

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'hiver

DÉCEMBRE À MARS






lauraworld
catering



ENTRÉE



-  Salade mesclun aux graines
Vinaigrette à l'huile de chardon  4.-
-  Velouté de saison  4.-
-  Velouté de panais à la truffe  5.50
-  Salade hivernale gourmande
Poire & marrons glacés  5.50
- Potage des Grisons crémeux  8.50
Viande séchée de boeuf maison, orge & légumes
- Pâté en croûte de veau à la pistache 10.50
Compote de coing & saladine
- Ballotine de foie gras 14.50
Saladine, toast & confit d'oignons

PLAT PRINCIPAL




-  Bourguignon végétarien au tofu 12.50
Légumes d'hiver & quinoa 
- Ballotine de choux farci à l'effilochée de volaille 15.50
Légumes de saison 
- Souris d'agneau confite 19.-
au miel d'abeilles noires & thym
Mini légumes
-  Risotto de pak-choi & mini légumes 21.-
Braisé de boeuf au pinot noir  24.50
Jardinière de 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'hiver

DÉCEMBRE A MARS

lauraworld
catering



FROMAGE & DESSERT

Assiette de trois fromages affinés		5.50
Tarte aux fruits de saison		4.-
Mousse aux fruits rouges Mini meringue		5.-
Fondant chocolat classique ou gingembre A la farine Bona		6.50
Tartelette aux citrons bio		7.-
Crêpe suzette & agrumes au sirop		8.50

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
Foie gras: France
Agneau : 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
Miel d'abeilles noires : Appenzell



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



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.