



# EVENTS & SAVEURS

CATERING - TRAITEUR - EVENTS

VAUD - GENEVE - VALAIS

---

Events & Saveurs Sàrl  
Route d'Arzier 12 - 1273 Arzier-Le Muids  
Tél. 022 366 01 53 - [info@eventsetsaveurs.ch](mailto:info@eventsetsaveurs.ch)  
[www.eventsetsaveurs.ch](http://www.eventsetsaveurs.ch)

## UNE HISTOIRE

A l'origine de ce service traiteur, Ulrich Indermühle, un homme indépendant passionné de cuisine.

Bénéficiant d'une formation de cuisinier, d'un diplôme de l'Ecole hôtelière de Genève et de nombreuses années d'expériences dans des établissements étoilés suisses, il décide, en 2000, de créer Events & Saveurs et de partager sa passion par le biais d'événements gastronomiques.

## UN OBJECTIF

L'objectif premier d'Events & Saveurs est de faire vivre à ses clients, à travers des événements, d'authentiques expériences culinaires.

## UN SAVOIR-FAIRE

Estimé pour notre savoir-faire et notre culture du goût, nous avons acquis nos compétences par l'expérience et par passion de la gastronomie.

## DES PRODUITS

Les plats proposés sont réalisés à partir de produits frais et de saison. Nous mettons un point d'honneur à la sélection des matières premières en choisissant des fournisseurs locaux.

## UN RÉSEAU

Events & Saveurs s'est entouré de partenaires répondants à nos exigences professionnelles afin de garantir une satisfaction client optimale.

## UN AMOUR

Depuis presque 30 ans, nous partageons notre amour pour la cuisine et les domaines de charmes.

## LABEL FAIT MAISON

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Les desserts proposés sur cette carte et qui sont signalés par un (sb) sont entièrement élaborés par l'artisan pâtissier Sébastien Brocard à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



# TABLE DES MATIÈRES

APÉRITIFS.....	4
COCKTAIL DÎNATOIRE.....	9
FORFAITS BOISSONS.....	11
ÉVÉNEMENT / MENUS.....	12
BUFFETS GOURMANDS.....	25
VINS ET BOISSONS.....	33
OPTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	36



# APÉRITIFS

Events & Saveurs Sàrl  
Route d'Arzier 12 - 1273 Arzier-Le Muids  
Tél. 022 366 01 53 - [info@eventsetsaveurs.ch](mailto:info@eventsetsaveurs.ch)  
[www.eventsetsaveurs.ch](http://www.eventsetsaveurs.ch)

## Amuse-Bouches Salés Froids

Mini Ratatouille au Pistou & Stick aux Olives (\*)  
Sphère de Saumon Sushi, Gelée de Concombre & Crème Fraîche (\*)  
Verrine de Potage du Sud au Piment d'Espelette  
Jambon Tipo Parma de Penthalaz et Pain aux Olives  
Petite Sucette de Foie-Gras de Canard au Chocolat Blanc & Pistaches  
Verrine de Caviar d'Aubergine et Parmesan  
Tonato de Volaille à l'Envers (\*)  
Mille-Feuille au Chèvre et Pesto de Roquette  
Verrine Végétale & Huile d'Olive Pressée à Froid  
Pain de Seigle, Beurre de Montagne & Viande Séchée  
Assortiment de Mini Macarons au Foie Gras de Canard  
Mini Club Sandwiches au Roastbeef  
Crème Brûlée au Foie Gras de Canard  
Sucette de Fromage Frais aux Noix Grillées  
Verrine de Tartare de Noix de St-Jacques, Crème au Citron  
Tomates d'Amour au Pavot  
Transparence d'Avocat, Gaspacho & Fine Gelée  
Cubisme de Melon & Pastèque au Jambon Serano  
Soupe de Petits Pois & Chantilly  
Rillettes de Saumon & Citron Confit sur Blinis (\*)  
Macarons Salés Colorés Tomate, Basilic  
Rustico de Foie Gras de Canard à l'Armagnac, Fleur de Sel & Gelée de Fruits Rouges  
Tartare de Saumon aux Herbettes & Crème Acidulée

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »



### Amuse-Bouches Salés Chauds

Risotto Carnaroli Chlorophylle  
Truffe de Bœuf & Chutney de Cassis  
Verrine Végétale de Pomme de Terre Douce, Émulsion de Curry  
Mini Cheeseburger Création  
Manchons de Volaille aux Curry à l'Ananas  
Noix de St-Jacques Rôties en Capuccino de Gingembre Frais  
Verrine de Homard, Beurre Salé Végétal  
Poêlée de Gambas Relevées au Saté, Carottes à l'Orange & Cumin  
Noix de St-Jacques Rôties & Jambon Serrano

Baby Malakoff - Mini Ramequin (\*) - Mini Pizza (\*)

### Saveurs du Monde (chaud)

Crevettes Tempura aux Saveurs Japonaises  
Mini Brochette de Saumon Yakitori  
Mini Brochette de Bœuf Mariné

### Suggestions d'accompagnements

Canapés Délices (\*)  
« Jambon - Salami - Saumon Fumé - Œuf »  
  
Éventail de Mini Navettes  
« Fromage Frais aux Herbes - Jambon Cru - Thon / Tomate »  
  
Assortiment de Bruschetta  
« Tomate/Basilic - Tapenade d'Olive - Champignons Marinés & Origan »

