

## **Bienvenue dans le monde de la gourmandise**

*Les buffets que vous allez découvrir ne sont  
qu'une infime partie de notre créativité.  
N'hésitez donc pas à nous contacter pour un conseil personnalisé.*

*Nous travaillons avec des produits frais et de saison, aussi nous nous réservons  
la possibilité de modifier le menu en fonction de la disponibilité des produits du  
marché, de la pêche, de la chasse...*

*Notre cuisine se prépare « maison » avec amour.*

### **Provenances de nos produits :**

**Viande de boeuf:** PRODUCTION MAISON - ferme Rod à Ropraz, Suisse

**Volaille et cheval :** IP-Suisse

**Porc :** ferme Chappuis à Lussery-Villars, Suisse

**Canard :** France

**Œufs :** ferme Ramuz à Ropraz

**Charcuterie :** canton de Vaud

**Gibier :** Suisse, France

**Truite, féra, écrevisses :** Léman ou Neuchâtel (selon arrivage)

**Saumon :** Norvège et Ecosse

**Pommes de terre :** ferme Blaser à Syens et Bremblens

**Truffes :** Valeyres-sous-Rances

**Fruits et légumes :** bio ferme Francey à Chexbres, et maraîcher Keuffer à Bremblens

**Quinoa :** ferme Besson à Yvonand

**Lentilles Perline :** ferme Reichenbach à Corcelles-le-Jorat

**Fromages :** sélection laiterie Corcelles-le-Jorat, Suisse

**Tommes Vaudoises :** laiterie Bory à Dizy

TVA non-incluse

**Buffet à thème**

**Buffet live cooking**

**Conditions générales**

**Page 2 et 3**

**Page 4**

**Page 5**

**Buffet à thème**  
**Dès 20 personnes**

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

**Nous pouvons vous proposer divers thèmes pour agrémenter vos envies et budget**  
**(Soirée de gala, atelier team building, atelier culinaire, thème Asie/Inde/Ecosse/Canton**  
**Suisse/Méditerranée/etc..)**

**N'hésitez pas à nous contacter pour vos besoins spécifiques**

**« Sport »**

Batavia aux pousses

§§§

Trilogie de pâtes (farine de blé, farine complète et pâte farcie)

Pesto maison

Sauce compotée de tomates

Sauce aux légumes de saison

Boulettes de bœuf

§§§

Dessert du jour

**CHF 32.-**

**« Terroir »**

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

Carpaccio de betterave à l'orange et noix

Salade de carottes aux herbes et citron vert

Truite façon gravlax

§§§

Trio de viandes de la région :

Rôti de porc – Braisé de bœuf – Emincé de volaille

Gratin Dauphinois à la moutarde ancienne

Légumes de saison

§§§

Les fromages de Corcelles-le-Jorat

§§§

Tarte à la raisinée

Meringues et crème douce

Compotée de fruits de saison

**CHF 45.- sans fromages (ajouter CHF 6.- pour les fromages)**

### **Buffet live cooking**

#### **Dès 20 personnes**

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

### **Cuisson sur plancha**

#### **« Plancha gourmande »**

Buffet de salades

§§§

Côte et chops d'agneau

Médailon de bœuf

Brochette crevettes black tiger

Merguez

3 sauces à choix

Pommes en robe

Crème aigre ciboulette

§§§

Dessert du jour

**CHF 49.-**

### **Toute l'année à l'extérieur ou à l'intérieur**

Paëlla, risotto géant, penne au parmesan servi dans sa meule... demandez une offre

### **Menus régime alimentaire spéciaux**

N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour discuter de vos besoins nutritionnels

§§§

Nous pouvons adapter nos menus – végétarien, vegan, sans gluten, sans lactose  
et autres régimes alimentaires

## Exemples de buffet à thème

### Dès 20 personnes

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

## Buffet estival – convivial et gourmand

### La charrette du maraîcher

Verdures et accompagnements pour composer sa salade soi même  
Garni de graines torrifiées, œufs farcis miel et moutarde, pousses variées,  
fleurs comestibles, sauces maison

§§§

### C'est comme on veut...

Pulled pork (éfilochée de porc)

Sauce yoghurt aux épices

ou

Burger de bœuf (production maison)

Mousseline à la moutarde ancienne

Ou

Burger falafel (végétarien)

Copeaux de fromage d'alpage

Oignons rouges caramélisés

Variation de buns :

Pain de maïs au safran, pain à la betterave, pain complet aux graines, pain de sils

§§§

### De la douceur

Brochette de fruits frais

Mini brownies

**CHF 48.-**

## Exemples de buffet à thème

### Dès 20 personnes

Compter en plus 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

## Buffet estival – méditerranéen

### Buffet d'entrées

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

*Carpaccio de tomates, oignons rouges, basilic et gingembre*

*Salade de pamplemousse, avocat et grenade à l'huile de chardon*

*Mini arancini*

*Ceviche citron vert, échalotes, coriandre, piment*

### Buffet chaud

*Tagliata de contre-filet de bœuf sur lit de rucola et copeaux de parmesan*

*Mousseline à la truffe – Réduction de pinot noir chocolat 72%*

*Poulpe grillé – sauce vin jaune safran*

*Calamars frits – tsatziki revisitée*

*Pommes grenaille rôtie au gros sel et romarin*

### Buffet de desserts

*Dôme de fruits rouges frais*

*Bouchée de brownies*

*Tarte au citron meringuée*

*Mousse framboise et mascarpone*

**CHF 68.-**

## Menus régime alimentaire spéciaux

N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour discuter de vos besoins nutritionnels

§§§

Nous pouvons adapter nos menus – végétarien, vegan, sans gluten, sans lactose  
et autres régimes alimentaires

### 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.***