

Un service traiteur qui réalise vos rêves les plus fous

Tél : 021 799 35 35 Fax : 021 799 35 88

E-mail : info@lavauxreves.ch

Consultez notre site : www.lavauxreves.ch



Vous organisez un événement, un mariage, une fête, une réunion d'entreprise...
Nous nous chargeons de sa complète réalisation.

Nous vous proposons diverses salles avec cachet et caveaux typiques en Suisse romande :

- ◆ **Aran Villette** : Salle «Les Mariadoules»
- ◆ **Cully** : «Salle Davel» et «Ancien pressoir» de la Maison Jaune, « les Ruvines »
- ◆ **Grandvaux** : Caveau Duboux, Maison du «Buttin-de-Loès», Domaine Vogel
 - Grande salle de l'Hôtel du Monde
- ◆ **Epesses** : Maison du Vigneron
- ◆ **Lutry** : Domaine du Daley, salle de la Croix sur Lutry
- ◆ **Riex** : «Les Langins» (caveau Duboux)
- ◆ **Rivaz** : Caveau des vigneron
- ◆ **Lausanne** : Château de Rovéréaz

Et encore bien d'autres lieux attrayants sur demande, ou tout simplement chez vous ou alors vous avez encore mieux un nouveau lieu à nous faire découvrir.

Commande jusqu'à 4 jours avant votre manifestation pour un service sans soucis.
(sous réserve de disponibilité)

Prix sous réserve de modification

Mai 2008

PERSONNEL

Serveur(-euse)	CHF 35.- / heure
Cuisinier (si nécessaire)	CHF 40.- / heure
Personnel auxiliaire	CHF 25.- / heure
Suppl. après 24h00 (sur les heures de services)	CHF 7.- / heure

MATERIEL

Forfait complet pour repas	CHF 5.- / pers.
Forfait complet pour apéritif	CHF 3.- / pers.
Tables/chaises selon nb de pers./Prix en fonction Cantine/Stand, etc.../ Prix en fonction	

ANIMATIONS/ORCHESTRE

Pleins d'idées à soumettre.

DECORATION

- ◆ Décorations personnalisées à prix attractif
- ◆ Soin particulier à harmoniser les couleurs de chaque élément de décoration.

Nappage et serviettes (Duni) CHF 3.- / pers.
Arrangements floraux dès CHF 30.- / arr.

MISE EN PLACE / NETTOYAGE DE LA SALLE

Selon tarif du personnel en vigueur au moment de la manifestation.

TRANSPORT

Gratuit dans un rayon de 10 km ou forfait selon entente ou prestation choisie

VINS BLANCS ET ROUGES SUISSES

♦ **Grand choix de vins de la région sur demande**
(Epesse, Villette, Calamin, Dézaley)

♦ **Aucun droit de bouchon n'est facturé**

Vin blanc (prix du vigneron) dès CHF 14.-

Vin rouge (prix du vigneron) dès CHF 14.-

VINS ETRANGERS

Sur demande dès CHF 15.- / bt

BIERES

Bière bouteille CHF 4.-

Bière pression Kronenburg CHF 6.- / lt

MINÉRALES

*Eaux minérales gazeuses,

naturelles et sucrées 100 cl CHF 6.-

Jus d'oranges 100 cl CHF 6.-

Jus de tomates 100 cl CHF 6.-

DIGESTIFS

Sur demande (marc, cognac, williamine, abricotine, etc...)

CAFES / THES

Café nespresso CHF 3.10

Thé ou infusion CHF 3.10

* *minérale litre/ prix dégressif selon la consommation*

Sont inclus dans nos prix : mise en place des boissons au frais, retour des bouteilles vides, etc.

