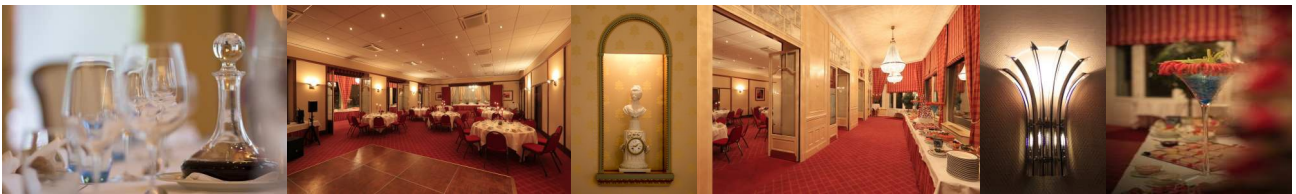


# Notre brochure banquet

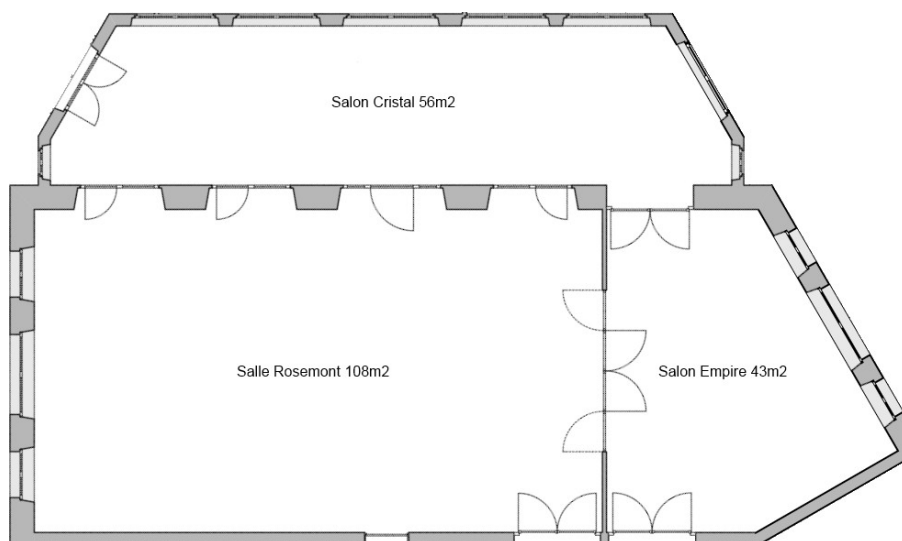


Avenue de la Gare 31  
1003 Lausanne  
Tél. 021 341 42 43

<http://www.mirabeau.ch>

# NOS SALONS

## Disposition



**Salon Empire, salon Cristal et salle Rosemont  
Situés au rez-de-chaussée, à la lumière du jour et climatisés.**

## Capacités

SALONS	Largeur en m	Longueur en m	Surface en m2	Banquet
Empire	5	8.6	43	18
Cristal	4	14	56	40
Rosemont	8	13.50	108	120

# NOS MENUS

## Menu I 59.-

Salade de mesclun et queues de crevettes grises  
Sauce au curry de Madras

\*\*\*

Carré de veau poêlé à la crème de citron  
Pommes darphin, légumes du jour

\*\*\*

Choix de sorbets et coulis de fruits rouges  
Tuile aux amandes

## Menu II 64.-

Cocktail de crevettes roses sauce Calypso

\*\*\*

Suprême de volaille du Seeland, sauce aux morilles  
Pommes darphin, légumes du jour

\*\*\*

Café gourmand, trio de mignardises  
Servi avec votre café

## Menu III 66.-

Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche  
Garniture de saison

\*\*\*

Suprême de volaille du Seeland rôti, sauce à l'estragon  
Pommes darphin, légumes du jour

