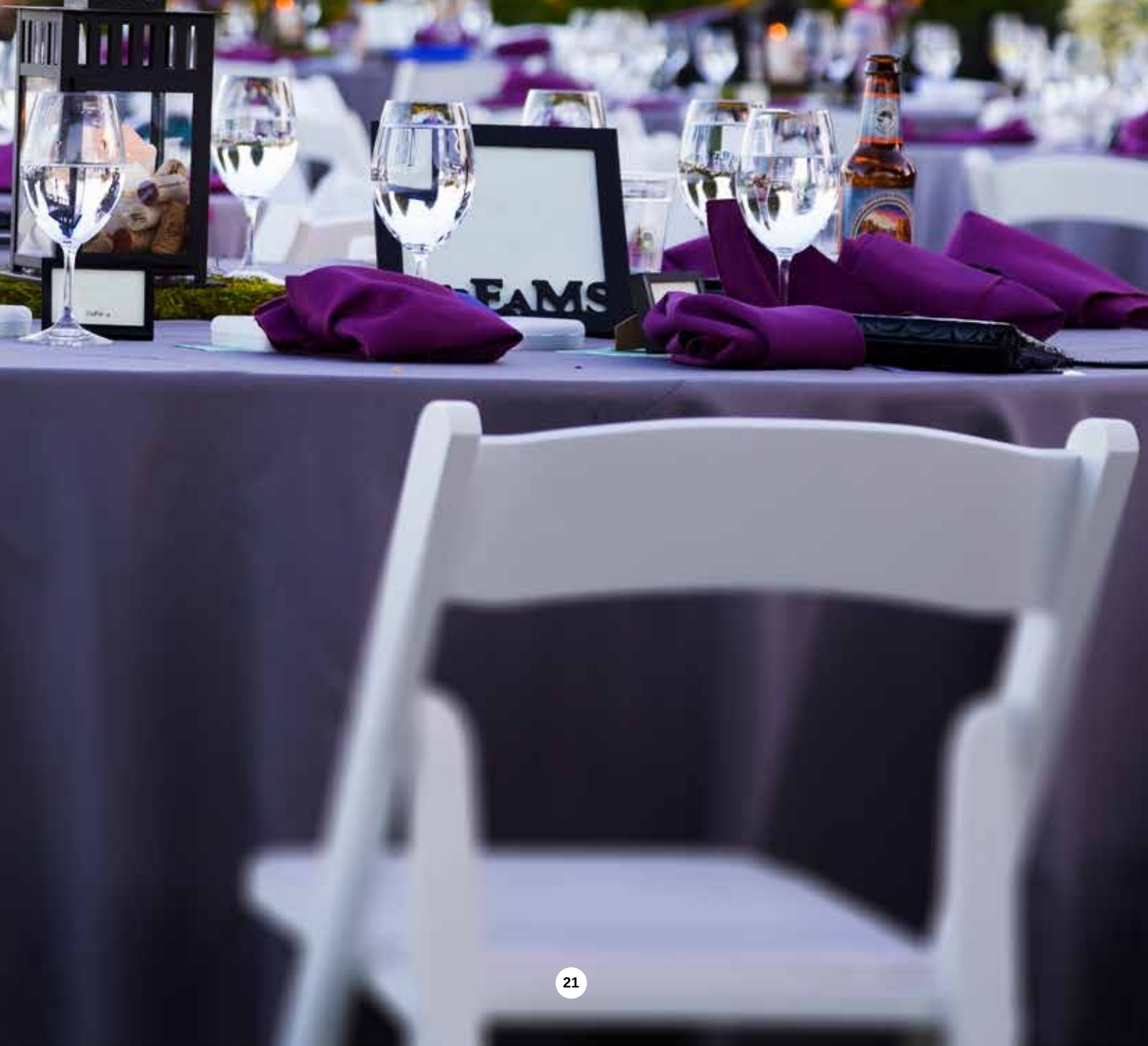


Mariages



Composez vous-même votre menu de mariage

Amuse-bouches

Poisson

- Crabe aux agrumes et pousses de betteraves 7.-
- Tartare de saumon et jus de yuzu 7.-
- Rillettes de féra du Léman, ciboule et écrevisses 7.-
- Tartare de thon et graines de wasabi 7.-

Viande

- Sot-l'y-laisse laqué au vinaigre balsamique et miel 7.-
- Tartare de bison de Collex-Bossy 7.-
- Roulade de pastrami au poivre noir 7.-
- Verrine de Vitello tonnato 7.-

