

# Juste pour vous !

Les menus que vous allez découvrir ne sont qu'une infime partie de notre créativité

Certains mets de nos cartes peuvent être adaptés à une autre saison

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

Le menu choisi est servi à l'ensemble des convives

N'hésitez donc pas à nous contacter pour un conseil personnalisé



# Carte d'automne

SEPTEMBRE À DECEMBRE

lauraworld  
catering



## ENTRÉE

-  **Salade mesclun aux graines**  
Vinaigrette à l'huile de chardon  4.-
-  **Velouté de saison**  4.-
-  **Velouté de butternut & popcorn**  5.-
-  **Quiche au chèvre, figes & courge**  
Saladine & sauce à la moutarde ancienne  6.50
- Terrine de sanglier aux noisettes**  
Saladine & pain croustillant  10.50
-  **Mousse de bolets & son oeuf mollet**  
Servi en chaud-froid  12.50
-  **Tomme Vaudoise & figue rôtie**  
Sur son lit de mesclun  14.50



## PLAT PRINCIPAL

-  **Gnocchi de patate douce & sa choucroute** 10.50  
Pois mange-tout
- Risotto à la butternut & saucisson Vaudois**  16.-
- Blanquette de veau aux olives** 19.-  
Petits légumes de la marmite
- Caille farcie aux raisins** 26.50  
Poêlée de légumes d'automne
- Ballotine de volaille aux champignons**  28.-  
Purée de patate douce & mini légumes

## EN ACCOMPAGNEMENT DU PLAT

A CHOIX (1 SEUL CHOIX POUR TOUS LES CONVIVES)

- Tagliatelle
- Ecrasée de pommes de terre au beurre 
- Quinoa 
- Riz noir Venere 
- Spécialités de la maison, compter CHF 2.- de supplément
- Galette de risotto aux herbes 
- Gratin Dauphinois à la moutarde ancienne 
- Gnocchi à la farine Bona 





# Carte d'automne

SEPTEMBRE À DECEMBRE

lauraworld  
catering



## FROMAGE & DESSERT

Assiette de trois fromages affinés	 5.50
Tarte aux fruits de saison	4.-
Mousse aux fruits rouges	 5.-
Mini meringue	
Fondant chocolat classique ou gingembre	 6.50
A la farine Bona	
Tartelette aux citrons bio	7.-
Mousse chasselas et poire caramélisée à la raisinée & sa mignardise	10.50

## PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Viande de bœuf: PRODUCTION MAISON - ferme Rod à Ropraz  
 Volaille : IP-Suisse  
 Porc : ferme Chappuis à Lussey-Villars  
 Œufs : ferme Ramuz à Ropraz  
 Charcuterie : canton de Vaud  
 Gibier : Suisse, France  
 Truite : Léman, Neuchâtel (selon arrivage)  
 Saumon : Swiss Alpine Fish à Lostallo, Suisse  
 Pommes de terre : ferme Blaser à Syens et Bremblens  
 Fruits et légumes : maraîcher Keuffer à Bremblens  
 Quinoa : Suisse  
 Fromages : sélection laiterie Corcelles-le-Jorat  
 Tommes Vaudoises : laiterie Bory à Dizy



Les Presidi Slow Food sont des projets créés pour sauver des productions alimentaires artisanales et de qualité, menacées de disparition.



[www.slowfoodfoundation.com/presidia](http://www.slowfoodfoundation.com/presidia)

## 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.