



## Carte traiteur

**Composer votre menu selon vos envies**

**Nous travaillons avec  
Des produits locaux  
Des produits de saison  
Des produits fait maison**

**Aussi nous nous réservons la possibilité de  
modifier le menu en fonction de la disponibilité  
des produits du marché.**

**Le menu choisi est servi à  
l'ensemble des convives  
dès 10 personnes**

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

**021 903 38 27**





**[laura@lauraworld.ch](mailto:laura@lauraworld.ch)**



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

# Pour commencer...








Velouté de légumes de saison façon cappuccino		CHF 8.-
Salade estivale multicolore & croquante, vinaigrette à l'huile de noix		CHF 6.-
Bruschetta campagnarde à la viande séchée, tapenade d'olives et tomate confite		CHF 9.-
Délice de saumon frais ou façon tartare, crème fine aux herbes		CHF 12.-
Terrine maison de saison, saladine		CHF 14.-



## Et ensuite...





Pavé de saumon "Swiss Alpine Fish" sauté sauce vierge ou sauce crémeuse		CHF 28.-
Emincé de volaille à la moutarde ancienne		CHF 17.-
Suprême de volaille rôti, jus corsé		CHF 25.-
Magret de canard rôti basse température, sauce au miel et agrumes (pas disponible en livraison)		CHF 28.-
Epaule de porc confite à la raisinée et miel d'abeilles noires		CHF 25.-
Curry de légumes aux épices orientales & lentilles corail (végétarien)		CHF 18.-






## De notre production respectueuse de boeuf de Ropraz...

La pièce de boeuf confite	CHF 28.-
Filet de rumpsteack façon roastbeef Sauce à l'échalote 	CHF 34.-
Filet rôti, sauce aux morilles 	CHF 42.-

**Tous nos plats sont accompagnés  
de légumes de saison  
& garniture à choix**

Riz pilaf   
Ecrasée de pommes de terre au beurre   
Tagliatelles

**Nos spécialités maison: + CHF 2.-**

Gratin dauphinois nature ou à la moutarde ancienne   
Galette de risotto aux herbes



# Fromage et douceur...



Assiette de 3 fromages affinés



CHF 9.-

Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs sur ardoise  
(6 sortes)



CHF 16.-

*Nos fromages sont servis avec choix de pains, noix, confits d'oignons  
et confitures de figues*

Fondant au chocolat à la farine Bona, sauce vanille



CHF 12.-

Tarte aux fruits de saison et sa crème vanille

CHF 10.-

Dessert du jour

CHF 8.-

Trilogie de dessert (inspiration de la cheffe)

CHF 18.-

**Voir aussi nos cartes**  
**Gâteaux**  
**Buffet & dînatoire**





## **PROVENANCE DE NOS PRODUITS**

Viande de boeuf: PRODUCTION MAISON -  
ferme Rod à Ropraz  
Volaille : IP-Suisse  
Porc : ferme Chappuis à Lussery-Villars  
Œufs : ferme Ramuz à Ropraz  
Saumon : Swiss Alpine Fish à Lostallo, Suisse  
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.