoori / riz basmati / poivrons sautés
Tandoori chicken / basmati rice / sautéed bell peppers
- Brochette de poulet BBQ / pommes de terre rôties / légumes de saison
BBQ chicken skewer / roast potatoes / seasonal vegetables
- Filet de truite rose à l'estragon / sorgho aux petits légumes
Salmon trout fillet with tarragon / sorghum with small vegetables
- Risotto aux champignons des bois (v)
Wild mushroom risotto
- Ravioli ricotta / épinard (v)
Ricotta and spinach ravioli
- Dahl de lentilles corail / lait de coco / riz blanc (v)
Red lentil dahl / coconut milk / white rice
- Curry de légumes / patates douces / pois chiches (v)
Vegetable curry / sweet potatoes / chickpeas

Les desserts

Desserts

- Entremets exotique
Exotic entremet
- Entremets poire caramel
Pear caramel entremet
- Feuillantine au chocolat
Chocolate feuillantine
- Brownie
Brownie
- Mousse au chocolat
Chocolate mousse
- Crème brûlée
Crème brûlée
- Crème caramel
Crème caramel
- Cannelés bordelais
Bordeaux cannelés
- Assortiments de macarons
Macaroon assortment
- Salade de fruits frais
Fresh fruit salad