

Bienvenue dans le monde de la gourmandise

*Les menus que vous allez découvrir ne sont
qu'une infime partie de notre créativité.
N'hésitez donc pas à nous contacter pour un conseil personnalisé.*

*Nous travaillons avec des produits frais et de saison, aussi nous nous réservons
la possibilité de modifier le menu en fonction de la disponibilité des produits du
marché, de la pêche, de la chasse...*

Notre cuisine se prépare « maison » avec amour.

Provenances de nos produits :

Viande de boeuf: PRODUCTION MAISON - ferme Rod à Ropraz, Suisse

Volaille et cheval : IP-Suisse

Porc : ferme Chappuis à Lussery-Villars, Suisse

Canard : France

Œufs : ferme Ramuz à Ropraz

Charcuterie : canton de Vaud

Gibier : Suisse, France

Truite, féra, écrevisses : Léman ou Neuchâtel (selon arrivage)

Saumon : Norvège et Ecosse

Pommes de terre : ferme Blaser à Syens et Bremblens

Truffes : Valeyres-sous-Rances

Fruits et légumes : bio ferme Francey à Chexbres, et maraîcher Keuffer à Bremblens

Quinoa : ferme Besson à Yvonand

Lentilles Perline : ferme Reichenbach à Corcelles-le-Jorat

Fromages : sélection laiterie Corcelles-le-Jorat, Suisse

Tommes Vaudoises : laiterie Bory à Dizy

TVA non-incluse

<i>Menus gourmands</i>	<i>Page 2</i>
<i>Menus hiver</i>	<i>Page 3</i>
<i>Menu printemps</i>	<i>Page 4</i>
<i>Menu été</i>	<i>Page 5</i>
<i>Menu automne</i>	<i>Page 6</i>
<i>Menu sport santé</i>	<i>Page 7</i>
<i>Menu végétarien</i>	<i>Page 8</i>
<i>Conditions générales</i>	<i>Page 9</i>

**Les menus gourmands, servis sur assiette tout au long de l'année
Dès 20 personnes**

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Longbow »

Assortiment croquant du maraîcher
§§§
Suprême de volaille aux herbes
Pâtes fraîches au beurre
Jardinière de légumes
§§§
Mousse de fruits de saison et sa meringue

CHF 35.-

« Barebow »

Terrine de veau et aiguillette de volaille
Salade saisonnière
§§§
Pavé de saumon mi-cuit
Beurre blanc au safran
Trio de riz (blanc, rouge de camargue et sauvage)
Etuveé de légumes
§§§
Bavarois à la fleur de sureau

CHF 42.-

« Crossbow »

Truite façon gravlax
Saladine aux graines torréfiées
§§§
Filet de rumpsteak de bœuf rôti
Réduction de pinot noir à l'échalote
Pommes grenailles rôties au gros sel
Jardinière de légumes
§§§
Fondant chocolat

CHF 55.-

**Menus de saison – HIVER janvier à mars 2018, servis sur assiette
Dès 20 personnes**

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Au coin du feu »

Tomme Vaudoise panée servie chaude

Saladine et vinaigrette au cidre

§§§

One-pot de volaille et ses légumes au bouillon

Pizokel dorés

§§§

Mousse de pommes aux épices, coulis raisinée

CHF 38.-

« Neige éternelle »

Saladine de quinoa, céleri, raisins et noisettes torréfiées

§§§

Emincé de veau à la moutarde ancienne

Pommes duchesse

Sauté de légumes

§§§

Poire pochée au vin rouge et porto

Glace vanille gourmande

CHF 46.-

« Douceur hivernale »

Velouté de panais à la truffe

§§§

Filet de bœuf à la ficelle façon pot au feu et sa moelle

Petits légumes de la marmite

Pommes grenailles

§§§

Cocktail d'agrumes au miel et anis étoilé

Espuma orange

CHF 58.-

Menus de saison – PRINTEMPS – avril à juin 2018, servis sur assiette

Dès 20 personnes

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Douceur d'éveil »

Velouté d'asperges du Valais

Chips de seigle

§§§

Sauté de volaille aux bettes tricolore

Orgetto

§§§

Mousse au chocolat craquante

CHF 36.-

« Découverte champêtre »