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »

### Suggestions d'accompagnements

Lard Confit aux Épices des Moines  
Sélection de Petits Feuilletés Salés  
Flûtes au Beurre (\*)  
Choix de Fromages Affinés, Pain aux Noix  
Pain Surprise  
Cake Trompe l'Œil Jambon / Olive  
Tuiles au Parmesan

### Mignardises

Tartelette au Citron et Pistache - Petits Fours Funky (\*)  
Brochette Méli-Mélo de Fruits du Verger - Verrine Framboises Séré à la Crème  
Verrine Soupe de Mangue au Citron Vert - Crème Brûlée à la Verveine Sauvage  
Panacotta Coulis de Framboises - Macarons Assortis  
Choux de Minuit (\*) : « Tiramisu Pistache & Sablé Fleur de Sel - Mousse Chocolat Noir & Noisettes Caramélisées »

« Glaces et Sorbets à l'Azote Liquide » - Prix selon nombre de personnes

Cakes « Pomme - Citron - Chocolat »

### Nombre de sortes maximum salées / sucrées par personne

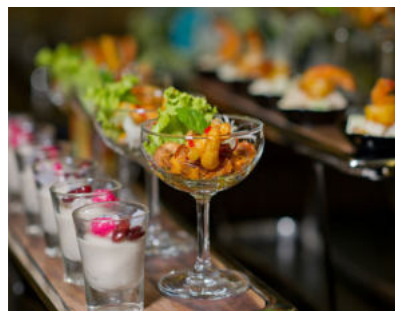
Pour 4 pièces par personne (choix maximum de 6 sortes)

Pour 6 pièces par personne (choix maximum de 9 sortes)

Pour 8 pièces par personne (choix maximum de 12 sortes)

Pour 12 pièces par personne « cocktail dînatoire »  
(Choix maximum de 14 sortes, selon nombre de personnes)

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »



# PROPOSITIONS D'APÉRITIFS

## Juste pour Grignoter

Bruschetta Tomate / Basilic, Tapenade d'Olive, Champignons Marinés,  
Cake Trompe l'œil Jambon / Olive, Flûtes & Feuilletés pur Beurre

## Le Léger

### Froid

Mille-Feuille au Chèvre & Pesto de Roquette  
Sucette de Fromage Frais aux Noix Grillées  
Rillettes de Saumon & Citron Confit sur Blinis  
Dips de Légumes de Saison, Sauces Basilic, Curry Fruit, Ail

### Chaud

Truffe de Bœuf & Chutney de Cassis  
Verrine Végétale de Pomme de Terre Douce, Émulsion de Curry

## L'Original

### Froid

Macarons Salés Colorés Tomate, Basilic  
Tonato de Volaille à l'Envers  
Verrine de Potage du Sud au Piment d'Espelette  
Chips Maison de Pomme de Terre & Betterave Rouge  
Pain Complet Garni, dont  
« Saumon Fumé, Mousse de Foie Gras, Purée d'Artichaut & de Tomate,  
Fromage Frais Fines Herbes, Jambon Blanc »

### Chaud

Mini Cheeseburger Création  
Toast de Cabillaud, Moutarde & Crumble d'Herbes  
Vol au Vent aux Morilles & Porto Blanc



# COCKTAIL DÎNATOIRE

Events & Saveurs Sàrl  
Route d'Arzier 12 - 1273 Arzier-Le Muids  
Tél. 022 366 01 53 - [info@eventsetsaveurs.ch](mailto:info@eventsetsaveurs.ch)  
[www.eventsetsaveurs.ch](http://www.eventsetsaveurs.ch)

# COCKTAIL DÎNATOIRE

## Amuse-Bouche Salés Froids

Sphère de Saumon Sushi, Gelée de Concombre & Crème Fraîche

Jambon Tipo Parma de Penthalaz et Pain aux Olives

Assortiment de Mini Macarons au Foie Gras de Canard

Tonato de Volaille à l'Envers

Mini Club Sandwiches au Roastbeef

Choix de Fromages Affinés, Pain aux Noix

Mousse de Petits Pois, Chantilly & Greubons de Canard

## Amuse-Bouche Salés Chauds

Crème de Courge & Émulsion de Curry au Chaudron à la Cheminée

Mini Cheeseburger

Baby Malakoff

Parmentier de Bœuf à la Fleur de Thym

Risotto Carnaroli Chlorophylle

(dans la meule, supplément CHF 280.00 (H.T.)

« Médiéval » :

Jambon à l'Os au Miel & Verjus à la Broche, Petit Pain aux Graines de Malt

## Douceurs

Mignardises Funky

Panacotta Coulis de Framboises

« Médiéval » :

Tarte de Potimarron à la Cannelle

Chocolats au Gingembre

Ce choix peut être modifié selon vos désirs

Minimum 30 personnes

# FORFAITS BOISSONS

1

Domaine de La Capitaine, Chasselas BIO - Reynald Parmelin  
Rouge et Rosé du Pays de Vaud  
Blanc Cassis, Hydromel, Bière  
Cocktail de Fruits Frais de Saison « sans alcool »  
Eau Minérale, Coca-Cola, Thé Froid  
Jus de Pomme Fermier, Jus d'Orange

2

Domaine de La Montardière - Chasselas - Laurent Mugnier - Tartegnin  
Rouge du Vigneron-Encaveur  
Blanc-Cassis, Hydromel  
Cocktail de Fruits de Saison « sans alcool »  
Bière, Eau Minérale, Coca-Cola, Thé Froid  
Jus de Pomme Fermier, Jus d'Orange

3

Champagne Veuve Alice Margot,  
L'Archevesque - Saint-Saphorin - Louis Bovard  
Château de St-Saphorin s/Morges - Grand Cru Assemblage Rouge - Propriété de Mestral  
Bière, Eau Minérale, Coca-Cola, Thé Froid  
Jus de Pomme Fermier, Jus d'Orange

A hand in a grey sleeve holds a dark slate tray with several small appetizers on white plates. The background is a blurred crowd of people in a social setting.