Sur demande, toute boisson peut être mise à disposition. (Facturation à la consommation)

AMUSE-BOUCHES FROIDS Dressé en cuillères, cassolettes, verrines ou feuilletés fourrés

Canapés (jambon de campagne, salami, fromage, oeuf) 4/4	pc	CHF 3,20
Canapés (dinde fumée, mousse de thon)	pc	CHF 3,50
Canapés (tartare de saumon, tartare de crevettes, jambon cru, viande séchée, saumon fumé)	pc	CHF 3,50
Mini sandwich (jambon de campagne, salami, fromage, dinde fumée, mousse de thon)	pc	CHF 3,50
Mini sandwich (saumon fumé, jambon cru, poulet au curry, viande séchée)	pc	CHF 3,50
Plateau de fromages fermiers coupés (60 gr. / pers.)	pers.	CHF 6,50
Flûtes artisanales assorties (cumin, sel, fromage)	pers.	CHF 4.-
Pain surprise assortis (10 pers.)	pc	CHF 70.-
Tartine gruyérienne (pain de campagne beurré, jambon de la borne)	pc	CHF 3,50
Briochin farci (bœuf fumé et tomates séchées)	pc	CHF 3,50
Délice des Mayens (pain de seigle beurré, viande séchée)	pc	CHF 3,50
Brochette italienne (tomate et mozzarella au basilic), de légumes à la vinaigrette	pc	CHF 3,50
Brochette de melon et jambon cru	pc	CHF 3,50
Mini fougasse aux olives et lardons, mini bouchée monégasque (tomate et thon)	pc	CHF 3,50
Pissaladière niçoise, mini chou farci à la ratatouille et paprika	pc	CHF 3,50
Dips de légumes assortis et sauces	pt	CHF 3,50
Mini tomate farcie au séré, mini concombre à la féta	pc	CHF 3,50
Crostini au poisson fumé, au médaillon de volaille au curry	pc	CHF 3,50

LES CUILLERES FROIDES/CHAUDES FEUILLETES FOURRES/ VERRINE/CASSOLETTE

Feuilleté farci à la mousse de carottes et courgettes, panier de courgette au quinoa	pc	CHF 3,50
Tartare de saumon et crème de ciboulette, mousse d'avocat et crevettes	pc	CHF 3,50
Saint-Jacques marinée à la coriandre, mousse de saumon fumé aux herbes	pc	CHF 3,50
Crevettes calypso et agrumes, cappuccino de légumes	pc	CHF 3,50
Caviar d'aubergines au poisson fumé, cocotte aux fruits de mer et citron vert	pc	CHF 3,50
Salpicon de légumes et volaille aigre-doux, brouillade d'œuf au saumon fumé	pc	CHF 3,50
Carpaccio de bœuf et parmesan, rilette du lac aux chips de parmesan	pc	CHF 3,50
Gazpacho Andalou, Vichysoise, Soupe de melon	pc	CHF 3,50

Apéritif / cocktail (minimum 30 pers)	dès CHF 18.- par pers. (6 pièces assorties)
	dès CHF 22.- par pers. (8 pièces assorties)
Cocktail dînatoire simple/ salé- sucré	dès CHF 42.- par pers. (15 pièces assorties)
Cocktail dînatoire complet/salé- sucré- chaud	dès CHF 55.- par pers. (plus de 20 pièces assorties)
Cocktail dînatoire Lavaux rêves « Surprise »	dès CHF 40.- par pers. (15 pièces assorties)

Les produits de ce cocktail sont élaborés en fonction des produits du marché de la semaine et de l'imagination du Chef. (minimum 40 pers.)

Tous nos prix sont à l'unité, mais dégressifs en fonction du nombre de pièces.

