

## NOS MENUS & BOUCHEES

### BANQUETS & SÉMINAIRES

Pour assurer la satisfaction des convives, nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives. Le menu choisi est adapté pour les végétariens, régimes particuliers et allergies alimentaires, communiqués 7 jours (jours ouvrables) à l'avance.

L'entrée et le dessert peuvent être remplacés par ceux des autres menus, avec un éventuel supplément.

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

#### **MENU À CHF 55.00 (SERVI UNIQUEMENT A MIDI)**

Tomates, burrata, basilic et réduction de balsamique **V**

-----

Filet de poulet

Polenta croustillante, artichauts, olives et tomates séchées

Jus au thym

-----

Nougat glacé

#### **MENU À CHF 64.00**

Soupe froide de petits pois fumés

Huile de menthe, feta, piment d'Espelette et oignons frits

-----

Médallions de saumon

Déclinaison de carottes et sauce citron-aneth

-----

Fraisier et pistache

#### **MENU À CHF 73.00**

Tartare de bœuf et foccacia

-----

Omble chevalier

Sauce au Noilly Prat, œufs de truite, asperges et riz noir

-----

Tartelette forêt-noire

## NOS MENUS & BOUCHEES

### BANQUETS & SÉMINAIRES

#### MENU À CHF 84.00

Thon mi-cuit

Crème de maïs et ratatouille froide

-----

Filet de bœuf rôti

Mille-feuille de pommes de terre au Gruyère et sauce aux morilles

-----

Macaron framboise et mousse chocolat blanc

Végétarien/Végan **V**

#### MENU À CHF 50.00 **V**

Tataki de patate douce

Guacamole, sauce vierge à la pomme et noisettes torréfiées

-----

Tortilla au basilic et salade de courgette

-----

Dessert du menu choisi

#### MENU À CHF 50.00 **V**

Tomates, burrata, basilic et réduction de balsamique

-----

Risotto d'orge aux légumes de saison grillés

-----

Dessert du menu choisi

## NOS MENUS & BOUCHEES

### BANQUETS & SÉMINAIRES

#### LE SALÉ

Prix par pièce

#### GASPACHO V

Tomates VE	4.-
Melon, menthe VE	4.-
Avocat VE	4.-
Concombre tzatzíki L	4.-

#### SUSHIS

Makis : Avocat-Concombre VE / Avocat VE / Saumon-Avocat / Tartare de thon épicé	4.-
California Roll : Saumon/Thon rouge-Avocat / Crevette panée-Cream cheese-Avocat	4.-
Sashimi : Saumon / Thon	4.-
Nigiri : Saumon / Saumon grillé / Thon / Daurade / Crevette / Saumon grillé	5.-
Rainbow : Saumon grillé	5.-

#### VÉGÉTAL V

Crumble de courgettes et fromage de chèvre G L	4.-
Mini pizzetta aux légumes grillés G	4.-
Tartare de tomates, mozzarella et basilic L	4.-
Malakoff G L	4.-

## NOS MENUS & BOUCHEES

### BANQUETS & SÉMINAIRES

	Prix par pièce
<b>EAU</b>	
Tartare de saumon, citron vert et gingembre	5.-
Filet de perche en tempura, sauce tartare <b>G</b>	5.-
Tataki de thon, sésame et gel au citron	5.-
Blinis de saumon fumé et crème aigrelette <b>G L</b>	5.-
<b>TERRE</b>	
Toast de rilette de poulet <b>G L</b>	5.-
Roastbeef et mayonnaise	6.-
Brochette de melon-jambon cru <b>L</b>	5.-
Tartare de bœuf, sauce Mama Wong	6.-
<b>VÉGÉTAL <b>V</b></b>	
Ratatouille froide de saison	4.-
Pastèque, féta et basilic <b>L</b>	4.-
Rémoulade de céleri <b>L</b>	4.-
Foccacia (basilic, roquette, tomates séchées et parmesan) <b>G L</b>	4.-

## NOS MENUS & BOUCHEES BANQUETS & SÉMINAIRES

	Prix par pièce
<b>PIÈCES CHAUDES</b>	
Gambas croustillantes au basilic, sauce aigre douce <b>G</b>	6.-
Brochette de poulet au curry	6.-
Mini rösti au Gruyère <b>L</b>	6.-
Mini burger de bœuf, confit d'oignons et sauce teriyaki <b>G</b>	7.-
Mini burger de falafel et sauce au yogourt <b>G L</b>	7.-
Brochette de crevette au piment et à l'ail	8.-
Galette de lentilles, menthe et curcuma <b>G</b>	7.-
Gyoza poêlé : Légumes <b>V</b> ou Poulet-Légumes <b>G</b>	5.-
<b>PLATEAUX</b>	
Crudités, dips et houmous <b>VE</b>	6.-
Sélection de charcuterie et pickles	8.-
Sélection de fromages de la Maison Sterchi <b>V L</b>	9.-

# NOS MENUS & BOUCHEES

## BANQUETS & SÉMINAIRES

### LE SUCRÉ V

Prix par pièce

#### MACARONS

4.-

Vanille / Chocolat / Framboise / Caramel beurre salé ou Pistache

#### ENTREMETS

Mousse chocolat, praliné feuillantine **G L**

3.-

Fraisier **G L**

3.-

Fruits rouges et pistache **G L**

3.-

Exotique et chocolat blanc **G L**

3.-

Pomme caramel salé **G L**

3.-

#### TARTELETTES

Chocolat blanc et framboise **G L**

3.-

Fraise et pistache **G L**

3.-

Myrtille et vanille **G L**

3.-

Citron-meringué **G L**

3.-