

LES BUFFETS

LE LAUSANNE PALACE & SPA S'ENGAGE

Le Lausanne Palace & Spa utilise des produits frais et de saison.

Les buffets sont valables pour un minimum de 30 personnes.

Notre département Conférence & Events se tient à votre entière disposition pour vous assister et vous conseiller.

BUFFET ITALIEN

Buffet à CHF 95.- par personne

Les entrées

Carpaccio de poulpe à la sicilienne
Tartare de veau « tonnato »
Tomate / mozzarella Fior di latte
Légumes du Soleil à la grille
Jambon cru San Daniel / mortadelle et coppa
Carpaccio de bœuf « tartufo »
Crevettes à l'orange et fenouil / laurier sauvage
* Pizza "Napolitano"

* * *

Les plats servis au buffet

* Carré de veau au citron d'Amalfi et laurier sauvage
* Risotto au safran / citron confit
* Datterini aux épinards et ricotta

* * *

Les fromages

Gorgonzola, pécorino, parmesan reggiano et chèvre frais

* * *

Les desserts

Cannoli sicilien
Crèmeux mascarpone / agrumes d'Amalfi
Cantucci au praliné noisettes du Piémont
Tiramisu à la mandarine Impériale

* * *

Café & mignardises

BUFFET GRECQUE

Buffet à CHF 95.- par personne

Les entrées

Salade grecque / féta en fût / olives Kalamata

Saumon au yaourt et miel

Feuilles de vignes / sauce yahourt

Purée de fava / poulpe à la grille

Caviar d'aubergine fumé / pita à la grille

Souvlaki de volaille à l'origan et citron

Poivron farci à la féta et herbes de Crête

* Pitaki / feuilleté à la féta et épinard

* * *

Les plats servis au buffet

* Moussaka

* Crevettes flambées au ouzo / pâtes artisanales

* Daube de poulpe aux petits oignons

* * *

Les Fromages

Kasseri, kefologriviera karalis, manouri

* * *

Les desserts

Gâteau traditionnel grec

Baklavas

Yahourt grec /miel de crête

Tarte à la bergamote

* * *

Café & mignardises

BUFFET SUISSE

Buffet à CHF 110.-. par personne

Les entrées

Viande séchée / lard / jambon cru du Valais / pain de seigle AOC

Pâté artisanal vaudois en croûte / rémoulade de céleri

Salade de cervelas / Gruyère de Chatonnaye

Féra du Léman mi-fumé / sauce aux herbettes

Jambon de porcelet d'Ormalingen / salsa verde tessinoise

Salade de perchettes au vinaigre d'échalotes

* Quiche au fromage de L'Etivaz

* Vol-au-Vent aux poireaux / saucisson vaudois

* Raclette du Val de Bagne/pommes de terres / condiments

* * *

Les plats

* Omble chevalier cuit au naturel / sauce au Dézaley

* Papet vaudois et saucisse aux choux

* Rôti de veau / sauce zurichoise

* Quenelle de brochet / bisque d'écrevisse

* * *

Les fromages

Fromages de nos alpages, frais et affinés

* * *

Les desserts

Les meringues / crème double de la Gruyère / sauce chocolat

Tartelette à la raisinée

Tarte à la crème de Gruyère

Tarte aux poires et Dézaley

Tarte Choco / chocolat

* * *

Café & mignardises



LAVSANNE PALACE
SWITZERLAND

BUFFET MEDITERRANEEN

Buffet à CHF 110 par personne

Les entrées

Pequillos farcis à la catalane

Salade de crevettes sauvages aux amandes et copeaux de Serrano

Antipasti de légumes grillés

Jambon Serrano / chorizo et lomo / baguette frottée à la tomate

Taboulé au quinoa

Salade de haricots et ventrêche de thon rouge

Salade niçoise

Poulpes à la galicienne

Pois chiches en vinaigrette d'anchois et tomates Datterino

* Pizza riviera

* Samossa

* Croquettes de morue

* * *

Les plats

* Merlu cuit au naturel / sauce marinière

* Ravioli au citron / câpres / roquette et olives Taggiasche

* Paëlla

* Rôti de veau à l'origan sauvage de Crète / artichauts et pommes confites

* * *

Les fromages

Manchego, Pecorino sarde, Fleur de Maquis, chèvre frais au miel

* * *

Les desserts

Crème brûlée à la badiane

Mini tropézienne

Frivolité aux fruits de saison

Ile flottante / crème au pastis

Tiramisu à la mandarine Impériale

* * *

Café & mignardises

BUFFET DE L'ASIE

Buffet à CHF 95.00 par personne

Les entrées

Rouleaux de printemps aux crevettes / sauce sweet chili
Sushi / wasabi / sauce soja et gingembre confit
Salade de shanghai aux crevettes tigre / pousses de bambou
Chips de crevettes
Ha Gao au canard / aux légumes et Saint-Jacques
Salade de shiitakes au soja et coriandre
Aromaki aux champignons parfumés

* * *

Les plats

* Soupe tom kha kai au lait de coco et poulet / citronnelle
* Filet de canette Teriyaki
* Nouilles de riz sautées aux légumes thaï
* Crevettes sauvages coco / curry / riz parfumé au jasmin

* * *

Les desserts

Salade d'oranges à l'orientale
Perles de tapioca au gingembre et ananas
Financier au thé vert matcha
Maki cacao / gelée yuzu

* * *

Café & mignardises

BUFFET MAURICIEN

Buffet à CHF 95.00 par personne

Les entrées

Salade de tomates à la mangue et coriandre
Cœur de palmiste en salade d'agrumes
Crevettes roses aux épices tandoori / beurre d'avocat
Lentilles corail aux oignons de mars et thon albacore
Piment vert farci à la sardine
Agape de poisson au lait de coco / pickles d'oignons
Salade d'ourite au piment vert et coriandre fraîche
Saumon Gravelax au citron vert / gingembre / garam masala
* Accras de morue / sauce créole

* * *

Les plats

* Colombo de poulet / riz parfumé au piment antillais
* Curry de légumes à la mauricienne
* Masala sec d'agneau aux raisin et amandes torréfiées
* Riz arrangé à la coriandre

* * *

Les desserts

Mini banane flambée au rhum
Ananas rôti aux fruits exotiques et vanille
Mini cake banane et crème montée vanille
Pruneaux au sirop et rhum

* * *

Café & mignardises

Aussi, nous vous informons que certains ingrédients de notre sélection de menus peuvent être indisponibles hors saison.