# VOTRE ÉVÉNEMENT

Events & Saveurs Sàrl  
Route d'Arzier 12 - 1273 Arzier-Le Muids  
Tél. 022 366 01 53 - [info@eventsetsaveurs.ch](mailto:info@eventsetsaveurs.ch)  
[www.eventsetsaveurs.ch](http://www.eventsetsaveurs.ch)

# LES MENUS

## « All'Italiana »

Bruschetta à l'Huile d'Olive, Tomate & Basilic

\*\*\*

### Antipasti

Aubergines Grillées & Mozzarella de Buffala

Poivrons au Four à la Menthe, Filet de Sardine Mariné au Citron & Persil Plat

Jambon de Parme, Artichaut Gratiné & Olives Marinées

Salade de Fruits de Mer au Basilic

\*\*\*

### Entrée chaude

Tagliatelle, Pesto de Ruccola aux Noix & Pecorino

OU

Risotto aux Légumes Primavera

\*\*\*

### Plat principal

Veau au Four, Jus de Martini Blanc au Citron & Persil Plat

Végétales du Sud à l'Huile d'Olive

OU

Tagliata de Bœuf, Roquette & Parmesan

\*\*\*

### Desserts

L'Authentique Tiramisu

Sorbet au Citron de Sicile

Torta au Café

Provenance des Viandes & Poissons

Bœuf : Suisse / Angleterre / Paraguay / Uruguay - Porc : Suisse - Veau : Suisse / Allemagne  
Volaille : Suisse / France - Agneau : Suisse / France - Féra : Suisse - Saumon : Norvège / Écosse  
Crevettes : Asie - Foie Gras : France

## « Les Menus Bistrot »

### MENU 1

#### Entrée

Salade de Crevette, Concombre, Taboulé aux Epices

\*\*\*

#### Plat principal

L'Aiguillette de Boeuf Mitonnée, Emulsion de Truffe  
Gratinée de Purée de Pommes Violettes & Jardinière de Saison

\*\*\*

#### Dessert

Crème Brûlée au Chocolat

---

### MENU 2

#### Entrée

Terrine Maison Artisanale aux Pistaches , Tomates & Jeunes Légumes

\*\*\*

#### Plat principal

Filet de Truite Rôti, Poireaux Juste Etuvés & Sauce Aioli

\*\*\*

#### Dessert

Pannacotta aux Fruits Rouges



## « Menu Printemps - Été »

### Entrées froides

Salade Provençale aux Légumes Grillés, Mesclun & Huile d'Olive,  
Les Gambas au Mélange d'Épices

OU

Carpaccio de Saumon & Vinaigrette de Gingembre,  
Asperges Vertes (de mi-mars à fin mai) ou Méli-Mélo de Mesclun

\*\*\*

### Entrées chaudes

Risotto Carnaroli, Beurre au Basilic & Pressé de Tomate

OU

La Dorade « Unilatéral », Carottes Printanières & Émulsion de Coquillages

\*\*\*

### Plat principal

Magret Rosé aux Figues, son Jus de Martini Blanc et Persil

Risotto d'Orge Chlorophylle & Végétales de Saison

OU

Pièce de Veau aux Chanterelles (dès juin) ou Morilles à la Crème  
Cocotte de Charlottes & Chips de Jambon Cru Valaisan & Végétales de Saison  
Supplément CHF 8.00 (H.T.)

\*\*\*

### Fromages

Buffet de Fromages du Maître Affineur

Pain à la Raisinée - Noix - Raisin & Poire

\*\*\*

### Desserts

Douceurs Gourmandes & Méli-Mélo de Fruits Rouges au Basilic

OU

Panna Cotta de Capuccino de Fraise et Macaron au Beurre Salé

OU

Gâteau des Mariés / d'Anniversaire - parfum à définir en page 21



## « Menu Automne - Hiver »

### Entrées froides

Pâté en Croûte Création & Fraîcheur de Feuilles

OU

Tartare de Poisson du Lac à l'Aneth, Caviar de Légumes aux Agrumes

\*\*\*

### Entrées chaudes

Ceviche de St-Jacques au Yuzu, Crème de Courge et sa Brisure de Noix

OU

Truite Rose en Filet, son Émulsion de Gamaret & Poireaux Frits

\*\*\*

### Plat principal

Double de Bœuf, ses Endives à l'Acacia Doux  
& son Jus aux Cornes d'Abondances

OU

Médallions de Pintade aux Choux Verts et Châtaignes, Jus de Volaille au Vin Doux  
Le Dauphinois & Végétales de Saison

\*\*\*

### Fromages

Buffet de Fromages du Maître Affineur  
Pain à la Raisinée - Noix - Raisin & Poire

