

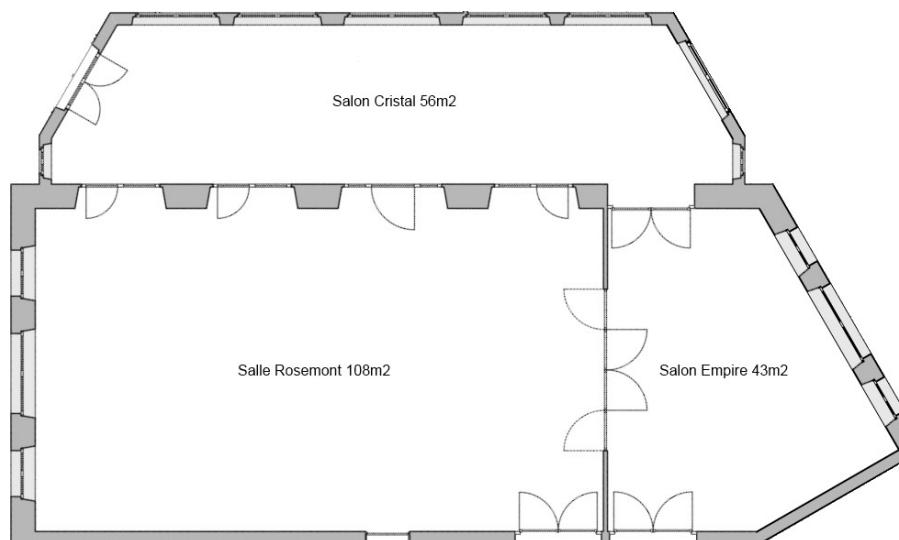
# Notre brochure

## « Banquet »



## NOS SALONS

### Disposition



Salon Empire, Salon Cristal et Salon Rosemont  
Situés au rez-de-chaussée, avec la lumière du jour et climatisés

### Capacités

SALONS	Largeur en m	Longueur en m	Surface en m2	Tables en U	Style école	Style théâtre	Banquet
Empire	5	8.6	43	12+1	10	20	18
Cristal	4	14	56	-	32	40	40
Rosemont	8	13.50	108	40	60	120	120

# NOS AMUSE-BOUCHES CLASSIQUES

## Les canapés de luxe

Roast-beef sauce tartare, foie gras de canard sur pain d'épices  
Chèvre frais au safran  
4.50 pièce

## Les mini sandwichs au pain de Sils ou sans gluten

Jambon, salami, fromage, saumon fumé d'Écosse, jambon cru  
4.50 pièce

## Les amuse-bouches chauds

Mini croissant au jambon  
Mini ramequin au fromage et lard, mini ramequin aux légumes  
Mini malakov, mini rouleau de printemps & sauce mangue  
Crevettes potatoes  
4.- pièce

## Les pains surprise garnis ( 40 pièces)

Papillon, feuille d'automne  
80.- pain

## Les petits-fours et les douceurs

Verrine mousse chocolat, verrine crème brûlée, verrine salade de fruits frais  
Mini éclair au mocca, mini chou à la crème, chouquette  
Mini tartelette au citron, mini tartelette aux fruits  
4.- pièce

# LES AMUSE-BOUCHES DU CHEF

## Le froid

Nordik au féra fumé du lac  
Mini blinis crème raifort et caviar rouge  
Wrap au saumon fumé d'Écosse, guacamole et tomate séchée  
Verrine guacamole et crevettes roses Calypso  
Sablé paprika, canard fumé et mousse à la mangue  
Canapé à la viande séchée, beurre moutarde et pickles  
Sablé jambon cru à la ricotta et fines herbes  
Sablé au saumon fumé d'Écosse, sauce raifort et wasabi  
4.50 pièce

## Le coin végétarien

Mini nordik crème philadelphia, fines herbes et noix  
Wrap végétarien aux légumes et guacamole  
Blinis de chèvre, tomate séchée et pesto  
Dips de légumes  
4.- pièce