Ramequin au fromage	diam. 4 cm	pc	CHF 3,50
Quiche aux poireaux et lardons	diam. 4 cm	pc	CHF 3,50
Mini rouleaux de printemps		pc	CHF 3,50
Choix de feuilletés assortis	environ 6/8	pcs	CHF 3,50
Jambon fourré aux pruneaux tièdes, beignets de poulet aigre-doux		pc	CHF 3,50
Accra de morue au piment, pizza de polenta gratinée		pc	CHF 3,50
Pilon et aileron de volaille aux épices		pc	CHF 3,50
Galette mexicaine, gazpacho andalous			CHF 3,50
Crevettes au curry			CHF 3,50
Joue de lotte aux poireaux			CHF 3,50
Calamar andalouse, beignet de quinoa et thon			CHF 3,50
Gésier confit aux petits légumes et vinaigre balsamique			CHF 3,50
Chips de lard et melon, soupe à la courge et croûtons			CHF 3,50
Mousse de chèvre et tomates cerise			CHF 3,50
Rillettes du Léman et tomates confites			CHF 3,50
Aspic de bœuf et petits légumes			CHF 3,50
Rouget frit à la mousse de fenouil			CHF 3,50
Omelette de tortillas et chorizo			CHF 3,50
Guacamole épicé et tortillas, Ebly au curry et poulet			CHF 3,50
Brochette de volaille au sésame		pc	CHF 3,50
Mini travers de porc laqué, lentilles aux champignons		pc	CHF 3,50
Beignets de légumes de saison		pc	CHF 3,50
Crevettes panées		pc	CHF 3,50
Foie gras chaud ou froid et confit du mendiant en supplément		pc	CHF 6,50
Champignons farcis au basilic		pc	CHF 3,50

Apéritif / cocktail (minimum 30 pers.)	dès CHF 18.- par pers. (6 pièces assorties)
	dès CHF 22.- par pers. (8 pièces assorties)
Cocktail dînatoire simple salé - sucré	dès CHF 42.- par pers. (15 pièces assorties)
Cocktail dînatoire complet salé- sucré-	dès CHF 55.- par pers. (plus de 20 pièces assorties)
Cocktail dînatoire Lavaux rêves « Surprise »	dès CHF 40.- par pers. (15 pièces assorties)

Les produits de ce cocktail sont élaborés en fonction des produits du marché de la semaine et de l'imagination du Chef. (minimum 40 pers.)

Tous nos prix sont à l'unité, mais dégressifs en fonction du nombre de pièces.

LES DOUCEURS

Mini choux au mocca, à la vanille	pc	CHF 3,50
Mini éclair au chocolat, au mocca, mini marquise au chocolat	pc	CHF 3,50
Mini tartelette: mousse chocolat, citron, vin cuit, vin blanc, crème au noix	pc	CHF 3,50
Dips de fruits assortis / 2 sauces, mousse framboise	pt	CHF 3,50
Mini crème brûlée assortie (raisinée, miel, fleur d'oranger)	pc	CHF 3,50
Mini feuillantine aux fruits, moelleux au chocolat	pc	CHF 3,50
Mousse au Toblerone noir, mousse Toblerone blanc	pc	CHF 3,50

Nous composons également des apéritifs avec plusieurs stands :(minimum 100 personnes)

- ◆ Stand campagnard avec jambon de la borne tranché devant les clients
- ◆ Stand de la mer (saumon fumé et mariné) découpé devant vos invités
- ◆ Stand de pâtisserie

Apéritif / cocktail (minimum 30 pers)	dès CHF 18.- par pers. (6 pièces assorties)
	dès CHF 22.- par pers. (8 pièces assorties)
Cocktail dînatoire simple salé - sucré	dès CHF 42.- par pers. (15 pièces assorties)
Cocktail dînatoire complet salé- sucré- chaud	dès CHF 55.- par pers. (plus de 20 pièces assorties)
Cocktail dînatoire Lavaux rêves « Surprise »	dès CHF 40.- par pers. (15 pièces assorties)

Les produits de ce cocktail sont élaborés en fonction des produits du marché de la semaine et de l'imagination du Chef. (minimum 40 pers.)

Tous nos prix sont à l'unité, mais dégressifs en fonction du nombre de pièces.

