



Carte buffet

Tous nos buffets sont servis dès 20 personnes minimum

**Une autre envie gourmande?
N'hésitez donc pas à nous contacter
pour un conseil personnalisé**

**021 903 38 27
laura@lauraworld.ch**



Carte buffet

La proposition ci-dessous peut être servie
en buffet ou en dînatoire (debout)

« Je le Vaud bien »

Velouté froid de saison en cappuccino
Crostini de légumes confits à l'ail

Mousse de poisson du lac

Plateau de Vaudoiserie
& fromages

Live cooking

Risotto aux poireaux et éclats de
saucisson Vaudois IGP

Mousse aux fruits de saison
Tarte Vaudoise au vin blanc

CHF 48.-



Carte d'été

« **Viva la plancha** »
uniquement en saison estivale
de mai à septembre

Salade estivale multicolore croquante
(3 sortes de saison)

Brochette de poulet mariné
aux herbes et citron

Médallions de bœuf

Brochette de crevettes à la thaï

Merguez

Pommes de terre sautées

Trio de sauces légères maison

De la douceur

Pavlova aux fruits de saison, crème douce

CHF 54.-

« **Let's burger** »

Duo de feuille de chêne, carottes, céleri, tomates
Garni de graines torrifiées, vinaigrette maison

Pulled pork (effilochée de porc)
Sauce yoghurt aux épices

Burger de bœuf (production maison)
Mousseline à la moutarde ancienne

Burger lentilles du Jorat

Copeaux de Brigand du Jorat (fromage)
Oignons rouges caramélisés

Variation de buns moelleux :
selon l'envie du moment (betterave, maïs, etc)

De la douceur

Mousse de fruits de saison
Mini brownies

CHF 58.-



Carte buffet

« La farniente au soleil »

Buffet d'entrées

Green shot légumes verts à la menthe

Poêlée de légumes grillés et ail confit
(aubergine, courgette, poivrons)

Carpaccio de tomates, oignons rouges,
basilic et gingembre

Gravlax de saumon
citron vert, coriandre, piment

Buffet chaud

Tagliata de contre-filet de bœuf sur lit de
rucola et copeaux de parmesan
Sauce mousseline citronnée

Crevettes flambées à l'absinthe

Pommes grenaille rôties au gros sel et romarin

Buffet de desserts

Tartelette aux fruits rouges
Mousse façon mojito

CHF 62.-

« Terroir »

Buffet d'entrées

Feuille de chêne aux graines torrifiées,
vinaigrette à l'huile de chardon

Carpaccio de betterave aux noix

Salade de carottes aux herbes

Saumon « Swiss Alpine Fish » façon gravlax

Buffet chaud

Trio de viandes de la région :
Rôti de porc - Braisé de bœuf - Emincé de
volaille

Gratin Dauphinois à la moutarde ancienne
Légumes de saison

Buffet de desserts

Tarte à la raisinée
Meringues et crème douce
Compotée de fruits de saison

CHF 65.-



Et aussi toute l'année à l'extérieur ou à l'intérieur

Nos live-cooking

Paëlla, risotto géant, penne flambée, etc...

Nos buffets découvertes

Libanais, médiéval, italien...

Offre sur demande

Tous nos buffets sont servis dès 20 personnes minimum

Prix en francs Suisse, personnel non inclus
TVA 2,5% ou 7,7% non incluse



PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Viande de boeuf: PRODUCTION MAISON -
ferme Rod à Ropraz
Volaille : IP-Suisse
Porc : ferme Chappuis à Lussery-Villars
Merguez : Suisse
Crevettes : Vietnam
Œufs : ferme Ramuz à Ropraz
Saumon : Swiss Alpine Fish à Lostallo, Suisse
Truite : Chamby, VD
Fromages : sélection laiterie Corcelles-le-Jorat
Tommes Vaudoises : laiterie Bory à Dizy

PROVENANCE DE NOS PRODUITS SLOW FOOD



Slow Food®
Presidio

Miel d'abeilles noires: Appenzell
Huile de noix: Moulin de Sévery
Farine Bona (maïs) : Tessin
Sbrinz d'alpage: Lucerne

ALLERGÈNES

Afin de rendre votre expérience encore plus inoubliable, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de nous les indiquer lors de la prise de commande.

DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Tous nos mets sont préparés maison. L'amour que l'on retrouve dans nos mets se cultive dans nos champs, c'est pourquoi il se peut qu'un produit ne soit pas disponible en fonction de la saison, de la météo, etc... une alternative vous sera proposée le cas échéant.