

## **NOS MENUS**

### **BANQUETS & SÉMINAIRES**

Pour assurer la satisfaction des convives, nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives hormis pour les végétariens et régime particuliers (à nous communiquer à l'avance).

Nous nous réservons le droit de facturer des suppléments pour tout changement communiqué moins de 72h00 avant l'évènement.

#### **MENU À CHF 50.00**

Salade de betterave à l'italienne  
Houmous à la betterave, betterave rôtie, carpaccio et ricotta salata

-----  
Filet de poulet

Potimarron rôti façon aigre douce, menthe, ail frit et châtaigne

-----  
Biscuit roulé au coing  
Chantilly aux épices et sauce caramel

#### **MENU À CHF 64.00**

Salade de potimarron rôti  
Burratina, noix et vinaigrette au miel-huile de truffe

-----  
Risotto aux noix de pétoncles  
Crème de cresson

-----  
Poire pochée aux fleurs d'hibiscus  
Mousse chocolat blanc caramélisée et croquant au riz soufflé

#### **MENU À CHF 70.00**

Saumon aux agrumes  
Salade de carottes, leche orange et gingembre

-----  
Keifta d'agneau  
Rösti et crème de lentilles corail au curry  
Chou romanesco

-----  
Saint-Honoré à la vanille et clémentine

## NOS MENUS

### BANQUETS & SÉMINAIRES

#### MENU À CHF 78.00

Tarte fine de cecina de bœuf  
Rémoulade de céleri, pomme verte et noix

-----

Bouillabaisse de sébaste et gambas  
Etuvé de poivrons et pommes cocotte

-----

Gâteau tiramisu à notre façon

#### MENU À CHF 84.00

Terrine de foie gras au pain d'épices et mandarine

-----

Filet de bœuf

Mousseline de pomme de terre à la truffe, choux de Bruxelles et jus de viande

-----

Fondant au chocolat au lait  
Texture de mangue et glace aux marrons

#### MENU À CHF 48.00 **V**

Salade de betterave à l'italienne  
Houmous à la betterave, betterave rôtie et carpaccio

-----

Ravioli à la ricotta et aux épinards  
Beurre au citron, sauge et pignons de pin

-----

Biscuit roulé au coing  
Chantilly aux épices et sauce caramel

**V** = Végétarien

# NOS MENUS

## BANQUETS & SÉMINAIRES

### LE FROID

Prix par pièce

#### L'EAU

Rillettes de cabillaud en tartelette et chips de tapioca L G	5.-
Saumon gravellax, houmous à la betterave et croûtons frits L G	5.-
Crevettes cocktail et mousseline d'avocat citronné	5.-
Tataki de thon à la niçoise	6.-

#### LA TERRE

Tortellini de viande des Grisons et crémeux aux champignons L	5.-
Salade de lentilles et royale de lard fumé L	5.-
Tartare de bœuf au parmesan et à la truffe L G	6.-
Pâté en croûte (contient du porc) G	6.-

#### LE VÉGÉTAL V

Focaccia aux olives, tapenade de tomate séchée et mini roquette G	4.-
Houmous à la betterave, feta et croûtons frits L G	4.-
Texture de chou-fleur au sel fumé et crème de raifort L	4.-
Toast de pain aux fruits secs et Bleuchâtel G L	4.-

## NOS MENUS

### BANQUETS & SÉMINAIRES

#### LE CHAUD

Prix par pièce

##### L'EAU

Calamars à la romaine et sauce tartare <b>G</b>	5.-
Noix de St-Jacques rôtie et beurre blanc au fenouil <b>L</b>	5.-
Croquette de poisson et pomme de terre, sauce safran <b>G L</b>	5.-
Arancini de crevette à la bisque tomatée <b>G L</b>	6.-

##### LA TERRE

Confit de canard aux épices et mousse de courge <b>L</b>	5.-
Poulet frit, sauce satay <b>G L</b>	5.-
Keifta d'agneau et sauce au poivre vert tomaté <b>L</b>	5.-
Empanadas de joue de bœuf braisé au vin rouge et carottes <b>G</b>	5.-

##### LE VÉGÉTAL **V**

Flan de potimarron de chantilly à la noisette <b>G L</b>	4.-
Velouté de carotte à l'orange et gingembre <b>L</b>	4.-
Tortilla de patata et crème de poivrons fumés	4.-
Tortellini aux bolets et ricotta, émulsion aux champignons <b>G L</b>	5.-

## NOS MENUS

### BANQUETS & SÉMINAIRES

#### LES PETITS PLATS DÎNATOIRES

Prix par pièce

##### Sélection de sushi

Maki Avocat <b>V</b> , Concombre <b>V</b> , Saumon/Avocat ou Tartare de thon épicé	2.-
California roll Saumon/Avocat, Crevette/Avocat ou Thon rouge/Avocat	3.-
Sashimi Saumon, Thon rouge ou Bar	3.-
Nigiri Saumon, Thon, Dorade, Bar ou Crevette	4.-

##### Dim Sum Artisanal

Gyoza aux légumes <b>V G</b>	4.-
Gyoza au poulet <b>G</b>	4.-

##### Sélection gourmande

Mini burger au poulet, fromage, tomate, salade et sauce siracha <b>G L</b>	5.-
Mini burger au quinoa, fromage, tomate, salade et sauce Okonomiyaki <b>V G L</b>	5.-
Mini cheese burger, fromage, tomate, salade et sauce teriyaki <b>G L</b>	7.-
Brochette de poulet au citron	5.-
Brochette de bœuf au paprika et mayonnaise siracha	7.-
Brochette de crevettes à l'ail, piment et fines herbes	7.-
Blinis de saumon fumé avec crème aigrelette <b>G L</b>	8.-

## NOS MENUS

### BANQUETS & SÉMINAIRES

	Prix par pièce
<b>Sélection gourmande</b>	
Risotto à la milanaise <b>V L</b>	7.-
Risotto aux champignons <b>V L</b>	10.-
Plateau de fromages de la Maison Sterchi <b>V L</b>	14.-

### LE SUCRÉ **V**

	Prix par pièce
Macaron noix de coco	3.-
Macaron citron-chocolat blanc	3.-
Mousse au chocolat noir <b>VE</b>	3.-
Verrine tiramisu <b>VE</b>	3.-
Chou au praliné <b>G L</b>	3.-
Mini tartelette exotique meringuée <b>G L</b>	3.-
Brownie chocolat-caramel et cacahuète <b>G L</b>	3.-
Biscuit roulé au yahourt grec et pommes caramélisées <b>G L</b>	3.-
Coque au chocolat, crémeux noisette et fruit de la passion <b>L</b>	3.-
Mousse catalane <b>L</b>	3.-
Brioche fourrée à la compote de poire <b>G L</b>	3.-
Carotte cake <b>G</b>	3.-
Sablé breton, texture de coing <b>G L</b>	3.-