

Entrées

Terrine garnie	6.- / pers.
Pâté en croûte garni	7.- / pers.
Cocktail de crevettes	8.- / pers.
Roastbeef froid et sa sauce tartare (100gr)	7.- / pers.
Filet de Féra fumé du lac Léman, sauce raifort	10.- / pers.
Rillettes de deux saumons	8.- / pers.
Tartare de saumon (100gr)	10.- / pers.
Tartare de boeuf (100gr)	8.- / pers.
Salade paysanne (croûtons, lardons et œufs)	6.- / pers.

Salades

Salade verte	2.- / pers.
Salade de carottes	2.- / pers.
Salade de céleri	3.- / pers.
*Salade tomates, mozzarella et basilic	4.- / pers.
Salade de pâtes	3.- / pers.
Salade de riz	3.- / pers.
Salade de haricots	2.50 / pers.
Salade de lentilles	3.- / pers.
Salade de pommes de terre	3.50 / pers.
Salade paysanne (croûtons, lardons et œufs)	8.- / pers.
Mixte buffet 4 sortes (sans*)	7.- / pers.
Mixte buffet 4 sortes (avec*)	8.- / pers.

Garnitures

Nouilles	2.- / pers.
Riz nature	2.- / pers.
Riz aux petits légumes	2.50 / pers.
Pommes de terre rôties	2.50 / pers.
Gratin Dauphinois	4.- / pers.
Gratin à la mode Girardet	5.- / pers.
Pommes frites	4.- / pers.
Galettes de roesti	2.50 / pers.
Carottes	2.- / pers.
Haricots	2.50 / pers.
Fagots de haricots	2.50 / pers.
Ratatouille	3.50 / pers.
Haricots	2.50 / pers.
Endives braisées	2.50 / pers.

Sauces

Sauce Vin Rouge	2.50 / pers.
Sauce Morilles	5.- / pers.
Sauce Morilles généreuse	7.- / pers.
Sauce Champignons	4.- / pers.
Sauce Madère	3.- / pers.
Sauce Miel et Romarin (aigre-doux)	4.- / pers.
Sauce Moutarde	2.50 / pers.
Sauce à l'Orange (aigre-doux)	4.- / pers.

Desserts

Parfait à l'Absinthe	8.- / pers.
Parfait à l'orange	6.- / pers.
Mousse au chocolat	6.- / pers.
Mousse fruit de la passion	6.- / pers.
Panna Cotta au coulis de fruits rouges	5.- / pers.
Salade de fruits frais	5.- / pers.
Banane au citron vert	5.- / pers.

Apéritif dînatoire

Plat de charcuterie	8.- / pers.
Plat de charcuterie et fromages	10.- / pers
Plat de charcuterie royal	13.- / pers
Plat de charcuterie et fromages royal	15.- / pers.
Verrine saumon fumé, kiwi et crème fraîche	3.50 / pièce
Verrine cocktail de crevettes	3.50 / pièce
Verrine tartare de boeuf	4.50 / pièce
Mini ramequin	2.- / pièce
Rissole de saucisson vaudois	3.- / pièce
Rissole à la viande	2.80 / pièce
Mini taillé aux greubons	1.- / pièce
Taillé aux greubons	3.- / pièce
Mini brochette de poulet chili caramélisée	1.50 / pièce
Mini brochette de poulet au citron	1.50 / pièce
Pain surprise	6.50 / pers.
Mini croissants au jambon (environ 30 pcs)	55.- / Kg
Risotto aux bolets	3.50 / pers.

Nos menus campagnards

Rôti de porc, sauce à la moutarde
Gratin Dauphinois et sa jardinière de légumes
CHF 17.- / pers.

Jambon braisé, sauce Madère
Gratin Dauphinois et haricots
CHF 17.- / pers.

½ poulet rôti cuit à la broche
Pommes de terre sautées
Salade verte
CHF 18.- / pers.
Minimum 30 personnes

Les suggestions « La Tour »

Carré de veau et sa sauce aux morilles
Fagots d'haricots
Galette de roesti
CHF 35.- / pers.

Faux-filet de bœuf et sa sauce au Gamaret
Duo de carottes
Pommes de terre sautées
CHF 34.- / pers.

Filet mignon de porc, sauce à l'orange
Ratatouille
Gratin de pommes de terre
CHF 28.- / pers.

Suprême de Pintade, sauce aigre-douce
Pomme purée
Endives braisées
CHF 25.- / pers.

Caille farcie, sauce au Dézaley
Riz
Jardinière de légumes
(Farce au choix : foie gras, foie gras épinards)

CHF 28.- / pers.

Fondues

Fondue Chinoise (250gr / pers.)

200gr de bœuf et 50gr de poulet

Buffet de salade (3 sortes à choix)

Pain et riz

4 sauces maison à choix (tartare, curry, cocktail, fines herbes)

Salade de fruits

CHF 32.- / pers.

Supplément bœuf CHF 60.- / kg - poulet CHF 35.- / kg

Fondue Bourguignonne

250gr de boeuf / pers.

Buffet de salade (3 sortes à choix)

Riz

Pain

4 sauces maison à choix (tartare, curry, cocktail, fines herbes)

CHF 38.- / pers.

Supplément bœuf CHF 60.- / kg

Fondue Gaucho

(Bourguignonne géante en extérieur)

250gr de boeuf / pers

Buffet de salade (3 sortes à choix)

Riz

Pain

4 sauces maison à choix (tartare, curry, cocktail, fines herbes)

CHF 38.- / pers.

Supplément bœuf CHF 60.- / kg

Sur demande : En lieu et place du riz, frites 3.-/pers.

Chips (+ 1.50 / pers.)

Prestations diverses

Personnel de service	35.- / heure
Vaisselle plastique	2.- / pers.
Vaisselle porcelaine	prix sur demande
Location broche (remorque)	300.- / la journée
Location broche (20 kg)	100.- / la journée

Nettoyage

Broche (remorque)	150.-
Broche (20 kg)	50.-
Caquelon à fondue	5.- / pièce

Un supplément vous sera demandé pour un service traiteur de moins de 15 personnes.