

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'été

JUIN À SEPTEMBRE



lauraworld
catering



ENTRÉE

-  **Salade mesclun aux graines**  4.-
 Vinaigrette à l'huile de chardon
-  **Velouté de saison**  4.-
-  **Anti-pasti de légumes grillés, saladine**   7.-
 Avec jambon cru **10.-**
- Bruchetta campagnarde à la viande séchée de boeuf maison** **8.50**
 Tapenade d'olives & tomate confite
- Ravioles gambas ricotta, épinards, pignons** **10.50 17.-**
 Sauce écrevisse
-  **Salade estivale tomate & burratina**  **12.50**
 Pesto maison
-  **Duo de truite du lac en carpaccio**  **14.50**
 Sauce coco-agrumes & saladine

PLAT PRINCIPAL




-  **Courgette rondini farcie au quinoa**  **12.50**
 Légumes confits
- Magret de canard rôti basse température**  **20.50**
 Jus corsé & tian de légumes
- Pavé de saumon "Swiss Alpine Fish" sauté** **21.-**
 Sauce vierge & tagliatelles de légumes
- Filet de rumpsteak de boeuf façon roastbeef**  **22.50**
 Réduction de pinot noir & légumes
- Filet d'omble poché sauce noisette passion**  **26.50**
 Purée de petits pois

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'été

JUIN À SEPTEMBRE

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.-
Pavlova aux fruits rouges et crème douce		8.50

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Viande de bœuf: PRODUCTION MAISON - ferme Rod à Ropraz
 Volaille : IP-Suisse
 Canard: France
 Porc : ferme Chappuis à Lusseray-Villars
 Œufs : ferme Ramuz à Ropraz
 Omble & truite : Léman, Neuchâtel (selon arrivage)
 Saumon : Swiss Alpine Fish à Lostallo, Suisse
 Gambas: Viêt Nam
 Miel d'abeilles noires: Appenzell
 Quinoa : Suisse
 Huile de noix: Moulin de Sévery
 Farine Bona (maïs) : Tessin
 Fromages : sélection laiterie Corcelles-le-Jorat
 Tommes Vaudoises : laiterie Bory à Dizy
 Sbrinz d'alpage: Lucerne



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.