\*\*\*

### Desserts

Douceurs Gourmandes, Oranges aux Pistaches, Miel Caramel

OU

Passion / Chocolat : « Fruits de la Passion, Crème de Chocolat Noir, Biscuit Clair »

OU

Gâteau des Mariés / d'Anniversaire - parfum à définir en page 21

## « Menu Médiéval »

### Entrées chaudes

Souplette à la Mode Taillevent  
« Soupe Verte d'Épinards à l'Épeautre »

ET

Filet de Féra du Lac au Four  
Lenticulas Noir, Poivre Tilfda

\*\*\*

### Plat principal

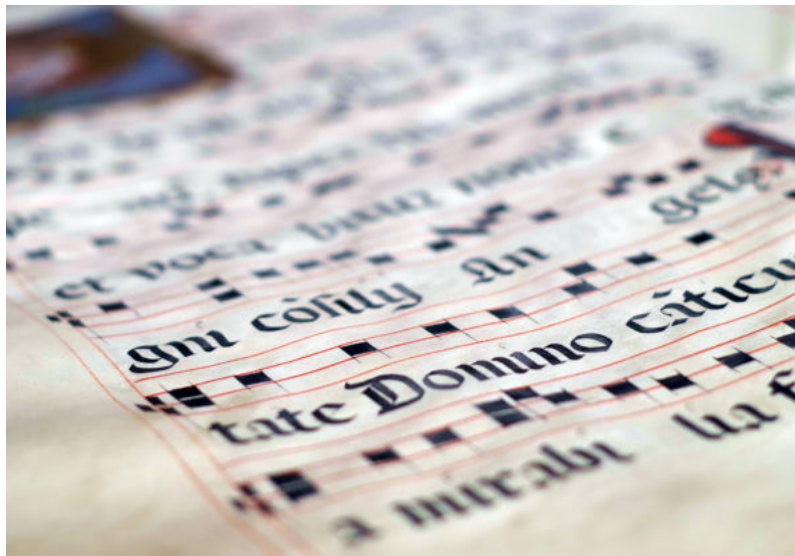
Aiguillette de Bœuf Braisée, au Vinaigre de Vin  
Galette de Crééales, Purée Verte  
Végétal du Château

\*\*\*

### Desserts

Verre d'Hypocras\*  
Blanc-Mangier,  
Fruits Frais & Secs à l'Eau de la Rose

\*Hypocras : nom qui rappelle celui d'Hippocrate, fondateur de la médecine grecque puis romaine et médiévale - témoigne de son statut médical. En fin de repas, cette boisson est préparée à base de vin rouge et servie comme digestif alors qu'à l'apéritif, elle sera préparée avec du vin blanc et ouvrirait les voies digestives »





## « Menu Gastronomique »

### Mise en Bouche du Chef

\*\*\*

#### Entrées froides

Mesclun & son mi-cuit de St Jacques Safranées

Sucs San Marzano & Fraîcheur d'Herbes

OU

Confiturier de Foie Gras à l'Artichaut & Gelée de Pomme

Brioche, Fleur de Sel

\*\*\*

#### Entrées chaudes

Bambou de Gambas & Courgettes Menthe, Émulsion de Mer sa Rouille, Craquants aux Olives

OU

Féra en Filet, Crumble d'Amandes, (selon arrivage)

Beurre au Mousseux, Pesto de Persil & Poivre Rose

\*\*\*

#### Plat principal

Tournedos de Bœuf, Jus de Veau au Poivre Long,

Bonbon Foie Gras Concassée de Pistaches

OU

Pièce de Filet de Veau Grillé, Émulsion de Cresson

Le Darphin & Végétales de Saison

\*\*\*

#### Fromages

Buffet de Fromages du Maître Affineur

Pain à la Raisinée - Noix - Raisin & Poire

\*\*\*

#### Desserts

Les Petits Délices sur Écrin de Chocolat

OU

Helvétie : « Mousse Chocolat Noir, Cœur à la Crème de Gruyère sur Nid de Meringue »

OU

Gâteau des Mariés / d'Anniversaire - parfum à définir en page 21

## « Menu L'Audace »

### Mise en Bouche du Chef

\*\*\*

Crème de Potimarron & Siphon de Betterave

OU

Bisque de Crustacés & Siphon de Noilly Prat

\*\*\*

### Entrées froides

Foie Gras de Canard Mi-Cuit aux Figues, Pain d'Épice & Chutney d'Échalotes

OU

Queues de Cigales de Mer à la Vinaigrette au Gingembre & Pastel de Légumes,  
Esturgeon de Frutigen Fumé

\*\*\*

### Entrées chaudes

Risotto Carnaroli Mascarpone, Ceviche de St-Jacques,  
Basilic Frit & Œufs de Truite Fumée

OU

Pavé de Loup Sauvage, Capuccino de Pousse de Betterave  
Sucette de Parmesan

\*\*\*

### Plat principal

Faux-Filet de Bœuf Rassis sur Os, Émulsion d'Estragon à l'Armagnac  
Pomme en Mousseline à la Truffe & Végétales de Saison

\*\*\*

### Fromages

Sélection du chef d'un Buffet de Fromages du Maître Affineur  
Pain à la Raisinée - Noix - Raisin & Poire

\*\*\*

### Desserts

Vanille Chocolat : « Crème Vanille de Madagascar, Mousse au Chocolat Noir pur Caraïbes »