## Le chaud

Falafels, sauce mentholée  
Mini hot-dog, moutarde – ketchup  
4.- pièce

## **Le coin partage**

(Environ pour 4 personnes)

Tapenade et pain toasté  
Guacamole, tomate séchée et chips  
Rillettes de poisson et toast  
30.- plateau

## **NOS FORFAITS BOISSONS**

### **«Forfait Mirabeau»**

Vin blanc et vin rouge vaudois, bière suisse  
Jus d'orange, eaux minérales  
Mélange de noix salées et olives

CHF 18.- par personne et par heure  
Passé cette heure, supplément de CHF 6.- par personne et par demi-heure

### **«Forfait Open-bar»**

Vin blanc et vin rouge vaudois, bière suisse  
Martini, Campari, Cynar, Pastis, Sherry, Porto  
Jus d'orange, eaux minérales  
Mélange de noix salées et olives

CHF 24.- par personne et par heure  
Passé cette heure, supplément de CHF 8.- par personne et par demi-heure

### **«Forfait Champagne»**

Champagne Deutz  
Vin blanc et vin rouge vaudois, bière suisse  
Martini blanc et rouge, campari, suze, pastis, porto  
Whisky, gin, vodka  
Jus d'orange, eaux minérales  
Mélange de noix salées et olives

CHF 35.- par personne et par heure  
Passé cette heure, supplément de CHF 12.- par personne et par demi-heure

# NOTRE SELECTION DE MENUS BANQUET

## Menu I 59.-

### **Salade de mesclun et queues de crevettes grises, sauce au curry de Madras**

Black tiger shrimps, curry sauce, salad  
Riesenkrevetten an einer Currysauce, Salat

\*\*\*

### **Longe de veau en cuisson basse température, sauce Voronov**

#### **Pommes darphin, légumes du jour**

Loin of veal cooked at low temperature, Voronov sauce, darphin potatoes, vegetables  
Kalbslende im Niedertemperaturgaren, Voronov Sauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

\*\*\*

### **Assiette de sorbets et coulis de fruits rouges, tuile aux amandes**

Plate of sorbets - Sorbets

## Menu II 64.-

### **Cocktail de crevettes roses sauce Calypso**

Shrimps cocktail – Garnelencoktail

\*\*\*

### **Suprême de volaille du Seeland, sauce aux champignons frais des bois**

#### **Pommes darphin, légumes du jour**

Roasted chicken breast, fresh wild mushrooms sauce, darphin potatoes, vegetables  
Gebratene Hühnerbrust, Sauce mit frischen Waldpilzen , Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

\*\*\*

### **Café gourmand, trio de mignardises, servi avec votre café**

Coffee served with three different little sweet – Kaffee serviert mit drei Hausgemachte MignardiseS

## Menu III 66.-

### **Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche, garniture de saison**

French duck liver, brioche – Entenleberterriner, Brioche

\*\*\*

### **Suprême de volaille du Seeland rôti, sauce à l'estragon**

#### **Pommes darphin, légumes du jour**

Roasted chicken breast, taragon sauce, darphin potatoes, vegetables  
Gebratenen Hühnerbrust an einer Estragonsauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

\*\*\*

### **Paris-Brest «traditionnel»**

Glace vanille Bourbon

## Menu IV 75.-

### **Salade de mesclun et saumon fumé d'Écosse, sauce au raifort, pain toasté**

Scottish smoked salmon, horseradish sauce, salade  
Schottischer Räucherlachs, Meerrettichsauce, Salat

\*\*\*

### **Magret de canard des Landes, sauce à l'orange**

#### **Pommes darphin, légumes du jour**

Roasted duck breast, orange sauce, darphin potatoes, vegetables  
Gebratenen Entenbrust an einer Orangensauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

\*\*\*

### **Assiette de trois fromages**

Choice of cheese - Käseauswahl

\*\*\*

### **Salade de fruits exotiques , tuile croustillante aux amandes**

Exotic fresh fruits salad - frischer exotischer Fruchtsalat

### **Menu V 83.-**

#### **Salade de mesclun et ris de veau poêlés, vinaigrette légère au curry**

Calf's sweetbreads, light curry vinaigrette, salad  
Kalbsbries an einer leichte Curry Vinaigrette, Salat

