



LAVSANNE PALACE  
SWITZERLAND



SÉLECTION

# « CONFÉRENCE »

MENUS 3 PLATS, BUFFETS, COCKTAILS DÎNATOIRES  
INCLUS DANS VOTRE FORFAIT

PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

**MENUS 3 PLATS, BUFFETS, COCKTAILS DÎNATOIRES  
INCLUS DANS VOTRE FORFAIT**

## COCKTAILS

**VEUILLEZ CHOISIR 12 PIÈCES PARMIS LE CHOIX CI-DESSOUS  
PLEASE CHOOSE BETWEEN THE 12 PIECES BELOW**

### **PIÈCES FROIDES COLD PIECES**

**Pommes de terre Agata · caviar de hareng et crème citron**  
Agata potatoes · herring caviar and lemon cream

**Chop suey de soja · shiitake · lanières de carottes et feuilles de coriandre**  
Soy chop suey · shiitake · carrot strips and coriander leaves

**Choux farcis au parfum de livèche**  
Choux stuffed with flavored lovage

**Carotte à l'orange · marinade au carvi**  
Orange carrot · caraway marinade

**Fougasse Niçoise**  
Fougasse Nicoise style

**Gaspacho datterini · confits de Sicile**  
Gaspacho datterini · candied from Sicily

**Merenda niçoise aux tomates multicolores · origan et brisure d'olives**  
Merenda niçoise with multicolored tomatoes · oregano and olives

**Mini asado de mozzarella de bufflone · datterini et basilic nain**  
Mini asado of buffalo mozzarella · datterini and baby basil

**Verrine d'avocat et thon rouge**  
Verrine of avocado and red tuna

**Tartare de bœuf au couteau sur baguette croustillante**  
Beef tartare cut by knife on a crispy baguette

**Notre vitello tonnato aux câpres à queue**  
Our vitello tonnato with tailed capers

**Sashimi de thon et gingembre · perles de yuzu**  
Tuna and ginger sashimi · yuzu pearls

**Tataki de thon au sésame et bergamote**  
Tuna tataki with sesame and bergamot

**MENUS 3 PLATS, BUFFETS, COCKTAILS DÎNATOIRES  
INCLUS DANS VOTRE FORFAIT**

**PIÈCES CHAUDES WARM PIECES**

**Velouté de potimarron et crème de gruyère**  
Pumpkin velouté and Gruyère cream

**Aranccini à la milanaise**  
Milanese Arancini

**Beignet de perche et sauce tartare**  
Perch fritter and tartar sauce

**Focaccia aux légumes de saison**  
Focaccia with seasonal vegetables

**Mini burger vegan**  
Mini vegan burger

**Agneau comme un tajine et citron confit**  
Lamb as a tagine and candied lemon

**Suprême de volaille aux champignons de pays · polenta tessinoise**  
Supreme of chicken with country mushrooms · Ticinese polenta

**Poulet en aigre doux d'ananas et amandes**  
Sweet and sour chicken with pineapple and almonds

**Focaccia à la coppa et herbes du maquis**  
Focaccia with coppa and herbs from the maquis

**Rouleaux de printemps aux crevettes**  
Shrimp spring rolls

**Raviolini maison au citron de costière · pesto de tomates séchées**  
Homemade raviolini with curb lemon · sun-dried tomato pesto

**Mini malakoff à l'Étivaz et estragon**  
Mini malakoff with Etivaz and tarragon

**Mini burger du palace · tomme de Rougemont**  
Mini burger Palace style · Rougemont tomme cheese

**MENUS 3 PLATS, BUFFETS, COCKTAILS DÎNATOIRES  
INCLUS DANS VOTRE FORFAIT**

**LES DOUCEURS SWEETS**

**Paris-brest aux framboises**  
Paris-brest with raspberries

**Panna cotta exotique**  
Exotic panna cotta

**Mini finger aux deux chocolats**  
Mini fingers with two chocolates

**Crème brûlée à la fève de tonka**  
Crème brûlée with tonka bean

**Bounty chocolat au lait et noisettes**  
Bounty milk chocolate and hazelnuts

**Financier acidulée aux fruits de saison**  
Tangy financier with seasonal fruits

**Salade d'agrumes à l'orientale**  
Oriental citrus salad

**Tartelette aux fruits de saison**  
Seasonal fruit tartlet

MENUS 3 PLATS, BUFFETS, COCKTAILS DÎNATOIRES  
INCLUS DANS VOTRE FORFAIT

## MENU 3 PLATS 3 DISHES MENU

VEUILLEZ CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT  
(MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES)  
PLEASE CHOOSE AN ENTRÉE, A MAIN DISH AND A DESSERT  
(THE SAME FOR ALL GUESTS)

