

AUTOMNE - HIVER

Autumn - Winter

Apéritifs & Cocktails

Quantités suggérées :
Suggested quantities

Apéritif léger : 3 à 5 pièces /pers. Cocktail léger : 9 à 12 pièces /pers.
Light aperitif: 3 to 5 items per person Light cocktail: 9 to 12 items per person

Apéritif riche : 6 à 8 pièces /pers. Cocktail dînatoire : 13 à 20 pièces /pers.
Aperitif riche: 6 to 8 items per person Dinner cocktail: 13 to 20 items per person

Il est possible de prendre plusieurs pièces, mais les pièces choisies doivent être identiques pour l'ensemble des convives.

It is possible to take several items, however the items chosen must be the same for all the guests.

Pièces froides
Cold items

CHF 3.50 (par pièce/per item)

- 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
- Mini cône houmous (v)
Mini hummus cone
- Mini cône guacamole (v)
Mini guacamole cone
- Mini cône fromage frais (v)
Mini fromage frais cone

CHF 4.- (par pièce/per item)

- 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
- Tartare de bœuf "classique"
Classic beef tartare
- Tartare de saumon à l'aneth
Salmon and dill tartare
- Sablé parmesan et tapenade de thon
Parmesan sablé and tuna tapenade
- Tartare de thon à la mangue
Tuna and mango tartare
- Maki au thon ou saumon
Tuna or salmon maki
- Maki concombre ou avocat (v)
Cucumber or avocado maki
- Gravlax de saumon, crème citronnée
Salmon gravlax, citrus cream

Pièces chaudes*Hot items***CHF 3.50 (par pièce/per item)**

- Crème de courge et huile de noix (v)
Pumpkin soup with walnut oil
- Croquette de pommes de terre sauce tzatziki (v)
Potato croquette, tzatziki sauce
- Empanadas de bœuf
Beef empanadas
- 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
- Tortilla aux légumes confits et féta (v)
Confit vegetable and feta tortilla

CHF 4.- (par pièce/per item)

- Brochette de poulet BBQ
BBQ chicken skewer
- Keftedes (boulettes de bœuf et sauce tomate)
Keftedes (meatballs and tomato sauce)
- Nem de poulet
Chicken spring roll
- Nem de crevette
Prawn spring roll
- Quenelle de saumon à l'estragon
Salmon and tarragon quenelle
- Malakoff (v)
Malakoff
- Quiche Appenzeller (v)
Appenzeller cheese quiche
- Crevette croustillante
Crispy prawn

CHF 4.50 (par pièce/per item)

- Mini burger “vaudois”
Vaud style mini burger
- Mini kebab végétarien (v)
Vegetarian mini kebab
- Mini hot dog
Mini hot dog

CHF 5.- (par pièce/per item)

- Mini burger “classique”
Classic mini burger
- Noix de St-Jacques, panais et sauce safran
Scallop with parsnip and saffron sauce

Pièces sucrées
*Sweet items***CHF 3.50 (par pièce/per item)**

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

Animation salées (prix par personne, dès 50 personnes)

Savoury stands (price per person, for 50+ people)

- Huîtres (3 pièces / pers) de septembre à mars **CHF 13.-**
Marennnes d'Oléron N°3, vinaigre échalote,
pain de seigle, citron, tabasco
Oysters (3 per person) from September to March
Marennnes d'Oléron N°3, shallot vinegar, ryebread, lemon, tabasco
- Saumon gravlax (50g / pers) / blinis **CHF 14.-**
/ crème de raifort / citron
Salmon gravlax (50 g per person) / blini / horseradish sauce / lemon
- Jambon San Daniel (50g / pers), **CHF 13.-**
16 mois à la Berkel / tartines tomates
Berkel style 16 month aged San Daniel ham (50g per person)
/ tomato open sandwich
- Risotto / courge ou champignon des bois **CHF 11.-**
/ servi en meule (120g / pers) (v)
Risotto / pumpkin or mushroom / served in a cheese wheel
(120 g per person)
- Croque au Brie truffé (v) **CHF 11.-**
Croque with truffle-flavoured Brie

Animation sucrées (prix par personne, dès 50 personnes)

Sweet stands (price per person, for 50+ people)

- La fontaine à chocolat / pics de fruits frais **CHF 10.-**
/ marshmallow
Chocolate fountain / fresh fruit skewer / marshmallow
- Glace et sorbets artisanaux de chez l'Artisan Glacier **CHF 8.-**
Artisanal ice creams and sorbets from "l'Artisan Glacier"
- Barbe à papa **CHF 10.-**
Candy floss

Menu

Composez-vous-même votre menu 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 menu from our selection of starters, main courses and desserts. Please choose a single menu for all your guests. Please inform us of any dietary restrictions that you are aware of.

