



# LAVSANNE PALACE

SWITZERLAND



DÉJEUNER, DÎNER, SUGGESTIONS DE MENUS  
CONFÉRENCE



**LAVSANNE PALACE**  
SWITZERLAND



## LES COCKTAILS DINATOIRES CONFERENCES

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



## SUGGESTIONS DE COCKTAILS

### LE MEDITERRANEEN

- × CARPACCIO DE LOUP / TARAMA BLANC / INSALATA DI FIORI
- × PEQUILLOS FARCIS AUX CREVETTES ET CALAMARETTI
- × TABOULÉ DE QUINOA
- × PIZZA « NAPOLITANO »\*
- × GIOUVETSI À L'OUZO ET CREVETTES\*
- × RAVIOLI AU CITRON / CÂPRES / ROQUETTE ET OLIVES TAGGIASCHE\*

### 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 \*

### 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



## SUGGESTIONS DE COCKTAILS

### 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 \*

### LE STAND DES DESSERTS

- × CRÈME BRULÉE 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

\* PIÈCES DE COCKTAIL SERVIES CHAUDES



LAVSANNNE PALACE  
SWITZERLAND



## MENU 3 PLATS

**Nous vous remercions de choisir un menu 3 plats**

# MENU 3 PLATS

## LES ENTRÉES FROIDES

- × CARPACCIO DE THON AUX CÂPRES DE PANTELLERIA / HUILE D'OLIVE CITRON
- × FOIE GRAS DE CANARD À L'ESPELETTE / CONFIT DE KUMQUAT
- × CÉVICHE DE BAR / AVOCAT ET TOMATE D'ATTERINO
- × TARTARE DE VEAU « TONNATO »

## LES ENTRÉES CHAUDES

- × FLEUR DE COURGETTE SOUFLÉE AUX CREVETTES SAUVAGES / LAIT DE CRUSTACÉ
- × TARTE DE MENTON / OLIVE TAGGIASCHE / MESCLUN
- × VELOUTÉ D'ARTICHAUTS À L'HUILE FRUITÉE / FOCACCIA DI RECCO AU PARFUM DE TRUFFE

## VIANDES DE NOS PÂTURAGES

- × FILET D'AGNEAU RÔTI AU THYM / MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE / ARTICHAUT FARCI
- × SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES / VERT ET BLANC DE BLETTES / JUS AUX CONDIMENTS
- × FILET DE BŒUF / POMMES FONDANTES À L'ETIVAZ / JUS À L'ÉCHALOTE ET POIVRE

## POISSONS ENTRE MER & LAC

- × DOS DE CABILLAUD / COULIS IODÉ ET BLETTES / COQUILLAGES ET CITRON CONFIT
- × DAURADE CUISINÉE AU FOUR / BOULANGÈRE DE POMMES DE TERRE AU FUMET DE BOUILLABAISSE
- × LOUP DE MER POWDRÉ D'ANIS / FENOUIL AUX AGRUMES DE MENTON

## DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

- × NAPOLITAIN THÉ VERT / PASSION / MARRON / GLACE MARRON
- × FINGER CITRON / YUZU MERINGUÉ / SABLÉ RECONSTITUÉ / SORBET CITRON-VANILLE
- × CHEESE-CAKE AUX AGRUMES / GELÉE ORANGE / SORBET AGRUMES
- × FINE TARTE CHOCOLAT / CARAMEL / GLACE VANILLE





LAVSANNNE PALACE  
SWITZERLAND



## LES BUFFETS

Buffets disponibles pour un minimum de 30 personnes



# BUFFET ITALIEN

## LES ENTREES

- × 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

## LES DESSERTS

- × CANNOLI SICILIEN
- × CRÉMEUX MASCARPONE / AGRUMES D'AMALFI
- × CANTUCCI AU PRALINÉ NOISETTES DU PIÉMONT
- × TIRAMISU À LA MANDARINE IMPÉRIALE

## CAFÉ & MIGNARDISES

\* PIÈCES SERVIES CHAUDES





# BUFFET GREC

## LES ENTREES

- × SALADE GRECQUE / FÉTA EN FÔT / OLIVES KALAMATA
- × SAUMON AU YAOURT ET MIEL
- × FEUILLES DE VIGNES / SAUCE YAOURT
- × 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 DESSERTS