\*\*\*

Paris-Brest «traditionnel»  
Glace vanille Bourbon

## Menu IV 75.-

Salade de mesclun et saumon fumé d'Écosse  
Sauce au raifort, pain toasté

\*\*\*

Magret de canard des Landes, sauce à l'orange  
Pommes darphin, légumes du jour

\*\*\*

Assiette de trois fromages

\*\*\*

Salade de fruits exotiques  
Tuile croustillante aux amandes

## **Menu V 83.-**

Salade de mesclun et ris de veau poêlés  
Vinaigrette légère au curry

\*\*\*

Filet de loup de mer, sauce bisque  
Timbale de riz

\*\*\*

Contrefilet de bœuf poêlé, sauce Café de Paris  
Pommes darphin, légumes du jour

\*\*\*

Tarte Tatin  
Glace vanille bourbon

## **Menu VI 89.-**

Salade de mesclun et caille des Dombes désossée  
Vinaigre de framboises

\*\*\*

Filet d'omble veveysanne, julienne de légumes  
Timbale de riz

\*\*\*

Mignons de filet de veau poêlés, sauce aux truffes noires  
Pommes noisettes, légumes du jour

\*\*\*

Truffé croustillant au chocolat Grand Cru  
Sorbet framboise

## **Menu VII 92.-**

Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche  
Garniture de saison

\*\*\*

Filets de rouget au beurre de crevettes roses  
Timbale de riz

\*\*\*

Médallions de filet de bœuf, sauce au Pinot Noir  
Et échalotes confites  
Pommes noisettes, légumes du jour

\*\*\*

Île flottante à la vanille de Madagascar

## **Menu VIII 95.-**

Salade de mesclun, noix de Saint-Jacques  
Au beurre blanc provençale

\*\*\*

Caille des Dombes désossée et rôtie  
Sauce aux raisins

\*\*\*

Carré de veau poêlé à la crème de foie gras  
Pommes noisettes, légumes du jour

\*\*\*

Soufflé glacé Limoncello  
Suprêmes de pamplemousse rose

## **Menu IX 99.-**

Salade de homard tiède du Canada aux morilles

\*\*\*

Loup de mer meunière au beurre blanc et fines herbes  
Timbale de riz

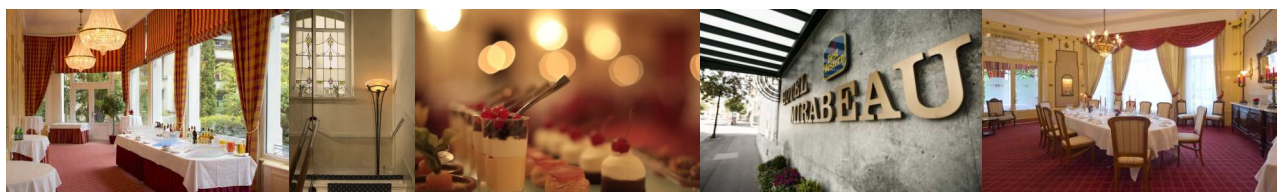
\*\*\*

Filet de bœuf poêlé, sauce Béarnaise  
Pommes noisettes, légumes du jour

\*\*\*

Parfait glacé au Grand-Marnier  
Et sa chips d'orange

Les propositions de menus (I à IX) sont valables toute l'année.  
Les différents plats avec leurs prix respectifs peuvent être arrangés selon votre désir.  
La carte en vigueur au restaurant vous permettra de tenir compte des produits  
et des préparations de saison.



# NOS METS À LA CARTE

## Nos entrées froides

Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso	19.-
Salade de mesclun et saumon fumé d'Écosse, sauce au raifort, pain toasté	20.-
Salade de mesclun, queues de crevettes grises, sauce au curry de Madras	22.-
Salade de mesclun, ris de veau poêlés, vinaigrette légère au curry	20.-
Salade de mesclun, caille des Dombes désossée, vinaigre de framboises	19.-
Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche	24.-
Salade de mesclun, noix de Saint-Jacques, beurre blanc provençale	25.-
Salade de homard tiède du Canada aux morilles	26.-

## Nos entrées chaudes

Feuilleté de ris de veau aux champignons frais des bois	19.-
Escalope de saumon d'Écosse à la crème de citron, timbale de riz	19.-
Filet d'omble veveysanne, julienne de légumes, timbale de riz	20.-
Caille des Dombes désossée et rôtie, sauce aux raisins	19.-
Filets de rouget au beurre de crevettes roses, julienne de légumes	20.-
Filet de loup de mer meunière au beurre blanc et fines herbes	20.-
Soupe de poissons de roche à la parisienne et ses garnitures	19.-