### ENTRÉES ENTRÉES

Petits légumes farcis · garniture niçoise et anchoïade\*  
Small stuffed vegetables · Niçoise garnish and anchoïade\*

Zuppetta de datterini · caponata d'aubergines et pignons de pin ·  
courgette multicolores marinées\*  
Zuppetta of datterini · caponata of aubergines and pine nuts ·  
marinated multicolored zucchini\*

Tataki de thon · fine gelée de crustacés · perle de citron caviar  
Tuna tataki · fine shellfish jelly · caviar lemon pearl

Velouté de potimarron · crème de Gruyère et tuile à l'Étivaz\*  
Pumpkin velouté · Gruyère cream and Etivaz tuile\*

Saumon confit · mousseline de citron costière · jardinière de légumes croquants  
Candied salmon · curbed lemon mousseline · crunchy vegetable garden

### PLATS MAIN DISH

Tajine de légumes de saison et bouillon minute  
Tajine of seasonal vegetables and instant broth

Risotto acquarello aux champignons de nos forêts · amande et noisette  
Acquarello risotto with mushrooms from our forests · almond and hazelnut

Suprême de poularde des Landes au citron · pommes de terre fondantes  
au poivre · sucrine braisée · jus d'un rôti  
Supreme of chicken from the Landes with lemon · tender potatoes with pepper ·  
braised sucrine · roast jus

Loup de mer snacké · mousseline de céleri truffée · gnocchi au thym ·  
beurre blanc et mizuna rouge  
Snacked sea bass · truffled celery mousseline · thyme gnocchi · white butter  
and red mizuna

### DESSERTS DESSERT

Finger aux deux chocolats · glace vanille de Tahiti  
Finger with two chocolates · Tahitian vanilla ice cream

Tiramisu façon palace · glace café arabica  
Palace-style tiramisu · arabica coffee ice cream

Pavlova aux fruits rouges et sorbet fraise  
Pavlova with red fruits and strawberry sorbet

\*Entrée chaude

MENUS 3 PLATS, BUFFETS, COCKTAILS DÎNATOIRES  
INCLUS DANS VOTRE FORFAIT

## BUFFETS

MIN 30 PAX

### **BUFFET ROTONDE**

#### **LES ENTRÉES ENTRÉES**

Fines tranches de carpaccio de veau · artichauts braisés et copeaux de Reggiano  
Thin slices of veal carpaccio · braised artichokes and shavings of Reggiano

Espadon fumé · cœur de laitue et mendiant  
Smoked swordfish · heart of lettuce and mendiant

Salade croquante façon wok · vinaigrette soja  
Crunchy wok-style salad · soy vinaigrette

Jeunes pousses de salade · tomate confites et poissons fumés du lac  
Young lettuce shoots · candied tomatoes and smoked fish from the lake

Planchette de charcuterie italienne · croustilles de foccacia  
Platter of Italian charcuterie · foccacia chips

Salade primeur en crudité · vinaigrette aux herbes et graines de courge  
Crudité salad · vinaigrette with herbs and pumpkin seeds

#### **LES PLATS SERVIS AU BUFFET MAIN DISH AT THE BUFFET**

Tagliatta de bœuf à la flamme  
Flame Beef Tagliatta

Gnocchetti verde · poisson de roche et sauce bouillabaisse  
Gnocchetti verde · rock fish and bouillabaisse sauce

Caponata de légumes de saison et grenailles cuites en sel  
Caponata of seasonal vegetables and potatoes cooked in salt