[Les entrées](#)

[Starters](#)

CHF 22.-

- Salade mêlée / tomme vaudoise croustillante / raisins frais / noix (v)
Mixed salad / Vaudois tomme cheese / fresh grapes / walnuts
- Ravioles / ricotta et épinard / velouté de topinambour (v)
Ravioli / ricotta and spinach / Jerusalem artichoke velouté
- Salade de saison / sot-l'y-laisse / raisinée / champignons des bois
Seasonal salad / chicken oyster / apple butter / wild mushrooms

CHF 25.-

- Crevettes sauvages / épices douces / vinaigrette d'agrumes / saladine
Wild prawns / mild spices / citrus fruit vinaigrette / small salad
- Saumon d'Écosse mariné / betterave / fenouil croquant / huile d'olive bio
Marinated Scottish salmon / beetroot / crunchy fennel / organic olive oil
- Pressé de filet de truite de Chamby / estragon / petits légumes / saladine
Chamby trout fillet terrine / tarragon / baby vegetables / small salad

CHF 28.-

- Escalope de foie gras poêlée / lentilles du gros de Vaud / jus tranché à l'huile de noix du moulin de Sévery
Pan-fried foie gras / Gros de Vaud lentils / jus with Sévery mill walnut oil
- Noix de Saint-Jacques gratinées / chutney de mangue / saladine / pickles d'oignons rouges
Gratinated scallop / mango chutney / small salad / red onion pickles
- Thon snacké / légumes croquants / graines de sésame / vinaigrette de soja
Seared tuna / crispy vegetables / sesame seeds / soy vinaigrette

[Les plats](#)

[Main courses](#)

CHF 26.-

- Tajine de légumes d'hiver / patate douce / citron confit / gingembre / amande (v)
Winter vegetable tagine / sweet potato / confit lemon / ginger / almond
- Risotto crémeux / champignons des bois / huile de truffe blanche (v)
Creamy risotto / wild mushrooms / white truffle oil

CHF 35.-

- Suprême de poularde rôti / mille-feuille de pommes de terre / crème aux morilles
Roast chicken breast / potato mille-feuille / morel cream
- Dos de sandre à la plancha / pomme de terre écrasées aux herbes / mirepoix de légumes / jus au balsamique bio
Grilled pike perch / herby crushed potatoes / vegetable mirepoix / organic balsamic jus

CHF 38.-

- Poitrine de canette de Challans rosée / pommes de terre rôties / légumes sautés / miel / gingembre
Challans duck breast / roast potatoes / sautéed vegetables / honey / ginger
- Contre-filet de bœuf de nos monts au four / gratin de pommes de terre et légumes sautés / jus corsé au poivre de Sichuan
Oven-roasted regional beef sirloin / potato gratin and sautéed vegetables / Sichuan pepper jus
- Filet de bar étuvé / croustillant de polenta bio / légumes d'hiver / crème au safran
Steamed sea bass / organic polenta crisp / winter vegetables / saffron cream

CHF 43.-

- Pièce de veau de nos monts à la marjolaine / risotto à la courge / légumes racines
Locally farmed veal with marjoram / pumpkin risotto / root vegetables
- Filet de bœuf de nos monts / pommes de terre sautées aux pleurotes / jus au pinot noir
Regional beef filet / sautéed potatoes with oyster mushrooms / pinot noir jus
- Dos de maigre label rouge / mousseline de panais / coulis de persil
Red label meagre / turnip mousse / parsley coulis

Fromages

Cheeses

Veuillez sélectionner 4 fromages parmi le choix ci-dessous

Please choose 4 cheeses from those suggested below

CHF 14.-

- Gruyère / Chèvre / Bleuchâtel / Tomme de la Vallée de Joux /
Crèmeux du Lieu / Cabochon

Les desserts

Desserts

CHF 15.-

- Feuillantine au chocolat
Chocolate feuillantine
- Entremets yuzu
Yuzu entremet
- Délice poire caramel
Pear and caramel cake
- Entremets mangue passion
Mango and passion fruit entremet
- Dôme craquant, cœur framboise
Dome dessert with a raspberry centre
- Tarte Tatin, glace vanille artisanale
Tarte Tatin, artisanal vanilla ice cream

Buffet assis

Sit down buffet

Les buffets sont disponibles pour un minimum de 50 personnes
Buffets are for a minimum of 50 people

