

LES BUFFETS / OUR BUFFET

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.*

Les buffets sont valables pour un minimum de 30 personnes.
Our buffet are available for a minimum of 30 participants.

Notre département Conférence & Events 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 Conférences & Events
events@lausanne-palace.ch

BUFFET ITALIEN / ITALIAN BUFFET

Buffet à CHF 95.- par personne / Buffet at CHF 95.- per person

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

Jambon cru San Daniel /mortadelle et coppa

San Daniel raw ham / Mortadella and coppa

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

Veal tartar with white truffle oil / Sicilian condiments

Velouté glacé de tomate/homard /céleri et avocat

Cold tomato soup with lobster, avocado and celery

Caponata servie tiède/ anchois marinés

Warm caponata with marinated anchovies

Carpaccio de bœuf à l'huile/roquette et parmesan reggiano

Beef Carpaccio / arugula and parmesan cheese

*Pizza riviera

*Riviera pizza

* * *

Les plats servis au buffet / main course :

*Rôti de veau cuit au four au romarin sauvage

pommes de terre et carciofi

**Roast veal with rosemary/ potatoes and artichoke*

*Loup de mer « acqua pazza »

« Acqua pazza » sea bass / mussel juice

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

**Ravioli della Nonna / brasato juice / parmesan cheese*

* * *

Les fromages / cheese:

Gorgonzola, pécorino, Parmesan reggiano et chèvre frais

Gorgonzola, pecorino, parmesan cheese and fresh goat cheese

* *



LAVSASSE PALACE
SWITZERLAND

Les desserts / desserts :

Madeleine à l'huile d'olive et citron

Olive oil and lemon « Madeleine »

Tiramisù façon Palace

Creamy Tiramisu Palace style

Mini baba au limoncello

Limoncello mini baba

Crème légère à la ricotta et crumble

Ricotta cheese cream and crumble

* * *

Café et mignardises

Coffee & Petits fours

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

BUFFET GRECQUE / GREEK BUFFET

Buffet à CHF 85.- par personne / Buffet at CHF 85.- per person

Les entrées / starters :

Salade crétoise

Cretan salad

Saumon au yaourt et miel

Honey and yogurt salmon

Salade d'orange / féta

Orange salad with feta cheese

Carpaccio de loup grec au citron et fenouil

Greek sea bass carpaccio with lemon and fennel

Salade de poulpe

Octopus salad

Souvlaki à l'origan / tzatziki

Souvlaki with oregano and tzatziki

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*

* * *



LAVSANNEN PALACE
SWITZERLAND

Les plats servis au buffet / main dish :

*Véritable « Moussaka »

**Moussaka*

*L'agneau aux artichauts et citrons de notre ami Yannis

**Artichoke and lemon lamb from our friend Yannis*

*Giouvetsi à l'ouzo et crevettes sauvages

**Ouzo and wild shrimp « giouesti »*

* **Choix de deux plats / choice of 2 main course**

* * *

Fromage / cheese:

Kasseri, kefologrviera karalis, manouri

Kasseri, kefologrviera karalis, manouri

* * *

Les desserts / desserts :

Ghalatoboureko (tarte au lait)

Ghalatoboureko (milk tart)

Baklavas

Baklavas

Kataifi me krema

Kataifi me krema

Karythopitta (gâteau aux noix)

Karythopitta (walnut cake)

* * *

Café et mignardises

Coffee and petits fours

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

BUFFET SUISSE / SWISS BUFFET

Buffet à CHF 98.- par personne / Buffet at CHF 98.- per person

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 herbes

Half smoked white Féra fish from the Lemman lake region / 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

Salade de perchette au vinaigre d'échalotes

Perch salad with shallot vinegar

*Raclette du val de bagne/pommes de terres / condiments

**Val de bagne raclette / potatoes / condiments*

*Quiche au fromage de l'évêque

**Evêque cheese quiche*

*Beignets de vinzel

**Vinzel cheese fritters*

* * *



LAVSANNNE PALACE

SWITZERLAND

Les plats / main course :