Demandez-nous une offre personnalisée !

minimum 30 personnes

BUFFET PRESTIGE

Salades et crudités (4 sortes), dip de patates douces au miel et amandes
et dip de carottes à la menthe et gingembre, pain perdu aux herbes
Les légumes grillées (aubergine , courgette et champignon) séré aux herbes
Tomate et mozzarella au basilic, Féta à la grecque
Ananas à l'indienne, mini tomate aux lentilles,
Taboulé à l'avocat et tomates séchées, pâtes au basilic rouge et noix
Filet de saumon farci en bellevue et son tartare au cottage cheese
Petits rougets à la rouille pimentée
Crevettes à l'ail, moules à la vinaigrette
Fines tranches de bœuf cuit au gaspacho frappé,
Jambon cru, viande séchée, saucisson sec et
Dinde fumé

Plat chaud
Cuisseau de veau rôtie aux herbes et épices
Risotto crémeux au chasselas
Légumes de saison

Crumble de rhubarbe, tarte à la crème brûlée
Salade de fruits frais, tentation au chocolat et thé
Tarte renversée aux pommes, framboisier, flan caramel,
Bavarois aux fruits exotiques, mousse au chocolat
Clafoutis aux fruits de saison

CHF 62.- / pers.

Plateau de fromages fermiers : supplément de CHF 5.- / pers.

Inclus dans nos prix buffets : mise en place et décoration du buffet avec nappage blanc, etc...

minimum 30 personnes

BUFFET DU PATRIMOINE

Salades et crudités (6 sortes), poireaux vinaigrette et lard grillé,
Carottes rouges aux oignons, choux blanc au cumin, topinambours aux herbettes,
Pâtes aux oignons et cube de fromage d'Alpage, petits pains aux lardons
Fines tranches de bœuf bouilli froid à la vinaigrette, Haricots blancs et saucisson vaudois,
Féra et truite fumées, terrine de brochet du lac, taillé aux greubons
Choix de viandes du fumoir (5 sortes)

Plat servi en buffet

Ayette au Pinot noir (cou de porc mariné et rôti)

ou

Jambon de la borne cuit en croûte de pain

Pommes au lait et jardinière de légumes

Plateau de fromages régional

Salade de fruits frais, pot de crème au café, tarte à la raisinée,

Gâteau au vin blanc, tarte à la crème,

Meringue et crème double, gâteau au chocolat,

Mousse au kirsch

Pruneaux au vin rouge et cannelle

CHF 60.- / pers.

Inclus dans nos prix buffets : mise en place et décoration du buffet avec nappage blanc etc...

*minimum 30 personnes***BUFFET MEXICAIN**

Salades et crudités (6 sortes),
 Guacamole épicé et chips tortilla,
 Cocktail de fruits de mer Veracruz,
 Avocat à la papaye et poivron rouge,
 Courgette et tomate vinaigrette de piment,
 Salade d'ananas et carottes à la coriandre,
 Tacos au poulet de Pueblo,
 Haricots rouges et maïs au piment,
 Salade de riz aux limettes et banane,
 Quesadillas de haricots au fromage,
 Burritos de poissons et crevettes
 Chorizo, ensalate de aquacate
 Omelette de tortillas, arroz verde

Plat chaud

Bœuf Michoacan, Carnitas de porc
 Poulet mariné à la Tequila
 Garnitures mexicaines

Coupe d'ananas à la menthe et tequila,
 Salade de fruits frais, torta de cielo,
 Salade d'oranges, flan chocolat,
 Mousse au citron vert, feuilleté choco-banane,
 Tarte ananas, moustache de riz

CHF 60.- / pers.

BUFFET ITALIEN

Salades et crudités de saison (6 sortes)
 Tomate farcie à la mousse de thon et cerfeuil,
 Courgettes, tomates et aubergines au basilic,
 Champignons, poivrons, endives, fenouil
 marinés à l'huile d'olive
 Focaccia au saumon et mozzarella
 Moules au citron vert, carpaccio
 de saumon mariné, fruits de mer aux pignons,
 Crevettes à l'italienne,
 Coppa, pancetta, salami, jambon cru,
 Penne Napoli et copeaux de parmesan

Plat chaud

Escalopine de filet de poulet
 au jambon cru et sauge
 Galette de polenta

Tiramisu « Maison »,
 Panna Cotta, Parfait glacé au café,
 Minestrone de fruits frais,
 Mascarpone aux fruits rouges,
 Poires pochées au barolo,
 Gâteau au chocolat
 Pain perdu de panettone

CHF 60.- / pers.