[Buffet Mediterranean](#)
Mediterranean buffet

CHF 90.-

Les entrées *Starters*

- Houmous libanais (v)
Lebanese hummus
- Salade niçoise
Niçoise salad
- Antipasti de légumes grillés (v)
Grilled vegetable antipasti
- Focaccia aux légumes confits (v)
Confit vegetable focaccia
- Feuilles de vignes (v)
Stuffed vine leaves
- Involtini au jambon cru / ricotta / roquette
Involtini with cured ham / ricotta / rocket
- Salade de poulpe / pommes de terre Charlotte / olives / câpres
Octopus, Charlotte potato, olive and caper salad
- Velouté de courge (v)
Pumpkin soup

Les plats *Main courses*

- Brochette de poulet au citron et thym
Chicken skewer with lemon and thyme
- Filet de dorade à l'huile vierge / fenouil étuvé safrané
Sea bream fillet with extra-virgin olive oil / steamed fennel with saffron
- Ragoût de légumes racines (v)
Root vegetable stew
- Pommes de terre sautées (v)
Sauteed potatoes
- Ravioli à la ricotta / épinards / coulis de tomate (v)
Ravioli with ricotta, spinach and tomato coulis

Les desserts *Desserts*

- Tiramisu
Tiramisu
- Tarte au citron
Lemon tart
- Crème brûlée au thym
Thyme-flavoured crème brûlée
- Tropézienne
Tarte tropézienne
- Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Buffet Suisse

Swiss buffet

CHF 90.-

Les entrées

Starters

- Quiche Appenzeller (v)
Appenzell cheese quiche
- Assortiment de charcuterie
Cold cut assortment
- Salade de lentilles du Gros-de-Vaud aux petits légumes (v)
Gros-de-Vaud lentil and baby vegetable salad
- Salade de pommes de terre au vieux Gruyère et ciboulette (v)
Potato salad with vieux Gruyère cheese and chives
- Saucisson vaudois en brioche
Vaud sausage brioche
- Rillettes de truite fumée de Chamby
Chamby smoked trout rillettes
- Malakoff (v)
Malakoff

Les plats

Main courses

- Emincé de veau à la zurichoise / champignons
Zurich-style diced veal with mushrooms
- Filet d'omble chevalier au Dézaley
Char fillet with Dézaley wine sauce
- Roesti doré (v)
Golden rösti potatoes
- Duo de carottes glacées (v)
Glazed carrot duo

Les desserts

Desserts

- Tarte à la crème
Cream tart
- Mousse Toblerone
Toblerone mousse
- Meringue / crème double de Gruyère / fruits de saison
Meringue with Gruyère double cream and seasonal fruits
- Crème brûlée à la raisinée
Crème brûlée with apple butter
- Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

PRINTEMPS-ÉTÉ

Spring-Summer

Apéritifs & Cocktails

Quantités suggérées :
Suggested quantities

Apéritif léger : 3 à 5 pièces /pers. Cocktail léger : 9 à 12 pièces /pers.
Light aperitif: 3 to 5 items per person Light cocktail: 9 to 12 items per person

Apéritif riche : 6 à 8 pièces /pers. Cocktail dînatoire : 13 à 20 pièces /pers.
Aperitif riche: 6 to 8 items per person Dinner cocktail: 13 to 20 items per person

Il est possible de prendre plusieurs pièces, mais les pièces choisies doivent être identiques pour l'ensemble des convives.

It is possible to take several items, however the items chosen must be the same for all the guests.

Pièces froides
Cold items

CHF 3.50 (par pièce/per item)

- 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
- Mini cône houmous (v)
Mini hummus cone
- Mini cône guacamole (v)
Mini guacamole cone
- Mini cône fromage frais (v)
Mini fromage frais cone

CHF 4.- (par pièce/per item)

- 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
- Tartare de bœuf "classique"
Classic beef tartare
- Tartare de saumon à l'aneth
Salmon and dill tartare
- Sablé parmesan et tapenade de thon
Parmesan sablé and tuna tapenade
- Tartare de thon à la mangue
Tuna and mango tartare
- Maki au thon ou saumon
Tuna or salmon maki
- Maki concombre ou avocat (v)
Cucumber or avocado maki

Pièces chaudes *Hot items*

CHF 3.50 (par pièce/per item)

- Croquette de pommes de terre sauce tzatziki (v)
Potato croquette, tzatziki sauce
- Empanadas de bœuf
Beef empanadas
- 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
- Tortilla aux légumes confits et féta (v)
Confit vegetable and feta tortilla

CHF 4.- (par pièce/per item)

