



LAVSANNNE PALACE
SWITZERLAND



LES BUFFETS

Les buffets sont valables pour un minimum de 30 personnes.



BUFFET ITALIEN

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, PECORINO, PARMESAN REGGIANO ET CHÈVRE FRAIS

LES DESSERTS

- × CANNOLI SICILIEN
- × CRÉMEUX MASCARPONE / AGRUMES D'AMALFI
- × CANTUCCI AU PRALINÉ NOISETTES DU PIÉMONT
- × TIRAMISU À LA MANDARINE IMPÉRIALE

CAFÉ & MIGNARDISES

CHF 95.- PAR PERSONNE



BUFFET GREC

LES ENTRÉES

- × SALADE GRECQUE / FÉTA EN FÔT / 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

CHF 95.- PAR PERSONNE

BUFFET SUISSE

LES ENTRÉES

- × VIANDE SÉCHÉE / LARD / JAMBON CRU DU VALAIS / PAIN DE SEIGLE
- × 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 / SALSÀ 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 SERVIS AU BUFFET

- × 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

CHF 110.- PAR PERSONNE

BUFFET MEDITERRANEEN

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 D'ATTERINO
- × PIZZA RIVIERA
- × SAMOSSA
- × CROQUETTES DE MORUE

LES PLATS SERVIS AU BUFFET

- × 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

CHF 110.- PAR PERSONNE





BUFFET DE L'ASIE

LES ENTRÉES

- × ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES / SAUCE SWEET CHILI
- × SUSHI / WASABI / SAUCE SOJA ET GINGEMBRE CONFIT
- × SALADE DE SHANGHAI AUX CREVETTES TIGRE / POUSSSES 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 SERVIS AU BUFFET

- × 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

CHF 95.- PAR PERSONNE



BUFFET MAURICIEN

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 SERVIS AU BUFFET

- × 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

CHF 95.- PAR PERSONNE