

Bienvenue dans le monde de la gourmandise

*Les menus 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

<i>Menus gourmands</i>	<i>Page 2-3</i>
<i>Menus hiver</i>	<i>Page 4-5</i>
<i>Menu printemps</i>	<i>Page 6-7</i>
<i>Menu été</i>	<i>Page 8-9</i>
<i>Menu automne</i>	<i>Page 10-11</i>
<i>Menu sport santé</i>	<i>Page 12</i>
<i>Menu végétarien</i>	<i>Page 13</i>

Les menus gourmands, servis sur assiette tout au long de l'année
Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Longbow »

Assortiment croquant du maraîcher
§§§
Suprême de volaille aux herbes
Riz parfumé
Jardinière de légumes
§§§
Tarte aux fruits

CHF 35.-

« Barebow »

Saladine de volaille crème aux fines herbes
§§§
Pavé de saumon mi-cuit
Beurre blanc au safran
Pommes sautées
Poêlée de légumes
§§§
Tiramisu de saison aux spéculos

CHF 42.-

« Crossbow »

Saumon façon gravlax
Saladine aux graines torrifiées
§§§
Filet de rumpsteak de bœuf rôti
Sauce à la raisinée
Risotto et copeaux de parmesan
Jardinière de légumes
§§§
Le fondant au chocolat cœur surprise

CHF 55.-

Les menus gourmands, servis sur assiette tout au long de l'année

Compter 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Prestige »

Verrine de brouillade d'œufs, touche de truffe et coulis de tomates

§§§

Délice de saumon au jeunes pousses

Crème de moutarde au miel

Salade et crumble de coriandre

§§§

Filet de bœuf rôti base température

Sauce aux morilles

Crosnes au beurre et fines herbes

Légumes du marché

§§§

Trilogie mini desserts

CHF 70.-

« Raffiné »

Terrine de foie gras mi-cuit, caramel d'épices et toast

§§§

Filet de cabillaud en croûte de tamarin

Risotto de céleri boule et fèves de soja

§§§

Granité saveurs exotiques et vodka

§§§

Grenadin de veau basse température

Sauce périgourdine

Duo de pommes vitelotte et patate douce

Pak-choï en deux façons

§§§

Le tutti-frutti, biscuit croquant et crème d'agrumes

CHF 85.-

Menus de saison – HIVER décembre à mars, servis sur assiette
Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Au coin du feu »

Terrine de canard forestière, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Saladine
§§§
Suprême de poulet jaune fondant, sauce aux écrevisses
Riz complet aux petits légumes
§§§
Le sablé Breton, mousse caramel

CHF 38.-

« Neige éternelle »

Saladine de quinoa, céleri, raisins et noisettes torréfiées
§§§
Emincé de veau à la moutarde ancienne
Pommes duchesse
Sauté de légumes
§§§
Poire pochée au vin rouge et porto
Glace vanille gourmande

CHF 46.-

« Douceur hivernale »

Velouté de panais à la truffe
§§§
Filet de bœuf à la ficelle façon pot au feu et sa moelle
Petits légumes de la marmite
Pommes grenailles
§§§
Tajine d'ananas aux fruits secs et croustillant crème d'amande

CHF 58.-

Menus de saison – HIVER décembre à mars, servis sur assiette

Compter 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Prestige Hivernal »

Mini terrine de lapin, insert de foie gras

Pain de campagne, crème de betterave

Saladine aux herbes

§§§

Filet de bœuf rôti en basse température

Jus truffé

Tagliatelles fraîches

Légumes cocotte d'antan

§§§

Entremet noisette, ganache chocolat lactée

Mousse à l'orange

Crème d'avocat et citron vert

70.-

Menus de saison – PRINTEMPS – mars à juin, servis sur assiette
Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Douceur d'éveil »

Pain de campagne lardé et sa salade estivale
Crème d'asperges du Valais
§§§
Ballotine de volaille ail et fines herbes en sauce
Orecchiette et légumes verts
§§§
Verrine abricot, biscuit croquant aux noisettes
Crème chantilly

CHF 36.-

« Découverte champêtre »

Dent de lion et son œuf mollet, petits lardons
§§§
Joue de bœuf aux petits légumes
Pommes mousseline
§§§
Tartelettes aux fraises
Espuma basilic

CHF 45.-

« Promenade en Romandie »

Salade de lentilles Perline et son saucisson Vaudois
§§§
Pochouse revisitée et son bouillon au safran
§§§
Tatin de pomme
Glace vanille

CHF 55.-

Menus de saison – PRINTEMPS – mars à juin, servis sur assiette
Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Prestige Printanier »