\*\*\*

#### **Filet de loup de mer meunière, sauce bisque, timbale de riz**

Pan fried sea bass fillets, lobster sauce, rice  
Seebarschfilets an einer Hummersauce, Reis

\*\*\*

#### **Contrefilet de bœuf poêlé cuisson basse température, sauce Café de Paris**

##### **Pommes darphin, légumes du jour**

Roast beef low cooking temperature, sauce Café de Paris, darphin potatoes, vegetables  
Roastbeef niedriges Braten, Kräuterbutter, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

\*\*\*

#### **Tarte Tatin, glace vanille bourbon**

### **Menu VI 89.-**

#### **Salade de mesclun et caille des Dombes désossée, vinaigre de framboises**

Roast quail, salad, raspberry vinegar – gebratene Wachtel, Salat, Himbeeressig

\*\*\*

#### **Filet d'omble veveysanne, julienne de légumes, timbale de riz**

Fillet of char, vegetable, rice – Seesaiblingfilet, Gemüse, Reis

\*\*\*

#### **Mignons de filet de veau poêlés, sauce aux truffes noires**

##### **Pommes noisettes, légumes du jour**

Medallions of veal, truffle sauce, noisette potatoes, vegetable  
Kalbsfiletmedaillon, Trüffelsauce, Haselnusskartoffeln, Tagesgemüse

\*\*\*

#### **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**

French duck liver, brioche – Entenleberterrine, Brioche

\*\*\*

#### **Filets de rouget au beurre de crevettes roses, timbale de riz**

Red mullet fillets, shrimps butter, rice  
Rotbarbefilets, Garnelenbutter, Reis

\*\*\*

#### **Médallions de filet de bœuf, sauce au Pinot Noir et échalotes confites**

##### **Pommes noisettes, légumes du jour**

Tenderloin of beef in medallions, redwine sauce, shallots, noisette potatoes, vegetable  
Rinderfiletmedaillons, Rotweinsauce, Schaloten, Haselnusskartoffeln, Tagesgemüse

\*\*\*

#### **Île flottante à la vanille de Madagascar**

Floating island – Schwimmende Insel

## **Menu VIII 95.-**

### **Salade de mesclun, mini Malakov et légumes croquants**

Malakov, vegetables, salad – Malakov, Gemüse, Salat

\*\*\*

### **Noix de Saint-Jacques poêlées sur lit d'épinards, beurre blanc et œufs de saumon**

Scallops, butter sauce, spinach – Jakobmuscheln an einer Buttersauce, Spinat

\*\*\*

### **Carré de veau poêlé à la crème de foie gras**

#### **Pommes noisettes, légumes du jour**

Loin of veal, duck liver sauce, noisette potatoes, vegetables

Kalbskarree an einer Entenleberrahmsauce, Haselnusskartoffeln, Tagesgemüse

\*\*\*

### **Soufflé glacé Limoncello, suprêmes de pamplemousse rose**

Ice soufflé Limoncello, supreme of grapefruit

Eissoufflé Limoncello, Supreme von Grapefruit

Les propositions de menus (I à VIII) sont valables toute l'année.  
Les différents plats avec leurs prix respectifs peuvent être arrangés  
selon votre désir.

# NOS CONDITIONS

## Frais d'annulation

Apéritif, repas, conférence et location de salles :

- du 30 au 16ème jour avant la manifestation  
**50 % du chiffre d'affaire estimé facturé**
- du 15 au 3ème jour avant la manifestation  
**75 % du chiffre d'affaire estimé facturé**
  - 48 heures avant la manifestation  
**100 % du chiffre d'affaire estimé facturé**

## Modalités de paiement

Aucun pré-paiement n'est demandé (sauf cas particulier)

Paiement sur place ou sur facture à 30 jours

## 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**  
si le nombre de participants est inférieur au chiffre annoncé