

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

Buffet à thème

Page 2

Buffet live cooking

Page 3

Exemple de buffet à thème

Page 4

Buffet à thème

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 »

Salade variée

§§§

Orecchiettes

Pesto maison

Sauce bolognaise locavore

Etuvée de légumes de saison

§§§

Tarte aux fruits

CHF 32.-

« Terroir » (minimum 20 personnes)

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 49.- sans fromages (ajouter CHF 8.- pour les fromages)

Buffet live cooking

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

§§§

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 – tatziki revisitée

Pommes grenaille rôties 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.-