OU

Yellow (sb) : « Sablé Breton Sésame, Carré Praliné Feuilleté, Palet Crémeux Citron »  
Gâteau des Mariés / d'Anniversaire - parfum à définir en page 21

## GÂTEAU DES MARIÉS & D'ANNIVERSAIRE À CHOIX

### Caprice

« Fraisier ou Framboisier, Crème Vanille, Mousse de Fruits rouges, Sablé au beurre salé  
Selon votre choix » - printemps / été

### Privilège (sb)

« Onctueux Cœur d'Abricot, Délicat Crémeux au Chocolat Lacté,  
Pistache & Pignons Croustillants » - printemps / été

### Trois Chocolats

« Crème au Chocolat Noir, Lait et Blanc, Biscuit Ambre »

### Agrumes

Mousse de Citron, Meringue Flambée, Biscuit Crumble aux Agrumes du Jour

### Helvétie

« Mousse Chocolat Noir, Cœur à la Crème de Gruyère sur Nid de Meringue »

### Mojito Glacé (sb)

« Dôme de Sorbet Menthe & Citron Vert, Craquante Meringue

### Passion

« Fruits de la Passion, Crème de Mangue, Biscuit Clair »

& Pipette de Rhum Agricole » (2 tailles disponibles)

OU

### Wedding-Cake (sb)

« Biscuit Américain - Blanc de Blanc »

OU

### Buffet de desserts

Mousse de Chocolat Noir au Grand Marnier  
Crème Brûlée à la Verveine  
Sorbet Framboise Artisanal  
Entremets de Fraises, Crème Vanille et Coulis de Fruits Rouges  
Fruits Frais au Sirop de Fleur de Sureau  
Île Flottante, Crème au Caramel à l'Orange



## « Menu Mini Chevaliers »

Pour les enfants de 4 à 12 ans

### Menu Dartagnan

Lasagne Maison

Dessert du Menu Adulte

\*\*\*

### Menu Mousquetaire

Poulet Grillé, Frites (\*) & Ketchup (\*)

Dessert du Menu Adulte

\*\*\*

### Menu Maître Duck

Hamburger Maître Duck

Pommes Frites (\*) & Ketchup (\*)

Dessert du Menu Adulte

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »





**BUFFETS**  
**GOURMANDS**

# LES BUFFETS

## « Végétales & Broches »

### « Printemps - Été »

Tomates Sélection & Pesto de Basilic à l'Ail  
Mesclun aux Herbes Folles & Amandes Grillées  
Aubergines & Courgettes Jaunes Grillées, Menthe & Huile de Calabria  
Purée de Pois Chiches à l'Huile de Noix  
Haricots Fins, Échalotes Confites & Épine Vinette  
Champignons, Fenouil & Radis en Salade

OU

### « Automne - Hiver »

Carpaccio de Betterave, Carottes & Figs Séchées  
Lentilles Noires, Moutarde de Meaux & Noix de Cajou  
Pommes de Terre Bleues au Gros Sel (si disponibles)  
Brocolis, Fromage de Chèvre Frais & Zeste de Citron  
Mousse de Chou Rouge aux Pommes et Airelles  
Pain de Sucre & Graines de Grenade

\*\*\*

Le Coquelet Rôti à la Broche  
Aux Herbes Folles  
Rösti Bernois

\*\*\*

Fondant au Chocolat, Praliné, Amandes & Noisettes\*  
Brochettes d'Ananas\*  
\*sur assiette

## « D'Automne »

Terrine de Bolets, Salade de Mesclun, Chutney de Figs

Salade de Gambas aux Agrumes, Taboulé Fraîcheur

Cake Salé au Chèvre de La Praz, Figs & Jambon à l'Os

Salade de Riz Basmati au Thon & Végétales Automnales

Dip Ricotta & Crémeux de Basilic

Boeuf Rosé, Jeunes Pousses & Copeaux de Vieux Gruyères

Lentille du Pays en Salade, Oignons Rouges & Raisins

\*\*\*

Suprême de Poulet Jaune, Endives Caramélisée & Sauce Légère Soja / Curry

Mousseline de Pomme de Terre & Végétales de Saison

\*\*\*

Mousse de Chocolat Noir au Grand Marnier

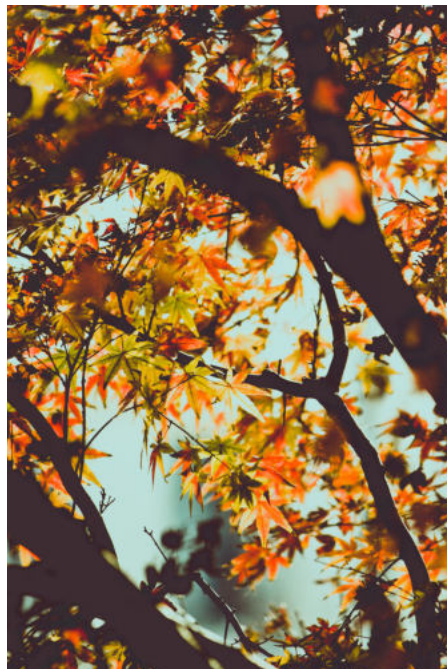
Crème Brûlée à la Verveine

Sorbet Framboise Artisanal

Entremets de Fraises, Crème Vanille et Coulis de Fruits Rouges

Fruits Frais au Sirop de Fleur de Sureau

Île Flottante, Crème au Caramel à l'Orange



## « Tendances »

Saumon Contemporain en Filet, Salade d'Algue & Sauce Soja au Wasabi

Verrine de Soupe Provençale au Pistou

La Transparence de Bœuf, Pesto d'Herbes & Éclats de Parmesan

Bocal de Champignons des Bois et Végétales Marinés

Tian de Végétales Frais et Bûche de Chèvre de Trélex, Vinaigrette d'Olive et Herbettes

