



# Propositions de menus pour des banquets

## Menus à trois cours

### Menu 1

Fr. 45.00 par personne

Amuse-bouche

Potage crème aux tomates parfumé de Vodka et mousseline au basilic  
Paillette

Carré de porc farci de fruits séchés glacé au miel et poivre citronné  
Jus au vin rouge  
Purée de pommes de terre aux grains de moutarde, légumes du marché

Duo de chocolat blanc et noir

Friandises

### Menu 2

Fr. 45.00 par personne

Amuse-bouche

Salade mêlée aux goujonnettes de saumon fumé  
Sauce au Sherry et vinaigre de framboises

Suprême de poularde élevée au maïs rôti au four  
Jus aux fines herbes  
Risotto tessinois au vin blanc et légumes du marché

Mousse praliné te glace à la mangue et fruit de la Passion

Friandises

### Menu 3

Fr. 45.00 par personne

Amuse-bouche

Potage crème aux champignons  
Paillette au fromage

Filet de sandre poêlé à l'huile d'olive, vinaigrette aux tomates  
Pommes nature et feuilles d'épinards

Crème aux amandes et glace au chocolat

Friandises

### Menu 4

Fr. 47.00 par personne

Amuse-bouche

Involtini au jambon cru et fromage frais garnis de feuilles à salade

Epaule de veau glacée au jus à la sauge  
Tranche de bramata gratinée au Parmesan  
Légumes de saison

Panna cotta aux oranges et glace espresso

Friandises

**Menu 5**

Fr. 48.00 par personne

Amuse-bouche

Bouillon au Sherry „Célestine“

Filet de porc rôti à la sauce aux morilles séchées  
Croquettes et légumes de saison

Tarte tiède aux pommes et sorbet aux pommes

Friandises

**Menu 6**

Fr. 48.00 par personne

Amuse-bouche

Salade de saison au filet de truite fumé  
Mousseline au raifort et crème aciduléeMagret de canard rôti aux oranges  
Tagliatelle et brocoli aux pignons

Petite crème brûlée et glace au thé vert

Friandises

**Menu 7**

Fr. 52.00 par personne

Amuse-bouche

Velouté safranée aux juliennes de légumes

Tranche de saumon et crevettes géantes poêlées à l'huile d'olive  
Sauce au Pernod  
Riz Venere et feuilles d'épinards

Variation de nos sorbets garnie de fruits

Friandises

## Menus à quatre et cinq cours

### Menu 8

Fr. 80.00 par personne

Amuse-bouche

Crevettes géantes panées sur tranches d'ananas garnies de feuilles à salade  
Sauce à la crème acidulée au curcuma et gingembre

Soupe froide aux tomates et mousseline au basilic  
Croûtons aux fines herbes

Côte couverte de bœuf rôtie aux trois sauces  
Gratin de pommes de terre et garniture de légumes

Mousse au chocolat aux deux couleurs

Friandises

### Menu 9

Fr. 85.00 par personne

Amuse-bouche

Tomates marinées aux perles de Mozzarella  
Pesto au basilic et réduction de vinaigre balsamique

Potage au chou-fleur au filet de sandre rôti

Filet de porc poché à l'huile d'olive aux herbettes et fleur de sel  
Beurre blanc à la ciboulette  
Risotto tessinois et légumes du marché

Sabayon frappé garni de fruits  
Glace au café

Friandises

Menu sans poisson Fr. 72.00

### Menu 10

Fr. 98.00 par personne

Amuse-bouche

Terrine de volaille aux courgettes grillées

Essence de morilles aux quenelles de semoule

Filet de limande sole poché au Noilly Prat sur feuilles d'épinards  
Mille-feuille

Emincé de veau aux brunoises de pomme  
Sauce au Calvados  
Quiche aux pommes de terre au thym et légumes du marché

Duo de chocolat blanc et noir

Friandises

Menu sans poisson Fr. 80.00

**Menu 11**

Fr.110.00 par personne

Amuse-bouche

Galantine de saumon fumé d'Irlande  
garnie de feuilles à salade

Potage blanc aux poireaux  
Aiguillettes de magret de canard fumé

Tranche de filet de bœuf aux bolets secs  
Quiche aux pommes de terre  
Bâtonnets de légumes

Brie de Meaux à la moutarde aux figues maison

Variation de desserts „Ambassador“

Friandises

Menu sans galantine Fr. 92.00

## Nos menus au flair asiatique

### **Menu 12**

Fr. 58.00 par personne

Amuse-bouche

Feuilles à salade au Wakame et daikon au soja

Velouté au curry  
aux brunoises d'aubergine et samosas

Suprême de poulet poché à l'herbe citronnée  
Riz Basmati et haricots verts au sésame

Duo de thé vert et glace à la noix de coco

Friandises

Menu sans velouté Fr. 48.00

### **Menu 13**

Fr. 75.00 par personne

Amuse-bouche

Crevettes géantes poêlées sur nouilles en verre  
à la mangue, courgettes et chili

Soupe aux légumes à l'aigre-doux  
Rouleau de printemps

Magret de canard laqué au soja et miel  
Riz rôti à l'œuf et légumes asiatiques

Flan au gingembre et tranches d'ananas braisées  
et sorbet à l'ananas

Friandises

Menu sans crevettes géantes Fr. 58.00

### **Menu 14**

Fr. 85.50 par personne

Amuse-bouche

Brochette de poulet „yakitori“ sur salade asiatique aux cœurs de palmier

Potage crème à la noix de coco, brunoises de légumes et pousses de soja  
Goujonnettes de poisson en pâte tempura

Dés de bœuf légèrement poêlés aux champignons et shiitakes  
Sauce à la crème acidulée au poivre Szechuan  
Nouilles au curcuma et brocoli

Salade de fruit aux lychees  
Glace au sésame

Friandises

Menu sans yakitori Fr. 69.00

**Menu 15**

Fr. 92.00 par personne

Amuse-bouche

Sashimi de thon légèrement rôti  
Salade TaboulehCappuccino au curry et noix de coco  
Accompagné d'une crevette géante à l'herbe citronnéeTranches de selle de veau rôtie sur gingembre et coriandre  
Riz Basmati  
Légumes asiatiques au sésame

Sélection douce de nos desserts asiatiques

Friandises

Menu sans sashimi Fr. 76.00

Certains ingrédients peuvent varier par saison.

Si vous n'y pas trouvez votre menu favorisé ici, n'hésitez pas de nous contacter.