Plateau de fromages fermiers
 Supplément de CHF 5.- / pers.

Inclus dans nos prix buffets : mise en place et décoration du buffet avec nappage blanc etc...

POTAGES

Soupe à la courge et petits croûtons	En saison	CHF	7.-
Soupe de favouilles, toast à la tapenade		CHF	8,50
Crème fine de crustacés et croûtons à l'ail		CHF	8,50
Minestrone de légumes		CHF	7.-
Crème de champignons des bois		CHF	7.-
Soupe de chalet (macaroni, pommes de terre, crème, oignons)		CHF	10.-

SALADES

Salade mêlée aux herbettes (5 à 6 sortes)		CHF	7.-
Salade de saison et champignons des bois tièdes, vinaigrette balsamico		CHF	15.-
Salade de magret fumé et agrumes au vinaigre de Xérès		CHF	15.-
Dentelle feuilletée aux crudités de saison et copeaux de foie gras fumé à la borne		CHF	20.-
Trio de salades paysannes (croûtons, lardons et oeuf)		CHF	13.-

POISSONS

Eventail d'avocat vinaigrette et crevettes roses calypso		CHF	15.-
Cocktail de crevettes au panaché d'agrumes		CHF	15.-
Mousseline de truite fumée au cerfeuil et crème de tarama		CHF	15.-
Mille-feuilles au saumon fumé et crème acidulée		CHF	15.-
Eventail de saumon mariné et fumé, toast brioché		CHF	15.-
Palette de poissons marinés et fumés à la Nordique		CHF	15.-
Tartare de saumon au fromage frais		CHF	15.-

ENTREES FROIDES

Eventail de melon et jambon cru du pays	En saison	CHF	15.-
Terrine de légumes croquants à la tomate et basilic		CHF	15.-
Tartare de bœuf sur son toast et saladine de saison vinaigrette de grenade		CHF	15.-
Terrine de foie gras «Maison», toast brioché		CHF	22.-
Assiette de viandes séchées du terroir		CHF	18.-
Carpaccio de bœuf à la fleur de sel et olive		CHF	15.-
Palette du chef (choix de 5/6 entrées sur grande assiette en dégustation)		CHF	20.-

ENTREES CHAUDES

Feuilleté aux champignons des bois et crème de ciboulette		CHF	15.-
Dentelle feuilletée aux morilles et réduction de crème fraîche		CHF	18.-
Quiches au fromage ou vaudoise garnies de crudités (2 pcs, diam. 7 cm)		CHF	13.-
Feuilleté de ris de veau et champignons frais à la crème		CHF	15.-
Mousseline de truite saumonée à l'aneth		CHF	15.-
Croûte tiède à la raclette et jambon cru		CHF	15.-

MENU FONDUE

Salade du jardin aux herbettes

BACCHUS (200 gr.)

Cubes de veau et porc cuits dans le bouillon au vin blanc et petits légumes

ou

NEPTUNE (200 gr.)

Assortiment de poissons et fruits de mer cuits dans le fumet de poissons et julienne de légumes

ou

VIGNERONNE (200 gr.)

Bœuf cuit dans un bouillon de légumes et vin rouge

Salade de fruits frais ou bavarois aux fruits de saison
ou marquise au chocolat

CHF 40.- / pers.

Fondue servie avec :	5 sauces (sauce tartare, calypso, marron, citron et aïrelles)	
	Gratin dauphinois ou riz créole	
Supplément viande	Bœuf, veau	CHF 5.- / 100 gr.
	Porc, volaille, poisson	CHF 4.- / 100 gr.