#### **LES DESSERTS DESSERT**

Verrine de fruits de saison  
Verrine of seasonal fruits

Financier pistache · fraîcheur granny et mousse gianduja  
Pistachio financier · granny freshness and gianduja mousse

Éclair pur arabica  
Eclair pure arabica

Café & mignardises

**MENUS 3 PLATS, BUFFETS, COCKTAILS DÎNATOIRES  
INCLUS DANS VOTRE FORFAIT**

## **BUFFET RICHEMONT**

### **LES ENTRÉES** ENTRÉES

**Carpaccio de poulpe** · sauce ravigote et jeunes pousses  
Octopus carpaccio · ravigote sauce and young shoots

**Rosace de Parma** · melon tardif et croustilles au thym  
Rosette of Parma · late melon and thyme chips

**Carpaccio de bœuf** · échalotes confites et câpres de Tropea · lamelle de Parmigiano  
Beef carpaccio · candied shallots and Tropea capers · slice of Parmigiano

**Focaccia garnie speck du Valais et chutney de pomme reinette**  
Focaccia garnished with Valais speck and pippin apple chutney

**Bayaldi de tomate** · mozzarella au basilic et 5 baies  
Tomato bayaldi · mozzarella with basil and 5 berries

**Saumon mariné du palace** · fenouil et agrumes  
Marinated salmon from the palace · fennel and citrus fruits

**Salade primeur en crudité** · vinaigrette aux herbes et graines  
Crudité salad · vinaigrette with herbs and seeds

### **LES PLATS SERVIS AU BUFFET** MAIN DISH AT THE BUFFET

**Maccheroncelli à la tomate et ses boulettes de veau**  
Maccheroncelli with tomato and veal meatballs

**Filet de dorade au citron confit**  
Fillet of sea bream with candied lemon

**Cassolette de légumes de saison et duchesse**  
Cassolette of seasonal vegetables and duchess potatoes

### **LES DESSERTS** DESSERT

**Tarte Bourdaloue williamine**  
Bourdaloue williamine tart

**Tarta caprese** · crèmeux café  
Tarta caprese · creamy coffee

**Choux à la vanille et fruits rouges**  
Vanilla and red fruits choux

**Café & mignardises**

**MENUS 3 PLATS, BUFFETS, COCKTAILS DÎNATOIRES  
INCLUS DANS VOTRE FORFAIT**

## **BUFFET PALACE**

### **LES ENTRÉES** ENTRÉES

**Salade de courge · pomme verte et noix de Grenoble**  
Squash salad · green apple and walnuts

**Tagliata de coppa · légumes marinés et croustilles de focaccia**  
Coppa tagliata · marinated vegetables and focaccia chips

**Crevettes aux agrumes · copeaux de fenouil et sauce légèrement pimentée**  
Shrimps with citrus · fennel shavings and slightly spicy sauce

**Pequillos farcis au crabe et cœur de palmier**  
Pequillos stuffed with crab and heart of palm

**Légumes du sud grillés et fines lanières de saumon mariné**  
Grilled southern vegetables and thin strips of marinated salmon

**Tarte fine de tomate et moutarde à l'ancienne**  
Thin tomato and old-fashioned mustard tart

**Salade primeur en crudité · vinaigrette aux herbes et graines de courge**  
Crudité salad · vinaigrette with herbs and pumpkin seeds

### **LES PLATS SERVIS AU BUFFET** MAIN DISH AT THE BUFFET

**Veau en effiloché aux herbes du jardin**  
Pulled veal with garden herbs

**Risotto à l'aubergine de Sicile · câpres fris**  
Sicilian aubergine risotto · fried capers

**Polenta tessinoise et courgettes farcies niçoise**  
Ticino polenta and stuffed zucchini from Nice

### **LES DESSERTS** DESSERT

**Tiramusi façon palace**  
Palace style tiramusi

**Tartelette aux fruits de saison**  
Seasonal fruit tartlet

**Mini cake au citron et meringue acidulée**  
Mini lemon cake and tangy meringue

**Macaron grand cru**  
Grand cru macaron

**Café & mignardises**





**LAVSANNE PALACE**

SWITZERLAND

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