

Déjeuner, dîner et forfaits boissons

Menus pour déjeuner

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives.

Menu Torino

Salade de rucola, parmesan et tomates séchées
ou
Potage de saison (gaspacho, crème de courge, pois ou asperge)

Risotto aux écrevisses, émulsion de crustacés
ou
Aile de volaille rôtie, jus au romarin
Pommes en croûte d'épices
Légumes de saison

Mousse au chocolat
ou
Strudel aux pommes

CHF 40.-/personne

Menu Sydney

Carpaccio de bœuf à l'huile vierge et copeaux de parmesan
ou
Ballotine de filet d'Omble à l'estragon
ou
Salade César et magret de canard fumé

Pavé de saumon d'Ecosse au safran
Garniture du marché
ou
Teriyaki de poularde aux légumes croquants
Riz parfumé
ou
Saltimbocca de veau à la sauge

Feuillantine au chocolat
ou
Nougat glacé et coulis de fruits rouges
ou
Tarte fine aux pommes, glace vanille

CHF 50.-/personne

Menus pour déjeuner & dîner

Menu Salt Lake City

Marinade de thon rouge et légumes croquants à la coriandre
ou
Salade de gambas en vinaigrette d'agrumes
ou
Roulade de Jambon de Parme et fromage frais sur feuille de roquette

Contre-filet de bœuf rôti au four, sauce au Pinot noir
Gratin de pommes de terre
Légumes sautés
ou
Suprême de canette rôti, jus au porto
Pommes Macaire
Légumes de saison
ou
Filet de sandre rôti, sauce genevoise
Pommes persillées
Légumes de saison

Crème brûlée (max. 130 personnes)
ou
Charlotte aux fruits rouges
ou
Croustillant au café

CHF 60.-/personne

Menu Barcelone

Salade de fond d'artichauts au foie gras de canard
ou
Pressée de loup au basilic et tomates séchées
ou
Salade de saumon fumé et crevettes

Dos de daurade rôtie aux graines de sésame
Pommes persillées
Chop Suey de légumes
ou
Filet d'agneau grillé aux parfums de Provence
Gnocchi de pommes de terre sautés au beurre
Mini-ratatouille
ou
Suprême de pintade aux morilles
Tagliatelle au beurre

Tarte Tatin
ou
Opéra chocolat café
ou
Framboisier

CHF 70.-/personne

Menu Nagano

Salade Gourmande
ou
Salade de noix de Saint-Jacques rôties
en vinaigrette de fruits de la Passion
ou
Escalope de foie gras de canard poêlée
Lentilles du Puy et vinaigre balsamique

Filet de bœuf au pinot noir
Pommes lyonnaise
Légumes de saison
ou
Grenadin de veau rôti
Risotto aux champignons des bois
ou
Filet de loup de mer étuvé
A l'huile de pistache et jus acidulé
Pommes écrasées aux herbes

Craquant fruits rouges passion
ou
Assiette gourmande
ou
Truffé au chocolat amer

CHF 80.-/personne

Menu Athènes

Médallions de foie gras de canard
Chutney de fruits secs
Mini-brioche toastée
ou
Salade de homard du Maine aux artichauts

Filet de sole braisée, émulsion citronnée
ou
Blanc de turbotin à la crème de persil
ou
Flan léger aux champignons des bois

Filet de veau rôti à la marjolaine
Mousseline de pommes de terre
Tomates confites
ou
Filet de bœuf aux morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes de saison
ou
Suprême de cannette confit au citron
Et mousseline de petits pois

Dessert à choix (de tous les autres menus)

CHF 105.-/personne

Forfaits boissons

Minimum 15 personnes.

Chacun de ces forfaits comprend eau minérale, café et thé.

« La Côte »

Vin blanc : « Chardonnay de la Côte », Cave Cidis

Vin rouge : Morges, « Le Roquentin » (Pinot noir), H. Cruchon

CHF 32.-/personne

« Le Chablais »

Vin blanc : « Sauvignon blanc » (Elevé en barriques), Cave du Prieuré

Vin rouge : Cuvée « Merlin » (Gamaret, Garanoir, Diolinoir), Cave du Prieuré

CHF 32.- /personne

« Le Lavaux »

Vin blanc : Chasselas, Domaine du Daley

Vin rouge : Pinot noir Tradition, Domaine du Daley, C. Séverin

CHF 32.- /personne

« Genève »

Vin blanc : Satigny, « Sauvignon blanc », Domaine du Paradis

Vin rouge : Satigny, « Le Pont des Soupirs », Domaine du Paradis

CHF 35.- /personne

« Valais »

Vin blanc : Chardonnay « Fût de chêne », G. Delaloye & Fils

Vin rouge : Pinot noir « Vendange tardive », G. Delaloye & Fils

CHF 37.- /personne

« Vins français »

Vin blanc : Saint-Véran, « Les Monts », Naigeon-Chauveau

Vin rouge : Gigondas, « Domaine Grand Romane », P. Amadiou

CHF 35.- /personne

« Découvertes »

Vin blanc : Côté Tarquet, Côtes de Gascogne (chardonnay, sauvignon)

Vin rouge : Fitou, « Cuvée des Ardoises », Château des Erles

CHF 30.- /personne