- Brochette de poulet BBQ
BBQ chicken skewer
- Keftedes (boulettes de bœuf et sauce tomate)
Keftedes (meatballs and tomato sauce)
- Nem de poulet
Chicken spring roll
- Nem de crevette
Prawn spring roll
- Quenelle de saumon à l'estragon
Salmon and tarragon quenelle
- Malakoff (v)
Malakoff
- Quiche Appenzeller (v)
Appenzeller cheese quiche
- Crevette croustillante
Crispy prawn

CHF 4.50 (par pièce/per item)

- Mini burger “vaudois”
Vaud style mini burger
- Mini kebab végétarien (v)
Vegetarian mini kebab
- Mini hot dog
Mini hot dog

CHF 5.- (par pièce/per item)

- Mini burger “classique”
Classic mini burger
- Noix de St-Jacques, aubergine & basilic
Scallop with aubergine and basil

Pièces sucrées
*Sweet items***CHF 3.50 (par pièce/per item)**

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

Animation salées (prix par personne, dès 50 personnes)

Savory stands (price per person, for 50+ people)

- Mini kebab végétarien (v) **CHF 11.-**
Mini vegetarian kebab
- Saumon gravlax (50g / pers) / blinis **CHF 14.-**
/ crème de raifort / citron
Salmon gravlax (50 g per person) / blini / horseradish sauce / lemon
- Jambon San Daniel (50g / pers), **CHF 13.-**
16 mois à la Berkel / tartines tomates
Berkel style 16 month aged San Daniel ham (50g per person)
/ tomato open sandwich
- Risotto / pesto / tomates confites **CHF 11.-**
/ servi en meule (120g / pers) (v)
Risotto / pesto / confit tomatoes / served in a cheese wheel
- Croque au Brie truffé (v) **CHF 11.-**
Croque with truffle-flavoured Brie

Animation sucrées (prix par personne, dès 50 personnes)

Sweet stands (price per person, for 50+ people)

- La fontaine à chocolat / pics de fruits frais **CHF 10.-**
/ marshmallow
Chocolate fountain / fresh fruit skewers / marshmallow
- Glace et sorbets artisanaux de chez l'Artisan Glacier **CHF 8.-**
Artisanal ice creams and sorbets from "L'artisan Glacier"
- Barbe à papa **CHF 10.-**
Candy floss

Menu

Composez-vous-même votre menu 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 menu from our selection of starters, main courses and desserts. Choose a unique menu for all your guests. Please remember to inform us of any dietary restrictions that you are aware of.

Les entrées

Starters

CHF 22.-

- Salade de tomates colorées / mozzarella di bufala / basilic / réduction de vieux balsamique (v)
Multi-coloured tomato salad / buffalo mozzarella / basil / aged balsamic vinegar
- Ravioles / ricotta et citron / coulis de tomate / roquette (v)
Ravioli / ricotta and lemon / tomato coulis / rocket
- Saumon gravlax à l'aneth / saladine / blinis / crème acidulée
Salmon gravlax with dill / small salad / blinis / sour cream

CHF 25.-

- Filet d'omble chevalier / tomate confite / courgette / basilic / saladine
Arctic char fillet / tomato confit / courgettes / basil / small salad
- Crèmeux de petit-pois / burrata / confit de tomate / noisettes torréfiées (v)
Creamy pea velouté / burrata / tomato confit / roasted hazelnut
- Crevettes sauvages au curry / guacamole / vinaigrette aux fruits de la passion
Wild prawn curry / guacamole / passion fruit vinaigrette

CHF 28.-

- Marbré de foie gras de canard / Porto rouge / brioche
Marble slice of duck foie gras glazed in red port / brioche
- Homard du Maine / fenouil croquant / épine vinette / gaspacho
Maine lobster / crunchy fennel / barberry / gazpacho
- Thon snacké / légumes croquants / graines de sésame / vinaigrette de soja
Pan-seared tuna / crispy vegetables / sesame seeds / soy vinaigrette

Les plats
Main courses

CHF 26.-

- Couscous de légumes / gingembre / citron confit / amandes (v)
Vegetable couscous / ginger / confit lemon / almonds
- Risotto crémeux / asperges vertes** / tuile de parmesan (v)
*Creamy risotto / green asparagus** / parmesan crisp*

CHF 35.-

- Suprême de pintade rôti / pommes de terre grenaille / asperges vertes** / crème aux morilles
*Roast guinea fowl breast / roast potatoes / asparagus** / creamy morels mushroom sauce*
- Dos de sandre à la plancha / crémeux d'artichauts / fritot d'aubergine / tapenade d'olive
Grilled pike perch fillet / creamy artichoke / aubergine fritter / olive tapenade