Fraîcheur de Concombre, Tofu & Vinaigrette de Gingembre

Terrine Artisanale aux Figes Sauvages, Gelée de Pomme Verte

\*\*\*

Risotto Carnaroli à l'Aubergine & Mascarpone

ET

Le Magret à l'Assemblage de Cépages Nobles

Végétales à l'Huile d'Olive

\*\*\*

Buffet de Fromages du Maître Affineur

Pain à la Raisinée - Noix - Raisin & Poire

\*\*\*

Fondant au Chocolat St-Domingue Somptueux, Croustillant

Mariage Savoureux de Chocolat Blanc aux Agrumes

Choux Caramélisés aux Pistaches

Crumble aux Fruits du Moment

Mille Sorbets : Mille-Feuille de Sorbet du Jour, Biscuit Macaron



## « Plaisir »

Tartare de Féra du Lac à la Badiane, Blinis Aneth & Citron Vert  
Saumon Fumé & Tomates Confites, Beurre de Cresson et Toast  
Carpaccio de Lotte Mariné au Safran, Curry & Jeunes Pousses  
Terrine du Sud Artisanale « Porc - Volaille - Olives - Tomates »  
Cubisme de Melon & Pastèque au Jambon Tipo Parma de Penthalaz  
OU Bavarois de Courge aux Cèpes Selon la Saison

Aubergines au Four « Mama Polo », Tomates Confites, Fromage de Brebis, Olives, Marjolaine  
Jardin Fleuri

« Déclinaison Végétale - Légumineuses - Racines & Huile Pressée à Froid »

\*\*\*

La Féra Beurre d'Agrumes

ET

Contre-Filet de Bœuf Beurre aux Herbes Folles  
Le Dauphinois au Sbrinz & ses Végétales de Saison

\*\*\*

Buffet de Fromages du Maître Affineur  
Pain à la Raisinée - Noix - Raisin & Poire

\*\*\*

Collection de Douceurs de Fruits Frais & Soupe de Framboise  
Crème Brûlée au Thé des Moines  
Mon Helvétie « Chocolat à la Crème Double de Gruyère »  
Mille Sorbets : Mille-Feuille de Sorbet du Jour, Biscuit Macaron  
Panna Cotta & Gelée de Kiwi

## « Le Marché »

### Stand Le Boucher

Steak Tartare de Bœuf à l'Armagnac,  
Baguette de Maïs & Piment

### Stand Le Meilleur de l'Italie

En Meule de Parmesan, Risotto aux Bolets &  
Mascarpone  
Bar à Pâtes : Pesto - Crème Parmesan - Tomate -  
Sugo Antico

### Stand Campagnard

Terrine Campagnarde aux Pistaches et Sud,  
Foie Gras Mi-Cuit au Chocolat Blanc  
Brioche au Beurre

### Stand La Mer

Fruits de Mer  
Fines de Claire, Gillardeau, Gambas,  
Crevettes BIO, Bigorneaux, Oursins  
La Rouille Maison, Vinaigrette à l'Échalote,  
Citron, Pain de Seigle & Beurre Salé

### Stand Healthy Junkfood

Street Food  
Hot-Dog, Saucisse à Rôtir, Oignons Caramel, Volaille  
Ketchup Maison, Burger Bœuf de Genolier, Sauce BBQ -  
Cheese Raclette d'Alpage,  
Le Végétarien Tofu Crème Fraîche à l'Ail

### Stand L'Alpage

Fromages d'Alpages AOC, Pain à la Raisinée, Noix,  
Raisin & Poire,  
Chutney Cassis à l'Oignon

### Stand Les Confiseurs

Les Sweets  
Glaces & Sorbets Maison, Charrette à l'Italienne  
Tartes Sucrées sous toutes leurs formes

### Stand Détox ou Santé

Jus Frais : Légumes BIO mixés minute en Cocktails

### Stand Du Vin - Dégustation à l'Aveugle

Les Crus au verre, partage de la passion du vin avec le  
vigneron

Propositions modifiables à votre guise  
(Stands Grillades, Raclette, Crêpes, Japonais)

Minimum 100 personnes pour l'organisation de tous les stands





Ces produits régionaux peuvent être intégrés dans nos menus selon la saison, la disponibilité et avec un ajustement de prix.