Ballotine de volaille aux herbes, crème d'asperge
Saladine et fleurs

§§§

Burger chic au pulled lamb (agneau)
Roquette, douce de Picardie, tête d'asperges, copeaux de parmesan
Pommes duchesse vanille aux amandes

§§§

Soupe de fraise aux champagne, tartare de fraise
Écume de menthe

70.-

Menus de saison – ETE – juin à septembre, servis sur assiette

Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Sunrise »

Saladine d'avocat pamplemousse à l'huile de chardon

§§§

Brochette de poulet et légumes aux épices façon BBQ

Tagliatelles au beurre

§§§

Salade de fruits de saison

Mini brownies

CHF 35.-

« Summertime »

Soupe de melon et ses billes

Chiffonnade de jambon cru

§§§

Filet de truite du lac meunière

Crème café de paris

Pommes rissolées

Brochette de légumes grillés

§§§

Vacherin glacé aux fruits des bois

Meringue croquante

CHF 48.-

« Sunset »

Fleur de saumon façon gravlax

Saladine aux graines

§§§

Magret de canard rôti, gingembre confit et miel

Pommes grenailles au gros sel

Légumes étuvés

§§§

Mille-feuille fraise basilic

CHF 56.-

Menus de saison – ETE – juin à septembre, servis sur assiette
Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Prestige Estivale »

Burrata et son éventail de tomates en camaïeu au sel noir

Jeunes pousses et rucolla

§§§

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Sauce moutarde à l'ancienne et romarin

Gnocchi

Ratatouille revisitée

§§§

L'assortiment fruité estival

Crème de citron

Croquant aux amandes

70.-

Menus de saison – AUTOMNE – septembre à décembre, servis sur assiette
Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Auburn »

Salade de croustillant au Mont-d'Or et noix
Vinaigrette moutarde à l'ancienne
§§§
Suprême de chapon au jus corsé
Ecrasée de pommes de terre ail et fines herbes, tombée d'épinards
§§§
Mousse de pommes, crumble de noisettes et caramel au beurre salé

CHF 38.-

« Marais et sous-bois »

Poêlée de champignons frais en persillade, pain de campagne et jeunes pousses
§§§
Filet de cabillaud à l'orange
Riz Venere
Suée de poireaux et petits oignons nouveaux
§§§
Tiramisu vermicelles de marron et pralin, spéculos

CHF 48.-

« Etonnante forêt »

Velouté de courge et carottes
chips de lard et dés de gruyère AOP
§§§
Filet mignon de porc base température
Sauce aux aïelles
Poêlée automnale et patates douces
§§§
Brioche façon pain perdu
Mousse de poires

CHF 58.-

Menus de saison – AUTOMNE – septembre à décembre, servis sur assiette
Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Prestige »

Velouté de panais à la truffe

§§§

Vacherin Fribougeois en température

Viande séchée

Saladine et jeunes pousses

§§§

Médallions de filet de chevreuil sauté

Sauce forestière

Garniture palombière

(pruneaux lardés, marrons glacés, spätzli au thym, haricots coco)

§§§

La pomme au four garnie de crème d'amandes

Figues et crème aux fruits rouges

CHF 70.-

Menu sport santé gourmand, servis sur assiette

Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Feather »

Velouté de saison

§§§

Filet de poulet jaune poché aux herbes

Riz parfumé aux petits légumes

§§§

Tarte aux fruits de saison

CHF 29.-

« Bamboo »

Salade verte aux graines torréfiées

Œuf mollet

§§§

Penne au blé complet

Sauce aux légumes et saumon frais

§§§

Brownie noix de pécan

CHF 35.-

« Arrow-head »

Salade de quinoa aux petits légumes

§§§

Médallions de veau grillé, sauce au séré

Légumes du moment

§§§

Pommes au four sauce chocolat noir

CHF 43.-

Menu végétarien/vegan gourmand, servis sur assiette

Compter en plus, 1 personne de service à CHF 42.-/h par tranche de 20 personnes

« Veggie delight »

Velouté de saison

§§§

Tofu fumé sauté aux herbes

Compotée de légumes à la semoule de maïs

§§§

Tarte aux fruits de saison

CHF 35.-

« SuperFood »

Chou kale fondant au sésame

§§§

Terrine de noix pécan et cajou aux pommes de terre et champignons

Coulis tomates

§§§

Compotée de fruits de saison

Meringues à l'aquafaba

CHF 42.-

« Saveurs d'ailleurs »

Salade d'avocat, pamplemousse, grenade et basilic

Vinaigrette à l'huile de chardon

§§§

Duo de falafel aux betteraves et épinards

Tahini et Z'aatar

§§§

Mousse végétale au chocolat 85% et baies de goji

CHF 48.-