- *Omble chevalier cuit au naturel/ sauce au vin du Dézaley et estragon
- * *Steamed char / Dezaley sauce and tarragon*
- *Roesti bernois au lard
- **Bern style rösti with bacon*
- *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*
- *Quenelle de brochet / bisque d'écrevisse
- * *Pike « quenelle » / crayfish bisque*
- * **Choix de deux plats / choice of 2 main course**

* * *

Les fromages / cheese :

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

* * *

Les desserts / 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 à la crème de Gruyère

Gruyère double cream pie

Tarte de Linz

Linz pie

Croustillant feuillantine /crèmeux Toblerone

Crispy « feuillantine » /creamy Toblerone

* * *

Café et Mignardises

Coffee and petits fours

*Pièces de cocktail servies chaudes/ *Warm items

BUFFET MEDITERRANEEN / MEDITERRANEAN BUFFET

Buffet à CHF 110 par personne / Buffet at CHF 110.- per person

Les entrées / starters :

Salade méchouia à l'anchois mariné

Mechouia salad with marinated anchovies

Veau tonnato et poutargue de mullet

Tonnato veal and mullet bottarga

Taboulé à la menthe et persil

Mint and parsley tabbouleh

Antipasti de légumes grillées

Grilled vegetables « Antipasti »

Jambon Serrano / chorizo et lomo / baguette frottée à la tomate

Serrano raw ham / chorizo and lomo / bread with tomato

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

*Pizza riviera

**Riviera pizza*

*Samossa

**Samosa*

*Croquettes de morue

**Salt cod cake*

* * *



LAVSANNE PALACE
SWITZERLAND

Les plats / main course

- *Tajine de lotte au citron confit et amandes/ riz aux épices de l'Atlas
- **Monkfish tajine with preserved lemon and almonds / rice with spices from Atlas*
- *Cannelloni ricotta/ épinards gratinés au parmesan
- **Ricotta cheese cannelloni / spinach grated with parmesan cheese*
- *Paëlla Valencienne à la volaille
- **Valencian chicken paella*
- *Rôti de veau à l'origan sauvage de Crète/ artichauts et pommes confites
- **Roast veal with oregano from Crete/ artichoke and potatoes*
- * **Choix de deux plats / choice of 2 main courses**

* * *

Les fromages / cheese :

Manchego, Pecorino sarde, Fleur de Maquis, chèvre frais au miel de jasmin
Manchego, Pecorino, Fleur de Maquis, fresh goat with jasmin honey

* * *

Les desserts / desserts :

Crème brûlée à la lavande
Lavender « crème brûlée »
Mini tropézienne
Mini « Tropézienne » tart
Tartelette au citron vert
Lime tartlet
Macaron aux agrumes
Citrus fruit macaroon
Crème onctueuse au fromage blanc et fleur d'oranger
Creamy yogurt with orange blossom
Gelée au citron de Menton
Lemon jelly

* * *

Café et mignardises
Coffee & petits fours

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



LAVSANNNE PALACE
SWITZERLAND

BUFFET DE L'ASIE / ASIAN BUFFET

Buffet à CHF 110.00 par personne / buffet at CHF 110.- per person

Les entrées / starters :

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

Shrimp and vegetarian spring rolls, oyster and sweet chili sauce

Maki et nigiri 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

Chips de crevettes

Shrimp crisps

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 / main course :

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

** Tom Kha Kai soup/ lemon grass*

* Wok de bœuf aux champignons noirs, pousses de soja et citronnelle, riz parfumé

** Beef and black mushroom wok, soy, lemongrass, basmati rice*

* Nouilles de riz sautées aux légumes thaïs

** Sautéed thaï vegetables rice noodles*

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

** Green curry shrimps / jasmine rice*

* **Choix de deux plats/ Choice of 2 main course**

* * *



LAVSANNE PALACE
SWITZERLAND

Les desserts / 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 & petits fours

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

BUFFET MAURICIEN / MAURICIAN BUFFET

Buffet à CHF 115.00 par personne / buffet at CHF 115.- per person

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 »

* *Cold fish cakes / « creole sauce »*

* Empanadas rougaille / saucisse



LAVSANNE PALACE

SWITZERLAND

* *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 bananes 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

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

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.