

LES COCKTAILS INCLUS DANS LES FORFAITS CONFÉRENCE

Choix de 2 stands salés et 3 pièces de dessert inclus dans le forfait conférence.

LE MEDITERRANÉEN

Carpaccio de loup / tarama blanc / insalata di fiori

Pequillos farcis aux crevettes et calamareti

Taboulé de quinoa

* Pizza « Napolitano »

* Giouvetsi à l'ouzo et crevettes

* Ravioli au citron / câpres / roquette et olives Taggiasche

* *Pièces de cocktail servies chaudes*

L'ASIATIQUE

Sashimi de thon au gingembre et citron vert

Salade shiitake à la coriandre et soja

Nigiri de saumon et daurade

* Nems au porc / rouleaux de printemps aux crevettes

* Magret de canette Teriyaki

* Crevettes sauvages coco / curry

* *Pièces de cocktail servies chaudes*



LAVSANNE PALACE
SWITZERLAND

LE GREC

Caviar d'aubergines / pita grillé
Salade crétoise et féta barrique
Purée de fava et poulpe à la braise
* Souvlaki de volaille à l'origan crétois et citron
* Moussaka
* Beurek aux poireaux et féta

* *Pièces de cocktail servies chaudes*

LE CLASSIQUE

Salade César au poulet laqué et croûtons
Effilochée de crabe aux aromates et avocat
Gravelax et moutarde « balik »
* Quichette au fromage de L'Etivaz
* Burger pur bœuf
* Beignet de perche sauce tartare

* *Pièces de cocktail servies chaudes*

LES DESSERTS

Crème brûlée au pastis
Tartelette Choco / chocolat
Pavlova aux fruits de saison
Mini tropézienne à la fleur d'oranger
Macaron
Finger « sacher torte »
Tatin aux pommes caramélisées