- × GÂTEAU TRADITIONNEL GREC
- × BAKLAVAS
- × YAHOURT GREC / MIEL DE CRÊTE
- × TARTE À LA BERGAMOTE

## CAFÉ & MIGNARDISES

\* PIÈCES SERVIES CHAUDES



# BUFFET SUISSE

## LES ENTREES

- × VIANDE SÉCHÉE / LARD / JAMBON CRU DU VALAIS / PAIN DE SEIGLE
- × 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 / SALSÀ VERDE TESSINOISE
- × SALADE DE PERCHETTES AU VINAIGRE D'ÉCHALOTES
- × QUICHE AU FROMAGE DE L'ETIVAZ \*
- × VOL-AU-VENT AUX POIREAUX / SAUCISSON VAUDOIS \*

## LES PLATS SERVIS AU BUFFET

- × PAPET VAUDOIS ET SAUCISSE AUX CHOUX
- × QUENELLE DE BROCHET / BISQUE D'ÉCREVISSE

## LES DESSERTS

- × LES MERINGUES / CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE / SAUCE CHOCOLAT
- × TARTELETTE À LA RAISINÉE
- × TARTE À LA CRÈME DE GRUYÈRE
- × TARTE AUX POIRES ET DÉZALEY

## CAFÉ & MIGNARDISES

\* PIÈCES SERVIES CHAUDES

# BUFFET MEDITERRANEEN

## LES ENTREES

- × 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
- × SAMOSSA \*
- × CROQUETTES DE MORUE \*

## LES PLATS SERVIS AU BUFFET

- × MERLU CUIT AU NATUREL / SAUCE MARINIÈRE \*
- × RÔTI DE VEAU À L'ORIGAN SAUVAGE DE CRÈTE / ARTICHAUTS ET POMMES CONFITES \*

## LES DESSERTS

- × MINI TROPÉZIENNE
- × FRIVOLITÉ AUX FRUITS DE SAISON
- × ILE FLOTTANTE / CRÈME AU PASTIS
- × TIRAMISU À LA MANDARINE IMPÉRIALE

## CAFÉ & MIGNARDISES

\* PIÈCES SERVIS CHAUDES



# BUFFET DE L'ASIE

## LES ENTREES

- × ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES / SAUCE SWEET CHILI
- × SUSHI / WASABI / SAUCE SOJA ET GINGEMBRE CONFIT
- × SALADE DE SHANGHAI AUX CREVETTES TIGRE / POUSSSES 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 SERVIS AU BUFFET

- × SOUPE TOM KHA KAI AU LAIT DE COCO ET POULET / CITRONNELLE \*
- × FILET DE CANETTE TERIYAKI \*
- × NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AUX LÉGUMES THAÏ \*

## LES DESSERTS

- × SALADE D'ORANGES À L'ORIENTALE
- × PERLES DE TAPIOCA AU GINGEMBRE ET ANANAS
- × FINANCIER AU THÉ VERT MATCHA
- × MAKI CACAO / GELÉE YUZU

## CAFÉ & MIGNARDISES

\* PIÈCES SERVIES CHAUDES



# BUFFET MAURICIEN

## LES ENTREES

- × 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
- × SALADE D'OURITE AU PIMENT VERT ET CORIANDRE FRAÎCHE
- × SAUMON GRAVELAX AU CITRON VERT / GINGEMBRE / GARAM MASALA
- × ACCRAS DE MORUE / SAUCE CRÉOLE \*

## LES PLATS SERVIS AU BUFFET

- × CURRY DE LÉGUMES À LA MAURICIENNE \*
- × MASALA SEC D'AGNEAU AUX RAISIN ET AMANDES TORRÉFIÉES \*

## LES DESSERTS

- × MINI BANANE FLAMBÉE AU RHUM
- × ANANAS RÔTI AUX FRUITS EXOTIQUES ET VANILLE
- × MINI CAKE BANANE ET CRÈME MONTÉE VANILLE
- × PRUNEAUX AU SIROP ET RHUM

## CAFÉ & MIGNARDISES

\* PIÈCES SERVIES CHAUDES