METS AU FROMAGE

Fondue au fromage (250 gr.)	dès	CHF	22.-
Raclette (300 gr.)	dès	CHF	25.-

POELE GEANTE 1,20 M DE DIAMETRE (minimum 30 personnes)

Paëlla Valencienne (poulet, lapin, langoustines, crevettes, moules, fruits de mer)	CHF	30.-
Nasi ou Bami goreng « Maison »	CHF	25.-
Macaroni des Alpes (crème, oignon, fromage)	CHF	20.-
Rösti Party	CHF	30.-
Servis en buffet		
(avec choix de garnitures : jambon de campagne, lardons, sauce crème, oignons grillés, sauce tomate et fromage râpé)		

Tous nos prix s'entendent par personne.

METS DE BRASSERIE

Choucroute garnie (jambon de la borne, saucisson, lard salé et fumé, saucisse de vienne, jarret et pomme nature)	En saison	CHF 25.-
Papet vaudois et saucisse au chou	En saison	CHF 20.-
Pot-au-feu de boeuf à la fleur de sel et légumes		CHF 22.-
Duo de saucisse à rôtir et atriaux à la moutarde		CHF 20.-

PASTA & BASTA

Lasagne «Maison» al forno ou risotto aux cèpes et parmesan		CHF 20.-
Macaroni du chalet (macaroni, oignons, crème, fromage)		CHF 20.-
Pasta & Basta (2 sortes de pâtes et 5 sauces à choix) Servis en buffet		CHF 22.-

POISSONS ET CRUSTACES

Filet de rouget à la provençale tomates, olives et herbettes)		CHF 25.-
Cœur de saumon à la crème de safran		CHF 25.-
Pavé de sandre pané au sésame		CHF 25.-
Vapeur de filet de sandre au curry doux		CHF 25.-
Filets de féra au Dézaley et herbettes ou filet d'omble aux petits légumes		CHF 25.-
Filets de dorade poêlés homardine, filet de truite poêlée aux amandes		CHF 25.-

VIANDES

Suprême de volaille fermier au citron confit		CHF 22.-
Poitrine de dinde rôtie au cidre ou sauté de volaille à la provençale		CHF 20.-
Piccata de poulet milanaise		CHF 21.-
Filets mignons de porc aux morilles à la crème et herbettes		CHF 29.-
Médallions de porc aux pleurotes, piccata de porc milanaise		CHF 25.-
Carré de porc à la graine de moutarde		CHF 25.-
Osso buco de porc à la tessinoise		CHF 21.-
Ragoût d'agneau aux raisins et safran ou souris d'agneau aux épices rustiques		CHF 21.-
Filet d'agneau aux herbes de Provence		CHF 25.-
Souris d'agneau caramélisé à la raisinée		CHF 25.-
Emincé de bœuf Stroganoff ou sauté de bœuf au paprika doux		CHF 23.-
Daube de bœuf à la bière		CHF 24.-
Cuisse de bœuf rôtie au salvagnin, aiguillette de bœuf braisée		CHF 25.-
Saltimbocca de veau au porto		CHF 28.-
Emincé de veau à la Zürichoise		CHF 25.-
Longe de veau rôtie aux pommes et calvados		CHF 26.-
Médallions de veau aux champignons frais		CHF 30.-
Carré de veau glacé aux cèpes		CHF 30.-
Lapin à la moutarde		CHF 22.-
Confit de canard		CHF 23.-

Suggestions d'accompagnements :

Gratin dauphinois, pommes château, pommes mousseline, riz créole ou basmati, risotto, Nouillettes au beurre, polenta et légumes de saison

Toutes nos viandes sont en provenance de Suisse, de France ou de Nouvelle Zélande.

Si vous rêvez d'un autre plat, parlez-en ! Nous nous adaptons volontiers.

