

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 de Printemps

MARS À JUIN

lauraworld
catering



ENTRÉE

-  **Salade mesclun aux graines**  4.-
Vinaigrette à l'huile de chardon
-  **Velouté de saison**  4.-
-  **Velouté d'asperges en cappuccino de betterave**  5.-
-  **Salade estivale multicolore croquante**  5.50
Avocat, chiogga, carottes couleurs & plus encore
-  **Tagliatelle au pesto d'ail des ours**  6.50 12.-
Tomates cherry confites & sbrinz d'alpage
- Rouleau printanier (cru) satay**  8.50
Au saumon "Swiss Alpine Fish" & légumes croquants
-  **Duo d'asperges vertes & blanches**  10.50
Oeuf mollet & sauce hollandaise

PLAT PRINCIPAL

-  **Ravioles à la betterave & chèvre**  17.-
Sauce moutarde à l'ancienne & miel d'abeilles noires
huile de noix du Moulin de Sévery - légumes du jour
- Epaule de porc confite à la raisinée**   19.-
& miel d'abeilles noires
Poêlée de légumes de saison
- Joue de boeuf braisée au thym**  21.50
Printanière de légumes
- Truite du lac sur fondue de poireau**  26.50
Carottes glacées
- Ballotine de volaille façon cordon-bleu** 27.50
A la viande séchée de boeuf maison gruyère AOP & saladine

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 de Printemps

MARS À JUIN

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.-
Tartelette passion, pistaches & grenade		10.50

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Viande de boeuf: PRODUCTION MAISON - ferme Rod à Ropraz
 Volaille : IP-Suisse
 Porc : ferme Chappuis à Lusseray-Villars
 Œufs : ferme Ramuz à Ropraz
 Truite : Léman, Neuchâtel (selon arrivage)
 Saumon : Swiss Alpine Fish à Lostallo, Suisse
 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.