## Nos plats de résistance

Suprême de volaille du Seeland rôti, sauce à l'estragon	35.-
Magret de canard des Landes, sauce à l'orange	39.-
Suprême de volaille du Seeland, sauce aux morilles	39.-
Carré de veau poêlé à la crème de citron	39.-
Carré de veau poêlé à la crème de foie gras	44.-
Contre filet de bœuf poêlé, sauce café de Paris	39.-
Médallions de filet de bœuf, sauce au Pinot Noir et échalotes confites	44.-
Mignons de filet de veau, sauce aux truffes noires	46.-

### **Nos desserts «Maison»**

Choix de sorbets, coulis de fruits rouges, tuile aux amandes	12.-
Salade de fruits exotiques, tuile aux amandes	12.-
Truffé croustillant au chocolat Grand Cru, sorbet framboise	13.-
Tarte Tatin, glace vanille Bourbon	13.-
Soufflé glacé au Limoncello, suprêmes de pamplemousse rose	14.-
Ile flottante à la vanille de Madagascar	14.-
Paris-Brest «traditionnel», glace vanille Bourbon	14.-
Parfait glacé au Grand-Marnier et sa chips d'orange	14.-
Café gourmand, trio de mignardises servi avec votre café	15.-

### **Nos desserts sans gluten**

Salade de fruits exotiques, tuile aux amandes	12.-
Tarte « Rigoletto, biscuit croquant, mousse chocolat et framboise	14.-

### **Nos fromages**

Assiette de trois fromages	10.-
Assiette de cinq fromages	15.-

# NOTRE CARTE DES VINS

## Vins blancs suisses

70/75cl

Vinzel AOC «Domaine la Capitaine» vinification biologique Raynald Parmelin, propriétaire-récoltant à Begnins	39.-
Domaine de Sarraux-Dessous AOC Grand cru de Luins Bolle & Cie SA, Morges	38.-
Calamin Grand Cru AOC Jean Vogel & Fils, Grandvaux	54.-
Cure d'Attalens AOC Obrist SA, propriétaire du Domaine	47.-
Aigle Les Murailles AOC Henri Badoux SA, Aigle	56.-
Yvorne «Domaine Maison Blanche » AOC Château Maison-Blanche SA, propriétaire-encaveur	59.-

## Vin blanc français

Château Lion Beaulieu AC Entre Deux Mers - réserve Mis en bouteille au Château	48.-
--------------------------------------------------------------------------------------	------

## Vin rosé suisse

Œil de Perdrix Caves du «Château d'Auvernier» Thierry Grosjean, Auvernier	52.-
---------------------------------------------------------------------------------	------

## Vins rouges suisses

Domaine Du Manoir Grand Cru AOC Côtes de l'Orbe Obrist SA, Vevey	39.-
Pinot Noir «Le Satyre» AOC Noémie Graff et son père, vigneron à Begnins	62.-
Epresses «Les Côtes de Baussan» AOC François et Pierre Crot, propriétaire Elevé et mis en bouteille par les Frères Dubois et Fils, Cully	49.-
Aigle Pinot Noir «Cimeroy» AOC Cave du Prieuré Henri Magistrini, Aigle	54.-
Dôle des Monts AOC Robert Gilliard SA, Sion	48.-



## Vins rouges français

70/75cl

Moulin-à-Vent AC  
Domaine des Vignes du Tremblay  
Paul Janin et fils

42.-

Morgon AC  
«Côte de Py»  
Dominique Piron à Villié-Morgon

47.-

Gigondas AC  
«Domaine du Cayron»  
Michel Faraud, propriétaire récoltant à Gigondas

60.-

Ceci n'est qu'un extrait de notre carte des vins.