BOULANGERIE

Ballon nature / paysan	pc	CHF	1,20
Pain paysan	kg	CHF	6,50
Choix de pain sur table ou sur buffet (4 sortes)	pers.	CHF	3.-

FROMAGES

Buffet de fromages fermiers (8 à 10 sortes) avec pain	CHF	15.-
Assiette de fromages (5 sortes)	CHF	8.-

ENTREMETS ET DOUCEURS

Mousse au chocolat noir et blanc	Tentation au chocolat et thé
Crème brûlée au miel	Dôme à la mousse exotique
Crème brûlée à la vanille Bourbon ou réglisse	Forêt noire au kirsch
Gratin de fruits rouges	Le carat (mousse caramel, poire, chocolat)
Gratin de poires pochées au vin	Charlotte aux fruits frais
Aspic aux fruits rouges et épices	Tambourin au chocolat et cannelle
Mousse orange	Tarte amandine ou citron ou chocolat
Moelleux au chocolat et gingembre confit	Tarte succès (biscuit macaron sur fond sucré)
Tarte tatin et glace vanille	Tarte plougastel (biscuit macaron et fruits)
Moelleux à la banane	Entremet rablasien
Tarte fine aux pommes et poires	Tarte rustique
Tarte chiboust abricot	(pommes ou abricots, bananes ou poires)
Tarte aux framboises	Mille-feuilles aux fraises et fruits rouges
Tarte à la banane	Entremet Saint-Yves (mousse agrumes)
Pyramide de chocolat	Le Manon (crème de nougatine et poire Williams)
Soupe de fruits rouges aux épices	Crèmeux passion
Barre pralinée à la mousse chocolat	Bavarois au chocolat blanc
Opéra au chocolat et café	Bavarois à la cannelle meringuée
Tarte tatin aux poires	Bavarois aux fruits exotiques
Feuillantine au chocolat et nougatine	Ambassadeur
Soufflé glacé au Cointreau ou Grand Marnier	Caprice au rhum
Framboisier ou fraisier	Cardinal cassis
Délice aux deux chocolats, crème anglaise	Cake aux fruits confits
Feuilleté aux pêches caramélisées, sauce aux agrumes	Fondant au chocolat
Truffier aux épices	

1 dessert à choix	CHF	8,50 / portion individuelle
Buffet de desserts (10 sortes à choix)	CHF	22.- / pers. de 20 à 30 pers.
	CHF	17.- / pers. dès 31 pers.

Laissez-vous envoûter par une folie exquise... à la démesure de votre gourmandise !

Vous rêvez d'une pièce montée aux parfums variés : vacherin glacé, bavarois aux fruits, forêt noire ou croque-en-bouche ? ...exaucer vos désirs est notre plaisir !

LES ENVIES DU MOMENT !

Mais selon vos goûts et vos souhaits, tout peut être modifié.

MENU 1

Terrine de foie gras « Maison »
Confit d'oignons rouges

Médailles de veau au xérès
Nouilles fines au beurre
Légumes de saison

Plateau de fromages fermiers

**

Mascarpone aux fruits rouges

*

CHF 65.-**MENU 2**

Mille-feuille de poissons fumés et mesclum,
vinaigrette de grenades

Suprême de pintade poêlée aux morilles
Riz parfumé

Légumes de saison

Plateau de fromages fermiers

**

Moelleux su chocolat et éventail d'agrumes

*

CHF 52.-**MENU 3**

Gaspacho andalous frappé

Cassolette de champignons frais aux herbes

Carré de porc glacé au miel de lavande

Pommes grenaille

Légumes de saison

Plateau de fromages fermiers

**

Palette du pâtissier (5 sortes)

*

CHF 53.-**MENU 4**

Salade estivale aux tomates séchées
et copeaux de foie gras fumé

Aiguillette de bœuf braisé
aux petits légumes

Nouilles fines au beurre

**

Plateau de fromages fermiers

**

Palette du pâtissier (5 sortes)

*

CHF 65.-**MENU 5**

Palette de mise en bouche de saison
(6 sortes)

Souris d'agneau confite à la raisinée
Spätzli au beurre

Légumes du marché

**

Plateau de fromages fermiers

**

Bavarois au citron vert

*

CHF 65.-