



LAVSANNE PALACE
S W I T Z E R L A N D

LES COCKTAILS DINATOIRES

LE LAUSANNE PALACE S'ENGAGE

Le Lausanne Palace utilise des produits frais et de saison.

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

LES COCKTAILS DINATOIRES-DEJEUNATOIRES

Forfaits proposés dès 3 stands pour 20 personnes minimum

Proposition de 3 stands à choix	CHF. 75.-	par personne
Proposition de 4 stands à choix	CHF. 100.-	par personne
Supplément pour le stand classique	CHF. 10.00	par personne
Supplément pour le stand asiatique	CHF. 15.00	par personne



LAVS ANNE PALACE
SWITZERLAND

LE MEDITERRANEEN

Pois chiches / poulpe grillé / un trait d'huile fruitée

Carpaccio de loup / tarama blanc / insalata di fiori

Pequillos farcis aux crevettes et calamaretti

Taboulé de quinoa

* Pizza « Napolitano »

* Giouvetsi à l'ouzo et crevettes

* Ravioli au citron / câpres / roquette et olives Taggiasche

* *Pièces de cocktail servies chaudes*

L'ASIATIQUE

Sashimi de thon au gingembre et citron vert

Salade shiitake à la coriandre et soja

Nigiri de saumon et daurade

California au thon et fil de piment

* Nems au porc / rouleaux de printemps aux crevettes

* Magret de canette Teriyaki

* Crevettes sauvages coco / curry

* Ha Gao aux légumes / crevettes/ canard

* *Pièces de cocktail servies chaudes*

LE GREC

Caviar d'aubergines / pita grillé

Salade crétoise et féta barrique

Purée de fava et poulpe à la braise

Poivron farci à la féta et herbes crétoises

* Souvlaki de volaille à l'origan crétois et citron

* Moussaka

* Crevettes flambées à l'ouzo / pâte artisanale

* Beurek aux poireaux et féta

* *Pièces de cocktail servies chaudes*



LAVSANNNE PALACE
SWITZERLAND

LE CLASSIQUE

Salade César au poulet laqué et croûtons
Effilochée de crabe aux aromates et avocat
Foie gras de canard / condiment kumkat
Gravelax et moutarde « balik »
* Quichette au fromage de L'Etivaz
* Burger pur bœuf
* Beignet de perche / sauce tartare

** Pièces de cocktail servies chaudes*

LE STAND DES DESSERTS

Crème brûlée au pastis
Tartelette Choco / chocolat
Pavlova aux fruits de saison
Conversation à l'ananas
Macaron
Finger « sacher torte »
Tatin aux pommes caramélisées