



LAVSANNNE PALACE
SWITZERLAND



SÉLECTION

« COCKTAIL BUSINESS »

PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

COCKTAIL BUSINESS

LE GRIGNOTAGE

CHF 38.—

Club sandwich

Club sandwich

Muffin salé au saumon du palace · crème acidulée · agrumes

Savory muffin with palace salmon · sour cream · citrus fruits

Pain artisanal · coppa piacentina · confiture d'oignons rouges et noix

Artisan bread · piacentina coppa · red onion and walnut jam

Tomate tardive farcie au pesto

Late tomato stuffed with pesto

Tiède foccacia à l'huile d'olive

Warm olive oil foccacia

Salade de fruits frais de saison

Seasonal fresh fruit salad

SUR LE POUCE

CHF 42.—

Salade césar au Parmesan

Parmesan Caesar Salad

Focaccia bresaola · roquette

Focaccia bresaola · arugula

Pain artisanal · burrata crémeuse · datterino confit

Artisanal bread · creamy burrata · candied datterino

Panna cotta coco-exotique

Exotic-coconut panna cotta



Mini truffe pralinée, chocolat Guayaquil 64%

Guayaquil 64% chocolate praliné mini truffle

Verrine de fruits de saison

Seasonal fruit verrine

COCKTAIL BUSINESS

LA PALETTE GOURMANDE

CHF 48.—

Pain artisanal au tartare de Saint-Jacques · framboises et mayonnaise épicée
Artisan bread with scallop tartare · raspberries and spicy mayonnaise

Mini assado de saumon mariné · fleur de câpres
Mini marinated salmon assado · caper flower

Marbre de légumes tardifs et pesto
Marble of late vegetables and pesto

Club sandwich homard et guacamole
Lobster and guacamole club sandwich

Roulade de vitello tonato · roquette et Parmesan
Roulade of vitello tonato · arugula and Parmesan

Verrine de fruits de saison
Seasonal fruit verrine

Paris-Brest au praliné maison, noisettes du Piémont
Paris-Brest with homemade praliné and Piedmont hazelnuts

LE PALACE

CHF 52.—

Blinis au saumon Balik et crème de raifort
Blinis with Balik salmon and horseradish cream

Cube de foie gras de canard condiment kumquat
Cube of duck foie gras with kumquat condiment

Tartare de bœuf « Grand Chêne »
“Grand Chene” beef tartare

Jambon de Serrano et gressins
Serrano ham and breadsticks

Médailillon de homard aux légumes croquants
Lobster medallion with crunchy vegetables

Mini truffe pralinée, chocolat Guayaquil 64%
Guayaquil 64% chocolate praliné mini truffle

Pavlova mangue, ananas, passion
Mango, pineapple, passion fruit pavlova



LAVSANNE PALACE

S W I T Z E R L A N D

**RUE DU GRAND-CHÊNE 7-9
1002 LAUSANNE
T + 41 21 331 31 31
EVENTS@LAUSANNE-PALACE.CH
WWW.LAUSANNE-PALACE.CH**