

## LES BUFFETS

### LE LAUSANNE PALACE S'ENGAGE

Le Lausanne Palace 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  
Tiramisu aux agrumes d'Amalfi  
Panna cotta aux fruits de saison  
Torta Caprese

\* \* \*

Café & mignardises

## BUFFET GREC

**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, kefologrviera karalis, manouri

\* \* \*

### **Les desserts**

Galaktoboureko  
Baklavas  
Yahourt grec / miel  
Loukoumades

\* \* \*

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 et petits fruits

Tartelette à la raisinée

Tarte à la crème de Gruyère

Tarte chocolat carac

Mont Blanc

\* \* \*

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

Riz au lait

Tropézienne à la fleur d'oranger

Baba limoncello

Torta caprese

Tiramisu aux agrumes

\* \* \*

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**

Nage d'ananas / litchi au gingembre  
Crème brûlée au sésame noir  
Financier au thé matcha  
Maki chocolat / combava

\* \* \*

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**

Pudding de maïs  
Ananas rôti au vieux Rhum  
Cake de banane  
Flan caramel / coco

\* \* \*

Café & mignardises

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