Nous sommes naturellement à votre entière disposition  
pour répondre à toute autre demande

## NOS APÉRITIFS & COCKTAILS

### «Empire»

2 canapés de luxe assortis  
2 minis quiches  
2 minis croissants au jambon  
Mélange japonais, olives vertes et cacahuètes

24.-, 6 pièces par personne

### «Cristal»

2 canapés de luxe assortis  
2 minis quiches  
2 croissants au jambon  
2 brochettes de crevettes (4 pièces) sauce piquante  
Mélange japonais, olives vertes et cacahuètes

32.-, 8 pièces par personne

### «Mirabeau»

3 canapés de luxe assortis  
2 mini quiche  
2 croissant au jambon  
1 mini pâté à la viande  
2 brochettes de crevettes (4 pièces) sauce piquante  
Mélange japonais, olives vertes et cacahuètes

40.-, 10 pièces par personne

# NOS AMUSE-BOUCHES

## **Canapés de luxe**

( diamètre 4,5cm )

Crevettes sauce Latino, Saumon fumé au citron limette  
Trio de fromages, Roast-beef sauce tartare  
Foie gras de canard et myrtille, A la grisonne  
Pointes d'asperges, Magret de canard fumé  
Chèvre et brebis au safran, Jambon Mimosa

4.- pièce

## **Mini sandwichs**

( longueur 10 cm )

Jambon, Salami, Saumon fumé  
Fromage, Viande séchée, Jambon cru

4.50 pièce

## **Amuses-bouches de notre traiteur**

Mini pâté à la viande, Mini croissant au jambon. Mini croissant au saumon,  
Mini quiche, Mini ramequin, Mini ramequin aux épinards  
Mini ramequin aux légumes, Mini pizza  
Mini rissole à la viande

4.- pièce

## **Pain surprise garni**

( Pour environ 10 personnes )

Tradition, Campagnard, Méditerranéen, Végétarien

75.- pièce

## **Mini-délices de notre boulanger**

( longueur 10 cm )

Jambon, salami, saumon fumé, fromage, viande séchée, jambon cru

4.50 pièce

## **Mille-feuilles et mini tartelettes**

Mini mille-feuille, Mini mille-feuille aux fraises  
Mini éclair au chocolat, Mini éclair au moka  
Mini carac, Mini tartelette au citron, Mini tartelette aux fruits

4.- pièce

## **Amuses-bouches sucrées de notre chef pâtissier**

Verrines givrées de saison, Macaron chocolat, Macaron caramel-beurre salé  
Macaron framboise, Mini moelleux chocolat-framboise  
Mini Saint-Honoré, Verrine citron meringuée, Verrine poire Belle-Hélène

4.- pièce

# NOS FORFAITS BOISSONS

## «Forfait Mirabeau»

Vin blanc et vin rouge vaudois en bouteille  
Jus d'orange  
Eaux minérales et bière suisse  
Flûtes, cacahuètes, olives

Bar ouvert durant une heure  
18.- par personne

Passé cette heure, supplément de 6.- par personne et par demi-heure

## «Forfait Open-bar»

Vin blanc et vin rouge vaudois en bouteille  
Martini, Campari, Cynar, Pastis, Sherry, Porto  
Jus d'orange  
Eaux minérales et bière suisse  
Flûtes, cacahuètes, olives

Bar ouvert durant une heure  
24.- par personne

Passé cette heure, supplément de 8.- par personne et par demi-heure

## «Forfait Champagne»

Champagne Nicolas Feuillatte  
Vin blanc et vin rouge vaudois en bouteille  
Martini blanc et rouge  
Campari, Suze, Pastis, Sherry, Porto  
Whisky, Gin, Vodka  
Jus d'orange  
Eaux minérales et bière suisse  
Flûtes, cacahuètes, olives

Bar ouvert durant une heure  
35.- par personne

Passé cette heure, supplément de 12.- par personne et par demi-heure

# NOS CONDITIONS

## Frais d'annulation

Apéritif, repas, conférence et location de salles

- 15 jours avant la manifestation: 50 % de la manifestation
- 3 jours avant la manifestation: 75 % de la manifestation
- 48 heures avant la manifestation: 100 % de la manifestation

## Modalités de paiement

Des arrhes a 50 % des frais estimés seront demandées lors de la confirmation.

En cas d'annulation de la manifestation hors délai, les arrhes seront saisies pour couvrir le manque a gagner de l'hôtel

## Nombre de participants

Nous vous prions de confirmer le nombre de personnes  
3 jours ouvrables à l'avance

Nous acceptons une marge d'annulation de 5% le jour même