



**lauraworld**  
*catering*



*Juste pour vous !  
Naturellement...*

## Carte buffet & dînatoire

**Tous nos buffets et dînatoires sont servis dès 20 personnes minimum**

**Les propositions de buffet & dînatoire  
que vous allez découvrir ne sont qu'une infime  
partie de notre créativité**

**Nous travaillons avec**  
**Des produits locaux**  
**Des produits de saison**  
**Des produits fait maison**

**aussi nous nous réservons la possibilité de  
modifier le menu en fonction de la disponibilité  
des produits du marché.**

**Une autre envie gourmande?  
N'hésitez donc pas à nous contacter  
pour un conseil personnalisé**

**021 903 38 27**

**[laura@lauraworld.ch](mailto:laura@lauraworld.ch)**

TVA 7.7% ou 2.5% non incluse - Prix en CHF





## Carte buffet & dînatoire

Les 2 propositions ci-dessous peuvent être servies  
en buffet ou en dînatoire (debout)

### « Y'a pas l'feu au lac »

#### **Le buffet du maraîcher**

Variation de salades fraîcheur

#### **Et hop – à la plancha**

Mini tomme poêlée avec ou sans bacon

Brochette de poulet marinée aux  
saveurs du moulin de Sévery

Brochette de boulettes de boeuf aux herbes

Brochette de légumes  
Pommes grenailles

Filet de perche au sel de Bex

Assortiments de sauces délicieuses

\*\*\*

Salée à la crème  
Mousse aux fruits de saison et sablé

**CHF 59.-**

### « Je le Vaud bien »

Velouté froid de saison en cappuccino  
crostini de légumes confits à l'ail

Mousse de poissons du lac

Plateau de vaudoiserie  
(viande séchée et salami de bœuf de  
Ropraz, jambon à l'os, gruyère AOP  
et ses condiments)

#### **Live cooking**

Risotto aux poireaux et éclats de  
saucisson  
Vaudois IGP

\*\*\*

Mousse aux fruits rouges  
Tarte Vaudoise au vin blanc

**CHF 56.-**





## Carte buffet



### « Viva la plancha »

Salade estivale multicolore croquante  
(3 sortes de saison)

\*\*\*

Brochette de poulet mariné  
aux herbes et citron

Médailles de bœuf

Brochette de crevettes à la thaï

Merguez

Brochette de légumes &  
Pommes de terre sautées

\*\*\*

### De la douceur

Pavlova aux fruits de saison, crème douce

**CHF 54.-**



### « Let's burger »

#### Le buffet du maraîcher

Duo de feuille de chêne, carottes, céleri, tomates  
Garni de graines torrifiées, pousses variées,  
fleurs comestibles, sauces maison

\*\*\*

Pulled pork (effilochée de porc)  
Sauce yoghurt aux épices

Burger de bœuf (production maison)  
Mousseline à la moutarde ancienne

Burger falafel (végétarien)

Copeaux de sbrinz d'alpage  
Oignons rouges caramélisés

Variation de buns moelleux :

Pain de maïs au safran, pain à la betterave,  
pain complet aux graines, pain de sils

\*\*\*

### De la douceur

Brochette de fruits frais  
Mini brownies

**CHF 58.-**





## Carte buffet

### « La farniente au soleil »

#### Buffet d'entrées

Velouté froid courgette à la menthe

Poêlée de légumes grillés et ail confit  
(aubergine, courgette, poivrons)

Carpaccio de tomates, oignons rouges,  
basilic et gingembre

Ceviche de truite du lac  
citron vert, échalotes, coriandre, piment

\*\*\*

#### Buffet chaud

Tagliata de contre-filet de bœuf sur lit de  
rucola et copeaux de parmesan  
Sauce mousseline citronnée

Crevettes sautées & tatziki revisité

Pommes grenaille rôties au gros sel et romarin

\*\*\*

#### Buffet de desserts

Tartelette aux fruits rouges  
Mousse façon mojito

**CHF 62.-**

### « Terroir »

#### Buffet d'entrées

Feuille de chêne aux graines torrifiées,  
vinaigrette à l'huile de chardon

Carpaccio de betterave à l'orange et noix

Salade de carottes aux herbes et citron vert

Saumon « Swiss Alpine Fish » façon gravlax

\*\*\*

#### Buffet chaud

Trio de viandes de la région :  
Rôti de porc - Braisé de bœuf - Emincé de  
volaille

Gratin Dauphinois à la moutarde ancienne  
Légumes de saison

\*\*\*

#### Buffet de desserts

Tarte à la raisinée  
Meringues et crème douce  
Compotée de fruits de saison

**CHF 65.-**





**lauraworld**  
*catering*



**Envie de compléter votre buffet avec du fromage...  
le pain et les accompagnements (confits d'oignons, raisins, etc.) sont inclus**



Choix de la laiterie de Corcelles-le-Jorat : **CHF 10.- par personne**

Choix d'ici et d'ailleurs : **CHF 12.- par personne**

**Et aussi toute l'année à l'extérieur ou à l'intérieur**

***Nos live-cooking***

Paëlla, risotto géant, penne au parmesan servi dans sa meule...

***Nos buffets découvertes***

Libanais, médiéval, italien...

**Offre sur demande**

**Tous nos buffets et dînatoires sont servis dès 20 personnes minimum**





## PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Viande de boeuf: PRODUCTION MAISON -  
ferme Rod à Ropraz  
Volaille : IP-Suisse  
Porc : ferme Chappuis à Lussery-Villars  
Œufs : ferme Ramuz à Ropraz  
Saumon : Swiss Alpine Fish à Lostallo, Suisse  
Fromages : sélection laiterie Corcelles-le-Jorat  
Tommes Vaudoises : laiterie Bory à Dizy



## PROVENANCE DE NOS PRODUITS SLOW FOOD



Slow Food®  
Presidio

Miel d'abeilles noires: Appenzell  
Huile de noix: Moulin de Sévery  
Farine Bona (maïs) : Tessin  
Sbrinz d'alpage: Lucerne



## 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.

## DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Tous nos mets sont préparés maison. L'amour que l'on retrouve dans nos mets se cultive dans nos champs, c'est pourquoi il se peut qu'un produit ne soit pas disponible en fonction de la saison, de la météo, etc... une alternative vous sera proposée le cas échéant.