**Poisson**

1. **Aquaponic Gardens GmbH**  
*Baramundi*  
Paul Wreford  
Stickerelstrasse 17, 8362 Balterswil  
www.fishngreens.ch
2. **gourmet-fisch GmbH**  
*Sandre*  
Thomas Muri & Reto Kaufmann  
Feldhof 1, 6247 Schötz  
www.koenigs-zander.ch
3. **Valperca SA**  
*Perche*  
Bodmeroya, 3942 Raron
4. **Guibert Pisciculture SA**  
*Truite brune, truite saumonée, ombie*  
Forellenzucht Giessenhof  
Giessenhof 952B, 3123 Belp  
www.guiberpiscicultures.ch
5. **Brüggli-Forellen GmbH**  
*Truite brune, truite saumonée, ombie*  
Familie Reichmuth  
Steinerbergstrasse 38, 6417 Sattel  
www.forellen.ch
6. **Fischzucht Bremgarten**  
*Truite brune, truite arc-en-ciel, truite saumonée, ombie*  
Thomas Ruppel  
Vogelsangstrasse 8, 5620 Bremgarten  
www.fischzucht-bremgarten.ch
7. **Swiss Alpine Fish AG**  
*Truite saumonée, saumon*  
Camp di Polac, 6558 Lostallo  
www.swisslachs.ch
8. **Pêcheur Professionnel**  
*Corégone, brochet, truite lacustre*  
Deli Osmanqaj  
Route du Cordon, 1260 Nyon  
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs
9. **Junod Pêcherie**  
*Corégone, brochet, truite lacustre*  
Denis Junod  
Place du Joran 5, 2012 Auvernier
10. **Pêcheur Professionnel**  
*Corégone, brochet, truite lacustre*  
Nicolas Chevalier  
Rue des Pêcheurs 1, 2012 Auvernier  
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs
11. **Pêcheur Professionnel**  
*Corégone, brochet, truite lacustre*  
Nicolas Chevalier  
Château 15, 1422 Grandson  
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs
12. **Pêcheur Professionnel**  
*Corégone, brochet, truite lacustre*  
Claude Nicollier  
Rue de la Pisciculture 6, 1426 Concise  
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs

**Viande**

13. **Sattler Vieh- und Fleischhandel GmbH**  
*Angus*  
Andreas Kurz  
Strandbadweg 5, 8610 Uster  
www.sattler-fleisch.ch
14. **Sattler Vieh- und Fleischhandel GmbH**  
*Angus*  
Samuel Oehninger  
Muristrasse 10, 5628 Althäusern  
www.sattler-fleisch.ch
15. **Sattler Vieh- und Fleischhandel GmbH**  
*Angus*  
Josef Probst-Vogt  
Schneehof 436, 4712 Laupersdorf  
www.sattler-fleisch.ch
16. **Sattler Vieh- und Fleischhandel GmbH**  
*Angus*  
Thomas & Rita Bühlmann  
Sädelhof, 8965 Berikon  
www.sattler-fleisch.ch
17. **Wild aus Hittnau**  
*Gibier*  
Familie Holenstein  
8335 Hittnau
18. **Kani-Swiss GmbH**  
*Lapin du Frelant*  
Familie Näf  
Isenbergswil/Geltwil, 5637 Beinwil  
www.schweizerkaninchen.ch
19. **Gefu Oberle Gruppe**  
*Veau d'élevage spécial*  
Familie Oberle  
Huebmatstrasse 4, 6221 Rickenbach  
www.gefu-oberle.ch
20. **Zwahlen, Fachgeschäft für Lammfleisch**  
*Agneau d'herbe et cabris de l'Oberland bernois*  
Peter Zwahlen  
Uttigenstrasse 138, 3603 Thun
21. **Hof Peter Scherer Hof Heinrich Burkhardt**  
*Porcelet*  
6331 Hünenberg

**Volaille**

22. **Bianchi Geflügel AG**  
*Poulet Alpstein*  
Koch, Hofstadl  
Albertschwili 585, 9200 Gossau  
www.hofstadl.ch
23. **Bianchi Geflügel AG**  
*Poulet Alpstein*  
Segmüller  
Gähwilerstrasse 26, 9533 Kirchberg  
www.alpsteinpoulet.ch
24. **Bianchi Geflügel AG**  
*Poulet Alpstein*  
Familie Bösch  
Hagtobel 1292, 9630 Wattwil  
www.alpsteinpoulet.ch
25. **Bianchi Geflügel AG**  
*Poulet Alpstein*  
Familie Manser  
Schwendetalstrasse 54, 9057 Schwende  
www.alpsteinpoulet.ch
26. **Bianchi Geflügel AG**  
*Poulet Alpstein*  
Familie Steinmann  
Isel 1A, 8867 Niederurnen  
www.alpsteinpoulet.ch
27. **Gefluegelgourmet AG**  
*Poularde au Ribelmais*  
Alex Marlen Länzlinger  
Ehratsrick 366, 9612 Dreien  
www.gefluegelgourmet.ch
28. **Gefluegelgourmet AG**  
*Dinde gourmet*  
Schweitzer Alex  
Hof Schwarzenbach, 9200 Gossau  
www.gefluegelgourmet.ch
29. **Gefluegelgourmet AG**  
*Canard de l'Appenzel*  
Anita und Franz Rutz  
Kloster St. Ottilia, 9428 Grimmenstein in Walzenhausen  
www.gefluegelgourmet.ch
30. **Gefluegelgourmet AG**  
*Oie Ribel*  
Familie Eugster  
Im Gehrenhof 6, 9450 Lächingen  
www.gefluegelgourmet.ch
31. **Gefluegelgourmet AG**  
*Oie des Alpes*  
Familie Jenny  
Alp Plätsch, 9475 Sevelen  
www.gefluegelgourmet.ch
32. **La Belle Luce SA**  
*Poulets fermiers Gruyère*  
Rte de Broc 53  
1663 Epagny  
www.la-belle-luce.ch