CHF 38.-

- Poitrine de canette de Challans rosée / pommes de terre rôties / légumes sautés / sauce à l'orange
Challans duck breast / roast potatoes / sautéed vegetables / orange sauce
- Contre-filet de bœuf de nos monts au four / gratin de pommes de terre et légumes sautés / jus corsé au balsamique
Oven-roasted regional beef sirloin / potato gratin and sautéed vegetables / balsamic jus
- Filet de loup / caponata sicilienne / olives taggiasche
Sea bass fillet / Sicilian caponata / Taggiasca olives

CHF 43.-

- Pièce de veau de nos monts / risotto au pesto / tomate confite / jus corsé
Regional veal slice / pesto risotto / confit tomato / savoury jus
- Filet de bœuf de nos monts / pommes de terre sautées aux pleurotes / jus au pinot noir
Regional beef fillet / sautéed potatoes with oyster mushrooms / pinot noir jus
- Dos de maigre label rouge / lait de coco / citron vert / coriandre / mousseline de patate douce
Red label meagre / coconut milk / lime / coriander / sweet potato mousseline

** Ces accompagnements sont servis uniquement en saison, d'avril à juin. *These side dishes are served only when they are in season, from April to June.*

Fromages *Cheeses*

Veuillez sélectionner 4 fromages parmi le choix ci-dessous
Please kindly choose 4 cheeses from those suggested below

CHF 14.-

- Gruyère / Chèvre / Bleuchâtel / Tomme de la Vallée de Joux / Crèmeux du Lieu / Cabochon

Les desserts *Desserts*

CHF 15.-

- Feuillantine au chocolat
Chocolate feuillantine
- Entremets citron
Lemon entremet
- Délice poire caramel
Pear and caramel cake
- Entremets mangue passion
Mango and passion fruit dessert
- Dôme craquant, cœur framboise
Dome dessert with a raspberry centre
- Tarte Tatin, glace vanille artisanale
Tarte Tatin, artisanal vanilla ice cream

Buffet assis

Sit down buffet

Les buffets sont disponibles que pour un minimum de 50 personnes
Buffets are for a minimum of 50 people

Buffet Méditerranéen *Mediterranean buffet*

CHF 90.-

Les entrées

Starters

- Houmous libanais (v)
Lebanese hummus
- Salade grecque (v)
Greek salad
- Légumes grillés marinés à l'huile d'olive (v)
Grilled vegetables marinated in olive oil
- Moutabal (v)
Moutabal
- Taboulé aux crevettes
Prawn tabbouleh
- Feuilles de vignes farcies (v)
Stuffed vine leaves
- Salade niçoise
Nicoise salad
- Gaspacho andalou (v)
Andalusian gazpacho

Les plats

Main courses

- Brochette de poulet au citron et thym
Chicken skewer with lemon and thyme
- Filet de dorade à l'huile vierge / fenouil étuvé safrané
Sea bream fillet with extra-virgin olive oil / stewed fennel with saffron
- Ratatouille (v)
Ratatouille
- Pommes de terre sautées (v)
Sauteed potatoes
- Ravioli à la ricotta / épinards / coulis de tomate (v)
Ravioli with ricotta / spinach and tomato coulis

Les desserts

Desserts

- Tiramisu
Tiramisu
- Tarte au citron
Lemon tart
- Crème brûlée au thym
Thyme-flavoured crème brûlée
- Tropézienne
Tarte tropézienne
- Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Buffet suisse

Swiss buffet

CHF 90.-

Les entrées

Starters

- Quiche Appenzeller (v)
Appenzell cheese quiche
- Assortiment de charcuterie
Cold cut assortment
- Salade de lentilles du Gros-de-Vaud aux petits légumes (v)
Gros-de-Vaud lentil and baby vegetable salad
- Salade de pommes de terre au vieux gruyère et ciboulette (v)
Potato salad with vieux Gruyère cheese and chives
- Saucisson vaudois en brioche
Vaud sausage brioche
- Rillettes de truite fumée de Chamby
Chamby smoked trout rillettes
- Malakoff (v)
Malakoff

Les plats

Main courses

- Emincé de veau à la zurichoise / champignons
Zurich-style veal with mushrooms
- Filet d'omble chevalier au Dézaley
Char fillet with Dézaley wine sauce
- Roesti doré (v)
Golden rösti potatoes
- Duo de carottes glacées(v)
Glazed carrot duo

Les desserts

Desserts

- Tarte à la crème
Cream tart
- Mousse Toblerone
Toblerone mousse
- Meringue / crème double de Gruyère / fruits de saison
Meringue with Gruyère double cream / seasonal fruits
- Crème brûlée à la raisinée
Crème brûlée with apple butter
- Salade de fruits frais
Fresh fruit salad