



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

LES COCKTAILS DINATOIRES STANDING COCKTAIL

LE LAUSANNE PALACE & SPA S'ENGAGE

Le Lausanne Palace & Spa utilise des produits frais et de saison.
The Lausanne Palace prides itself in using the freshest seasonal ingredients: no frozen or processed food.

Notre département Conférence & Evènements se tient à votre
entière disposition pour vous assister et vous conseiller.
*Our Conference & Events department will be delighted to assist in
suggesting alternative dishes or to help you customize your menu.*

Lausanne Palace & Spa
Grand-Chêne 7-9
1002 Lausanne
Suisse
www.lausanne-palace.ch
Département Conférence & Evènement
events@lausanne-palace.ch



LAVSASSE PALACE
SWITZERLAND

LES COCKTAILS DINATOIRES-DEJEUNATOIRES STANDING LUNCH-DINNER COCKTAIL

Forfaits proposés dès 3 stands pour 20 personnes minimum
Packages from 3 stand for a minimum of 20 people

Proposition de 3 stands à choix <i>Choice of 3 stands</i>	CHF. 75.- par personne CHF. 75.- per person
Proposition de 4 stands à choix <i>Choice of 4 stands</i>	CHF.100.- par personne CHF.100.- per person

Supplément pour le stand classique <i>Extra charge for the Classic Stand</i>	CHF. 10.00 par personne CHF. 10.00 per person
Supplément pour le stand asiatique <i>Extra charge for the Asian Stand</i>	CHF. 15.00 par personne CHF. 15.00 per person

LE MEDITERRANEEN / THE MEDITERRANEAN STAND

Soupe de tomate glacée / straciatella et basilic
Cold tomato soup with straciatella and basil

Tartare de loup au citron de Menton
Sea bass tartare with lemon from Menton

* Pizza « Riviera »

* « Riviera » pizza

Thon snacké / caviar de fenouil

Tuna coated with sesame seeds and fennel caviar

Caponata sicilienne / dentelle de parmesan

Caponata from Sicily / Parmesan cheese

* Bollito misto / moutarde à l'ancienne

* *Bollito misto / mustard*

* Crevettes sauvages / riz noir / jus de crustacé

* *Wild shrimps / black rice / sea food juice*

**Pièces de cocktail servies chaudes/ *Warm items*



LAVSANNE PALACE

SWITZERLAND

L'ASIATIQUE / THE ASIAN STAND

Thon « Teriyaki » / salade d'algues

Teriyaki tuna / seaweed salad

Mangue verte à la coriandre / volaille confite au soja

Green mango with coriander / roast chicken with soya

Nigiri de saumon et daurade

Salmon and sea bream nigiri

California au thon et fil de piment

Tuna and chili California roll

*Nems au porc / rouleaux de printemps aux crevettes

**Pork spring rolls / shrimps spring rolls*

*Magret de canette laquée / façon pékinoise

**Peking duckling breast*

*Nouilles sautées aux crevettes

**Fried noodles with shrimps*

**Pièces de cocktail servies chaudes / *Warm items*

LE GREC / THE GREEK STAND

Caviar d'aubergine/ feta /olives /calamar croustillant

Eggplant caviar / feta / olives / crispy squid

Souvlaki de veau à l'origan / tzaziki

Veal souvlaki with oregano / tzaziki

Crumble de tomate à la caroube/ crémeux de feta à l'origan

Tomato crumble with carob

Creamy feta and oregano

Tartare de loup grec au citron/ pita aux graines de fenouil

Greek sea bream tartare with lemon / pita with fennel seeds

*Moussaka de notre ami Yanis

**Moussaka from our friend Yanis*

*Giouvetsi à l'Ouzo et crevettes sauvage

**Ouzo and wild shrimp Giouvetsi*

*Noisette d'agneau au fenouil grec / artichaut et citron

**Lamb with greek fennel / artichoke and lemon*

**Pièces de cocktail servies chaudes / *Warm items*



LAVSANNE PALACE
SWITZERLAND

LE CLASSIQUE / THE CLASSIC STAND

- Salade Caesar au poulet laqué et croûtons
Chicken Caesar salad with croutons
Avocat / crabe / sauce mango cocktail
Avocado roll / crab / mango cocktail sauce
Foie gras de canard / confit d'oignon rosé
Duck liver / pink onions candied
*Quiche au fromage
**Cheese quiche*
*Feuilleté au chèvre / poireaux
*Goat cheese in a puffed pastry / leeks
*Mousseline de brochet et blettes, bisque légère
**Pike and Swiss chard mousseline / bisque*
- **Pièces de cocktail servies chaudes*/*Warm items

LE STAND DES DESSERTS / THE DESSERT STAND

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Vanilla from Madagascar "crème brûlée"
Fondant au chocolat Manjari / crème légère à la cacahuète
Mini Manjari chocolate fondant / light peanut cream
Financier à l'huile d'olive vanillé / crème aux agrumes
Vanilla olive oil "financier" / citrus fruit cream
Tartelette au citron-yuzu meringué
Yuzu and lemon meringue tartlet
Macaron au choix du chef
Macaroon
Tartelette croustillante café-chocolat au lait
Coffee and milk chocolate crunchy tartlet