# VINS & BOISSONS

A chacun sa formule, sous forme de forfait ou à la consommation

## LES FORFAITS

1

Pinot-Blanc « Le Prieuré » AOC, Alfred Necker, Satigny  
Syrah La Baume, Vin de Pays d'Oc  
Eau Minérale  
Café, Thé  
Croquants Chocolat Cacao

2

Domaine La Colombe, Pinot-Gris, Raymond Paccot, Féchy  
Pinot-Noir Vaudois BIO Domaine de la Capitaine,  
Reynald Parmelin, Begnins  
Eau Minérale  
Café, Thé  
Croquants Chocolat Cacao

3

Pinot-Gris, Domaine de l'Orme, Jean-Daniel Gauthey,  
Arnex-sur-Orbe  
Cave Mirabilis, Assemblage de Rouges, Pierre-Yves Poget,  
Agiez  
Eau Minérale  
Café, Thé  
Croquants Chocolat Cacao

4

Florilège, Chardonnay, Henri Cruchon, Échichens  
Le Clos Rouge, Clos du Châtelard, Villeneuve  
Eau Minérale  
Café, Thé  
Croquants Chocolat Cacao



## CARTE DES VINS

CL

### Blancs suisses

Sauvignon blanc, La Dîme, Genève	75
Chardonnay, Domaine du Crochet, Grand Cru, Mont-sur-Rolle	75
Château de Dully, Grand Cru, Dully - Certifié en Biodynamie depuis 2014	75
Domaine de Fischer, Grand Cru, Féchy	75
Domaine de la Bolliattaz, Grand Cru, Villette	75
Clos Blanc, Clos du Châtelard, 1er Grand Cru, Villeneuve	75
Gloria in Excelsis, Assemblage, Domaine du Montet, Bex	75

### Rouges suisses

Gamaret, Alfred Necker, Le Prieuré, Satigny	75
Pinot Noir, Château de Dully, Grand Cru, Dully - Certifié en Biodynamie depuis 2014	75
Pinot Noir, Château de Vincy, Grand Cru, Gilly - Élevé en barrique de chêne	75
Gamaret/Garanoir, Château de Vullierens, Grand Cru, Morges	75
Clos Rouge, Assemblage, Clos du Châtelard, Grand Cru, Villeneuve	75
Anthologie, Assemblage, Clos du Châtelard, Grand Cru, Villeneuve	75
Humagne/Cornalin, Domaine de la Muraz, Sion	75

### Blancs étrangers

Chardonnay, Bodega Nuviana, Espagne	75
Roero Arneis, Fontanafredda, Italie	75

### Rosé étranger

Domaine Saint-André de Figuière, Côtes de Provence, France	75
--	----

### Rouges étrangers

Gigondas, Domaine du Grand Montmirail	
Réserve Les Limberts, Saint-Saturnin, Coteaux du Languedoc, France	75
Bordeaux, Château Lamarque, Haut-Médoc	75
Bordeaux, Château Austerlitz, Saint-Emilion, France	75
Santenay, 1er Cru, Clos Rousseau, Côte de Beaune, France	75
Rubio, Montalcino Rosso, Toscane	75
Rioja, Viña Pomal Centenario, Crianza, Espagne	75

Propositions modifiables à votre guise, un large choix s'offre à vous dans notre œnothèque.

## CARTE DES VINS

	CL
<b>Champagnes</b>	
Joseph Perrier, Cuvée Royale, Blanc Brut	75
Veuve Alice Margot	75
Laurent-Perrier	75
<b>Mousseux suisses</b>	
Val d'Eve, Blanc Brut Réserve	75
Val d'Eve, Rosé Demi-Sec, Grande Cuvée	75
Cœur de Cuvée - Henri Cruchon	75
<b>Mousseux italiens</b>	
Prosecco	75

Propositions modifiables à votre guise, un large choix s'offre à vous dans notre œnothèque.

## MINÉRALES

	CL
Eau minérale - plate & gazeuse	100
Coca-Cola - thé froid	100
Jus de fruits	100
Bière Boxer	33

## APRÈS LE REPAS

	CL
Café Nespresso, thé & infusion	
Digestifs au choix	2

# OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

## Art de la Table

Housses de Chaises - Décoration Florale - Vaisselle Médicis - Nappes & Serviettes de couleur Fontaine à Cocktail - Table Impériale - Haie de Torches - Dîner aux Chandelles à Pampilles Photophores Baroques - Tente VIP - et plus encore.....

## Repas à Thème

Barque de Fruits de Mer - Paëlla Cuisinée sur Place - Menu Oriental - Menu Italien  
Cochon de Lait à la Broche  
Dégustation de Fromages Suisses Artisanaux en Costume D'Armailli  
Live Cooking dans nos Jardins

## Animations pour accompagner votre Repas

Magicien - Danses Orientales - Imitation Elvis Presley - Meurtres & Mystères  
Trompettes Thébaines - Serveurs Médiévaux - Dégustations : Vins d'Exception Suisses  
Swiss Yerba Buena Creole Jazz Band - Mariachi Quetzal de Suisse - DJ - Bar - Cocktails

## Cadeaux de départ

Possibilité d'offrir un petit cadeau de départ à chaque convive.  
Une manière élégante de remercier ses invités et de finir sur une bonne note.

Prix sur demande

