NOS MENUS & APÉRITIFS
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 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

Melon charentais

Jambon de Parme et salade verte

Filet de poulet

Pâtes *orzo* façon minestrone

Basilic thaï, tomates cerises et champignons

Clafoutis aux cerises et glace pistache

MENU À CHF 64.00

Carpaccio de bœuf

Roquette, parmesan, câpres, huile d'olive et vinaigre balsamique

---

Cassolette de daurade et gambas

Croquette de risotto aux artichauts et beurre blanc

Fraisier

NOS MENUS & APÉRITIFS
BANQUETS & SÉMINAIRES

MENU À CHF 73.00
Terrine de saumon aux crevettes
Tartine de pain aux fruits secs grillés
Salade de radis et beurre de curry

Fricandeau de veau
Tarte fine aux légumes grillés
Compotée d'oignons et jus de viande

Tartelette aux abricots et amandes

MENU À CHF 84.00
Tataki de saumon
Guacamole d'avocats
Cœur de palmier et vinaigrette à la mangue

Filet de bœuf marengo
Pommes cocottes et carottes
Sauce tomate aux olives

Macaron chocolat-framboise

Végétarien **V**

MENU À CHF 50.00 V
Burrata di Bufala et tomates
Basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique

Tortilla de pomme de terre à la truffe
Fricassée de petits pois, radis et velouté

Dessert du menu choisi

NOS MENUS & APÉRITIFS
BANQUETS & SÉMINAIRES

LE SALÉ

	Prix par pièce
GASPACHOS	
Fraises et tomates VE G	4.-
Melon au basilic VE G	4.-
Concombre et yaourt V L	4.-
Classique « andalou » V G	4.-
HOUMOUS	
Avocat et salade de fèves VE	4.-
Artichauts et artichauts frits V L	4.-
Poivrons et tomates séchées VE	4.-
Maïs grillé et popcorn V	4.-
SUSHIS	
Makis : Concombre VE / Saumon-Avocat ou Tartare de thon épicé	4.-
California Roll : Saumon-Avocat / Crevette-Avocat ou Thon rouge/Avocat	3.-
Sashimi : Saumon / Thon ou Bar	3.-
Nigiri : Saumon / Thon / Daurade / Bar ou Crevette	4.-

NOS MENUS & APÉRITIFS
BANQUETS & SÉMINAIRES

	Prix par pièce
EAU	
Tartare de daurade à la mangue	5.-
Salade de crevettes au piment doux et guacamole	5.-
Terrine de saumon, sauce cocktail G L	5.-
Tataki de thon à la niçoise	6.-
TERRE	
Cecina de bœuf et ricotta aux fines herbes L	5.-
Brochette de melon et jambon de Parme	5.-
Vitello de veau, sauce tartare	6.-
Tartare de bœuf à la niçoise	6.-
VÉGÉTAL V	
Panna cotta de burrata et salade de tomates cerises L	4.-
Fromage de chèvre et concombre mariné à l'aneth L	4.-
Salade d'asperges vertes aux câpres et crémeux à l'anis L	4.-
Bruschetta de ricotta, artichauts, tomates séchées et parmesan G L	4.-

NOS MENUS & APÉRITIFS
BANQUETS & SÉMINAIRES

	Prix par pièce
VÉGÉTAL VE	
Baba Ganoush (mousse d'aubergine, tahini et épices)	4.-
Brochette de tomates cerises, artichauts et olives	4.-
Tartare de mangue et avocat façon thaï	4.-
Aigre douce de shiitake, carottes et fenouil	4.-
PIÈCES CHAUDES	
Frites de polenta à la provençale VE	4.-
Gambas croustillantes au basilic G	6.-
Brochette de poulet au satay G	6.-
Brochette de bœuf, mayonnaise sriracha	7.-
PLATEAUX	
Crudités, dips sauce V L	6.-
Blinis de saumon fumé, crème aigrelette G L	8.-
Sélection de charcuterie et pickles	8.-
Sélection de fromages de la Maison Sterchi L	9.-
DIMSUM	
Gyoza poêlé : Légumes V ou Poulet-Légumes G	5.-
Gyoza frit au porc et gingembre G	5.-
Nem frit aux crevettes G	5.-
Bouchon vapeur au bœuf G	5.-
Pain vapeur farci au porc laqué G	9.-

NOS MENUS & APÉRITIFS
BANQUETS & SÉMINAIRES

LE SUCRÉ V

	Prix par pièce
MACARONS	4.-
Vanille / Chocolat / Framboise ou Pistache	
ENTREMETS	
Mousse chocolat, praliné feuillantine G L	3.-
Fraisier G L	3.-
Framboisier G L	3.-
Fruits rouges et pistache G L	3.-
Forêt-noire aux cerises G L	3.-
Opéra au café G L	3.-
TARTELETTES	
Chocolat-framboise G L	3.-
Fraise-pistache G L	3.-
Vanille-myrtille G L	3.-
Citron-meringué G L	3.-
CHOCOLATS	
Chocolat noir, ganache au citron	3.-
Chocolat au lait, ganache à la noisette	3.-
Chocolat blanc et praliné	3.-
Piémont noir (chocolat noir 70% du Venezuela et praliné noisette)	3.-
Piémont lait (chocolat au lait 36%, noisette caramélisée et praliné noisette	3.-

V = Végétarien G = Contient du gluten L = Contient du lactose VE = Végan