



# Menus banquets

Retrouvez ici nos suggestions de menus  
pour vos banquets.

Tous nos menus banquets sont proposés  
à partir de 15 convives.

Nous sommes, bien sûr, à l'écoute de toute éventuelle suggestion ou  
demande concernant ces propositions.

Afin que votre événement se déroule dans les meilleures conditions,  
nous vous serions reconnaissants de choisir un menu unique pour  
l'ensemble des convives (exception faite pour le menu végétarien),  
et de nous communiquer celui-ci au moins une semaine en avance.

Nous proposons un supplément fromages à 15.- par personne.

N'hésitez pas à nous faire part d'éventuelles allergies ou intolérances  
alimentaires que nous saurons  
prendre en considération.



### Menu Végétarien Demeter de la ferme

85.-par personne

Menu en 6 temps suivant les saisons

En collaboration avec Mirjam Zarantanello,  
fermière sur le domaine de Bois Genoud

### Menu Gourmand à 79.-par personne

Velouté de carotte à la mousse de raisiné, garniture de saison



Tarte fine de poisson du lac, petite saladine du moment



Suprême de volaille de la Gruyère, jus rôti,  
pommes grenaille et légumes de la ferme



Mousse au chocolat, crumble de graines  
ou

Choix d'entremet de notre pâtissier  
(voir dernière page)

### Menu Louis Bagutti à CHF 84.- par personne

Bouchée au gruyère AOP, pesto de tomate séchée



Burrata de Cuarnens, tomates colorées, pesto et basilic du jardin  
(de juin à octobre)

Risotto à la truffe, racines et herbes (de novembre à mai)



Filet de boeuf bio Suisse, cuisson basse température,  
purée de pomme de terre aux herbes et légumes de la ferme



Demi sphère meringue crème double, fruits et herbes de saison  
ou

Choix d'entremet de notre pâtissier  
(voir dernière page)



### Menu Chêne Pédonculé à CHF 89.- par personne

Amuse bouche du jardin



Filet de truite blanche vaudoise, petite émulsion à l'absinthe



Carré de veau cuit basse température, jus rôti,  
mousseline de pommes de terre aux fines herbes et légumes de la ferme



Crème brûlée de saison

ou

Choix d'entremet de notre pâtissier  
(voir dernière page)

### Menu AOP à 120.- par personne

Amuse bouche du jardin



Palet au gruyère AOP, tomates séchées, saladinie et crudités



Risotto de céleri et mousse de Vacherin Mont D'Or AOP



Saucisse au chou IGP revisité et son papet coloré



Filet de boeuf bio Suisse, cuit basse température,  
polenta AOP au lard fumé et légumes de la ferme



Damassine AOP en trou normand, citron



Poire à l'Etivaz AOP

ou

Choix d'entremet de notre pâtissier  
(voir dernière page)



## Nos entremets (pour 6 personnes minimum)

### Le Chocolat

Crémeux chocolat au lait, mousse légère de chocolat au lait, biscuit noisette

### L'Exotique

Mousse à la mangue, crémeux passion, confit de fruits exotiques frais, biscuit coco

### Entremet au coulis de fruits rouges et fève de tonka

### Vacherin glacé

Framboise vanille (ou votre choix)

### Saint Honoré

### Millefeuille vanille

et confiture de framboise

### Fraisier (printemps uniquement)

Génoise, mousse vanille et fraises

### Framboisier (été uniquement)

Génoise, mousse vanille et framboises