



La Marque d'un Savoir-Faire !

Les plats proposés sont frais, de saison et élaborés sur place. Vous pouvez les panacher d'un menu / buffet à l'autre, tout en respectant les saisons.

Nos offres, après communication de vos désirs, sont personnalisées et incluent tous les coûts.

Nous pouvons vous recevoir avec plaisir dans notre cuisine sur rendez-vous pour une dégustation.



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.

N'hésitez pas à nous contacter !

LES APÉRITIFS

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 »

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

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

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

Pour 4 pièces par personne (choix maximum 6 sortes)

Pour 6 pièces par personne (choix maximum 9 sortes)

Pour 8 pièces par personne (choix maximum 12 sortes)

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

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

LES MENUS

« La vita è troppo breve per mangiare e bere male »

« 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

Menu Carte « 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



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

Menu Carte « 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

Menu Carte « Gastronomique »

Mise en Bouche du Chef



Entrées froides

Mesclun & son mi-cuit de St Jacques Safranées
Sucrs 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

Menu Carte « 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

Buffet de Fromages du Maître Affineur Claude Luisier, Ovronnaz
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 »

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

Gâteau des Mariés & d'Anniversaire à Choix

- Caprice** « Fraisier ou Framboisier, Crème Vanille, Mousse de Fraise ou Framboise et Biscuit de Savoie à dominance de Fraises ou Framboises selon votre choix » - printemps / été
- Trois Chocolats** « Crème au Chocolat Noir, Lait et Blanc, Biscuit Ambre »
- Helvétie** « Mousse Chocolat Noir, Cœur à la Crème de Gruyère sur Nid de Meringue »
- Privilège (sb)** « Onctueux Cœur d'Abricot, Délicat Crémeux au Chocolat Lacté, Pistache & Pignons Croustillants » - printemps / été
- Classique** « Forêt Noire »
- Passion** « Fruits de la Passion, Crème de Mangue, Biscuit Clair »
- Mojito Glacé (sb)** « Dôme de Sorbet Menthe & Citron Vert, Craquante Meringue & Pipette de Rhum Agricole » (2 tailles disponibles)

ou

Wedding-Cake (sb)
à rajouter au prix du menu
« Biscuit Américain - Extérieur Sucre Blanc »

ou

Buffet de desserts
à rajouter au prix du menu
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

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

LES BUFFETS

Tendance

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 Figues 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



Fromages

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



Collection de Douceurs

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



Fromages

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



Desserts

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

Buffet

Végétales en Fête

« 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

« Automne - Hiver »

Carpaccio de Betterave, Carottes & Figues 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

Gourmet Burgers

Cheese, Tomate & Sauce BBQ
Volaille, Guacamole & Oignons Frits
Bacon, Concombre & Fromage Crémeux
Pommes Allumettes



Assortiment de Desserts

Fondant au Chocolat, Praliné, Amandes & Noisettes
Brochettes d'Ananas & Crème Passion
Crème Brûlée à la Framboise

MENU MÉDIÉVAL



Festin Médiéval

Entrées chaudes

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



*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*

Un peu d'Histoire :

« 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 »



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

● Poisson

1. **Aquaponic Gardens GmbH**
Baramundi
Paul Wreford
Stickerstrasse 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
Bodmereya, 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 Rüppel
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
Dell Osmankaq
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 Chevallier
Rue des Pêcheurs 1, 2012 Auvernier
www.asrpp.ch/lacs-et-pecheurs
11. **Pêcheur Professionnel**
Corégone, brochet, truite lacustre
Nicolas Chevallier
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 Kunz
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 Freiamt
Familie Näf
Isenbergschwül/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 bernols
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
Albertschwül 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'Appenzell
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 Lüchingen
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