



LAVSANNE PALACE

SWITZERLAND

BUFFET INCLUS DANS LE FORFAIT CONFERENCE BUFFET INCLUDED IN THE CONFERENCE PACKAGE

Buffet disponible pour un minimum de 30 personnes

Buffet available for a minimum of 30 people

LE BUFFET ITALIEN / ITALIAN BUFFET

Les entrées / starters:

Salade d'artichauts et poulpes fondants à l'origan

Artichoke salad with grilled octopus and oregano

Vitello tonnato aux câpres de Pantelleria

Vitello tonnato with capers from Pantelleria

Tomates multicolores et mozzarella de buffala

Tomato and mozzarella di buffala

Légumes du soleil à la grille

Grilled vegetables

Tartare de veau à l'huile de truffe blanche / condiments siciliens

Veal tartar with white truffle oil / sicilian condiments

Caponata servie tiède/ anchois marinés

Warm caponata with marinated anchovies

*Pizza riviera

**Riviera pizza*

* * *

Les plats servis au buffet / Main dishes

*Rôti de veau cuit au four au romarin sauvage / pommes de terre et carciofi

**Roast veal with rosemary/ potatoes and artichoke*

*Ravioli de la nonna/ jus d'un brasato/parmesan frais

**Ravioli from the Nonna / brasato juice / parmesan cheese*

* * *

Les desserts / desserts:

Madeleine à l'huile d'olive et citron

Olive oil and lemon « Madeleine »

Tiramisù façon Palace

Creamy Tiramisu

Mini baba au limoncello

Limoncello mini baba

Crème légère à la ricotta et crumble

Ricotta cheese cream and crumble

* * *

Café et mignardises

Coffee and petits fours

*Pièces servies chaudes / *Warm pieces



LAVSANNE PALACE

SWITZERLAND

BUFFET GRECQUE / GREEK BUFFET

Les entrées / starters:

Salade crétoise

Cretan salad

Saumon au yaourt et miel

Honey and yogurt salmon

Tomates marinées à la fleur de sel/feta vieilli en fût

Marinated tomatoes with sea salt / feta cheese

Boulette de viande à la menthe/ tzaziki

Meat ball with mint / tzatziki

Soupe de yaourt et feuilles de vigne farcies

Yogurt soup and stuffed wine leaves

Salade concombre à l'aneth et olives kalamata

Cucumber salad with dill and Kalamata olives

*Pitaki / feuilleté à la féta et épinard

**Pitaki / feta cheese and spinach puff pastry*

* * *

Les plats servis au buffet / Main dishes:

*Véritable « Moussaka »

**Moussaka*

*Giouesti à l'ouzo et crevettes sauvages

**Ouzo and shrimps « giouesti »*

* * *

Les desserts / desserts :

Ghalatoboureko (tarte au lait)

Ghalatoboureko (milk tart)

Baklavas

Kataifi me krema

Karythopitta (gâteau aux noix)

Karythopitta (walnut cake)

* * *

Café et mignardises

Coffee and petits fours

BUFFET SUISSE / SWISS BUFFET

Les entrées / starters:

Viande séchée/lard/jambon cru du Valais/pain de seigle AOC
Platter of air-cured beef, bacon and ham from Valais/ AOC rye bread
 Pâté artisanal vaudois en croûte/rémoulade de céleri
Homemade « pâté en croûte » / celery with remoulade
 Salade de cervelas / gruyère de Chatonnaye
Cervelat salad / gruyère cheese from Chatonnaye
 Féra du Léman mi-fumé/ sauce aux herbettes
Half smoked white fish from Lemane / herbs sauce
 Tranche froide de jambon salsa verde tessinoise
Slice of ham with Ticino salsa verde
 Verrine de bœuf bouilli / chutney de tomate
Boiled beef / tomato chutney
 *Beignet de Vinzel
 *Vinzel cheese fritters

* * *

Les plats servis au buffet / Main dishes :

*Papet vaudois au saucisson et saucisse aux choux
 *Cabbage sausage links with potato and leek stew
 *Rôti de veau/ sauce zurichoise
 *Roast veal / Zurich style sauce

* * *

Les fromages / cheese:

Fromages de nos alpages, frais et affinés
Fresh and ripened Mountain cheese

* * *

Les desserts:

Les meringues / crème double de la Gruyère et petits fruits
Meringues / double cream from Gruyere and berries
 Tartelette à la crème et cassis
Cream and blackcurrant tartlet
 Tarte de Linz
Linz pie
 Croustillant feuillantine /crémeux Toblerone
Crispy « feuillantine » / creamy Toblerone

* * *

Café et mignardises
Coffee and petits fours

BUFFET MEDITERRANEEN MEDITERRANEAN BUFFET

Les entrées / starters:

Salade méchouia à l'anchois mariné

Mechouia salad with marinated anchovies

Taboulé à la menthe et persil

Mint and parsley tabbouleh

Antipasti de légumes grillées

Grilled vegetables « Antipasti »

Gaspacho andalou

Andalucian gaspacho

Salade crétoise

Cretan salad

Salade de laitue romaine façon niçoise

Niçoise salad with romaine lettuce

Loup de mer grec en fin carpaccio/fenouil/ citron

Greek sea bass carpaccio / fennel and lemon

*Samossa

*Samosa

* * *

Les plats servis au buffet / main dishes :

*Cannelloni ricotta/ épinards gratinés au parmesan

**Ricotta cheese cannelloni / spinach grated with parmesan cheese*

*Paëlla Valencienne à la volaille

**Valencian chicken paella*

* * *

Les desserts / desserts:

Crème brûlée à la lavande

Lavender « crème brûlée »

Mini tropéziennne

Mini « Tropéziennne » tart

Tartelette au citron vert

Lime tartlet

Crème onctueuse au fromage blanc et fleur d'oranger

Creamy yogurt with orange blossom

* * *

Café et mignardises

Coffee and petits fours

BUFFET DE L'ASIE / ASIAN BUFFET

Les entrées / starters:

*Rouleaux de printemps dorés aux crevettes et végétariens / sauce d'huîtres & sweet chili

**Shrimp and veggie spring rolls, oyster and sweet chili sauce*

Makis et nigiris de poissons / wasabi / sauce soja et gingembre confit

Fish maki and nigiri / wasabi/ soy sauce and candied ginger

Salade de Shanghai aux crevettes tigre / pousses de bambou

Tiger shrimp Shanghai salad/ bamboo shoots

*Assortiment de raviolis vapeur, sauce aux huîtres

**Assorted Dim Sum*

* Nam Prik Pao de légumes croquants / sauce piquante

**Vegetables Nam Prik Pao/ spicy sauce*

* * *

Les plats servis au buffet / main dishes:

*Soupe tom kha kai au lait de coco et poulet / citronnelle

**Tom Kha Kai soup/ lemon grass*

*Nouilles de riz sautées aux légumes thaïs

**Sautéed thai vegetables rice noodles*

*Crevettes sauvages au curry vert, riz parfumé au jasmin du triangle d'or

**Green curry shrimps / jasmine rice*

Choix de 2 plats/ choice of 2 main course

* * *

Les desserts:

Salade de kiwi et litchi / sirop de vin de prune

Kiwi and lychee salad / plum wine syrup

Perles de Tapioca au gingembre et ananas

Pineapple and ginger Tapioca

Financier au thé vert matcha

Matcha green tea financier

Maki / gelée Yuzu

Maki/ yuzu jelly

* * *

Café et mignardises

Coffee and petits fours

BUFFET MAURICIEN / MAURICIAN BUFFET

Les entrées / starters

Salade de tomates à la mangue et coriandre

Tomatoes salad with mango and coriander

Cœur de palmiste en salade d'agrumes

Salad of palm-kernel's heart with citrus fruits

Crevettes roses aux épices tandoori / beurre d'avocat

Shrimps with tandoori spices / avocado butter

Lentilles corail aux oignons de mars et thon albacore

Lens with onions and tuna

Piments verts farcis à la sardine

Green peppers stuffed with sardines

Agape de poisson au lait de coco / pickles d'oignons

Agape of fish with coconut milch / onions pickles

Salade d'ourite au piment vert et coriandre fraîche

Octopus salad with green peppers and fresh coriander

Saumon Gravlax au citron vert / gingembre / garam masala

Gravlax salmon with lime / ginger / garam masala

*Accras de morue / « sauce chien »

*Cod fish cakes / « creole sauce »

*Empanadas rougaille / saucisse

*Empanadas rougaille / sausage

* * *

Les plats servis au buffet / Main dishes :

*Rougaille de bœuf aux petits oignons de mars / riz à la coriandre

*Beef rougaille with onions / rice with coriander

*Colombo de poulet / riz parfumé au piment antillais

*Chicken colombo / rice perfumed with peppers from Antilles

* * *

Les desserts / desserts :

Mini bananes flambées au rhum

Mini bananas flambées with rum

Ananas rôtis aux fruits exotiques et vanille

Roasted pineapple with exotic fruits and vanilla

Mini cake banane et crème montée vanille

Mini banana cake and vanilla cream

Pudding pain aux raisins secs et rhum

Pudding raisin bread with rum

Pruneaux au sirop et rhum

Prunes with syrup and rum

* * *

Café & Mignardises

Coffee & petits fours

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

Some of the dishes in our menu suggestions might not be available.