Dent de lion et son œuf mollet, petits lardons

§§§

Joue de bœuf aux petits légumes

Pommes mousseline

§§§

Tartelettes aux fraises

Espuma vanille

CHF 45.-

« Promenade en Romandie »

Lentilles Perline et son saucisson Vaudois

§§§

Duo d'asperges du Valais en millefeuille

Sauce veloutée aux morilles

§§§

Mousse au vin d'Auvernier de Neuchâtel

Nougatine

CHF 55.-

Menus de saison – ETE – juillet à septembre 2018, servis sur assiette

Dès 20 personnes

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Sunrise »

Eventail de tomates en camaïeu et son pesto maison

§§§

Escalopine de porc sautée, sauce légère aux herbes

Tagliatelles au blé complet

Brochette de légumes grillés

§§§

Salade de fruits de saison

Mini brownies

CHF 35.-

« Summertime »

Soupe de melon et ses billes

Chiffonnade de jambon cru

§§§

Filet de truite du lac meunière

Crème café de paris

Pommes rissolées

Carotte et petits pois

§§§

Mousse glacée fruits rouges

CHF 48.-

« Sunset »

Fleur de saumon façon gravlax

Saladine aux graines

§§§

Grenadin de veau rôti basse température

Chutney à la rhubarbe

Pommes grenailles au gros sel

Légumes étuvés

§§§

Mille-feuille fraise basilic

CHF 56.-

Menus de saison – **AUTOMNE** – octobre à décembre 2018, servis sur assiette

Dès 20 personnes

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Auburn »

Roulé de viande séchée au fromage frais

Saladine verte, poire et betterave

§§§

Féra ou truite du lac et son papet Vaudois (pommes de terre et poireau)

Réduction de vin rouge

§§§

Tarte à la raisinée

CHF 38.-

« Marais et sous-bois »

Feuilleté aux champignons frais

§§§

Filet de canette tout juste rosé

Sauce miel et agrumes

Mousseline pommes de terre et persil tubéreux

§§§

Pavlova de pruneaux

CHF 48.-

« Etonnante forêt »

Velouté de châtaignes

§§§

Médallions de filet de chevreuil

Réduction d'humagne à l'échalote

Spätzli au thym

Garniture chasse

§§§

Figues au miel

Chantilly à la fleur de sel noir

CHF 58.-

Menu sport santé gourmand, servis sur assiette

Dès 20 personnes

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Feather »

Velouté de saison

§§§

Suprême de poulet jaune poché aux herbes

Riz parfumé aux petits légumes

§§§

Tarte aux fruits de saison

CHF 29.-

« Bamboo »

Salade verte aux graines torréfiées

Œuf mollet

§§§

Penne au blé complet

Crème aux légumes et saumon frais

§§§

Brownie noix de pécan

CHF 35.-

« Arrow-head »

Salade de quinoa aux petits légumes

§§§

Médallions de veau grillé, sauce au séré

Légumes du moment

§§§

Petit pot tofu cacao

CHF 43.-

Menu végétarien/vegan gourmand, servis sur assiette

Dès 20 personnes

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Veggie delight »

Velouté de saison

§§§

Tofu fumé sauté aux herbes

Compotée de légumes à la semoule de maïs

§§§

Tarte aux fruits de saison

CHF 35.-

« SuperFood »

Chou kale fondant au sésame

§§§

Terrine de noix pécan et cajou aux pommes de terre et champignons

Coulis tomates

§§§

Compotée de fruits de saison

Meringues à l'aquafaba

CHF 42.-

« Saveurs d'ailleurs »

Salade d'avocat, pamplemousse, grenade et basilic

Vinaigrette à l'huile de chardon

§§§

Duo de falafel aux betteraves et épinards

Tahini et Z'aatar

§§§

Mousse végétale au chocolat 85% et baies de goji

CHF 48.-

Menu régimes alimentaire spéciaux

N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour discuter de vos besoins nutritionnels
§§§

Nous pouvons adapter nos menus – végétarien, vegan, sans gluten, sans lactose
et autres régimes alimentaires

Allergènes

*Afin de rendre votre expérience encore plus inoubliable, nous sommes à l'écoute de vos
allergies alimentaires. Merci de nous les indiquer lors de la prise de commande.*