Végétarien

- Tartare de tomates, tapenade d'olives noires 7.-
- Tzatziki de concombres, menthe et aneth 7.-
- Caviar d'aubergines, houmous et sésame 7.-
- Bulle de petits pois glacés 7.-

Entrées froides

Poisson

- Terrine du Léman, écrevisses en saumure, mousseline safranée 16.-
- Ceviche de dorade, coriandre, aneth, émulsion de yuzu et huile d'olive 16.-
- Crevettes marinées, pousses de soja, mangue et vinaigre balsamique 17.-
- Cœur de saumon en tartare, citron combawa, saumon fumé des Highlands 17.-
- Noix de Saint-Jacques, tartare d'agrumes, baies roses et pousses de betteraves 24.-
- Corolle de homard au soja, mayonnaise wasabi 24.-
- Tataki de thon, sésame yuzu, mangue, papaye et jeunes pousses 17.-

Viande

- Carpaccio de bœuf, pignons de pin, basilic, roquette et vieux grana 17.-
- Terrine de morilles, pain croustillant, gelée au Porto et noix 20.-
- Foie gras, chutney de figes et poivre noir, brioche pur beurre 24.-
- Aiguillette de volaille marinée aux épices, quinoa, cranberries et sirop d'érable 24.-
- Tartare de veau, copeaux de parmesan, tomates séchées, olives Kalamansi 20.-
- Asperges vertes, viande séchée du Valais, Sbrinz, tapenade de tomates 20.-

Végétarien

- Brique de chèvre frais, basilic et roquette 12.-
- Tomates cœur de bœuf, mozzarella di buffala, basilic, rucola et pignons de pin 12.-
- Eventail de melon charentais, asperges vertes, grisini et raisinets 14.-
- Taboulé libanais aux agrumes, raisins grec et kalamansi 12.-
- Carpaccio d'aubergines, origan, olives Riviera et ricotta 12.-
- Avocats, courgettes jaunes, pamplemousse et vinaigrette passion 12.-

Entrées chaudes

Poisson

- Thon grillé au sésame, vinaigrette vierge et citron vert 19.-
- Pavé de saumon suisse, safran et asperges violettes 19.-
- Gamberonis, risotto safrané et basilic thaï 19.-
- Rouget en croute d'olives, mizuna et tapenade 19.-

Viande

- Foie gras poêlé au vieux vinaigre balsamique et pignons de pins 24.-
- Minute de veau, poivre Sichuan et wok de légumes 22.-
- Ravioles de bœuf en daube, jus au Pinot Noir et parmesan 18.-
- Rognons de veau, moutarde des Oulaines et mesclun de salade 18.-

Plats principaux

Poisson

- Pavé de saumon suisse, vierge de tomates et lentilles de Sauvigny 27.-
- Filet de féra du Léman, jus au Pinot Noir, croustillant de lard valaisan et trofie 28.-
- Filet de sandre, pois gourmands, lard croustillant, pommes nature 27.-
- Pavé de bar à la plancha, étuvée de fenouil au safran, rattes au thym 28.-
- Cœur de cabillaud rôti, jeunes pousses d'épinards, risotto arborio, jus de coqillage 29.-
- Dorade rôtie à l'orange sanguine, fenouil braisé et pommes safranées 28.-

Viande

- Ballotine de volaille florentine, épinards et risotto 26.-
- Suprême de volaille, chanterelles, pommes de terre Nouvelle, réduction de Pinot noir et truffes 28.-
- Magret de canard miel et agrumes, carottes au cumin, mousseline de pomme de terre 29.-
- Pavé de bœuf Pinot noir, légumes oubliés, pommes de terre Anna 29.-
- Caille farcie aux morilles, poireaux et échalottes, darphin de pommes de terre 30.-
- Longe de veau braisée, mousseline de courge, polenta et basilic 30.-
- Filet de bœuf jus gourmand au Merlot, persillade de girolles 32.-
- Mignon de filet de veau sauce aux morilles 35.-

Végétarien

- Fagotti à la crème de truffes 18.-
- Feuilleté de pleurotes et coulis de persil plat 16.-
- Risotto au potimarron, épinards et vieux grana 16.-
- Curry de légumes, semoule au cumin et menthe 16.-
- Dhal de lentilles, lait de coco et curcuma 16.-
- Trofie Tartufata, copeaux de parmesan et rucola 18.-
- Tempura de légumes, riz parfumé et vinaigrette soja blanc 18.-
- Risotto aux asperges, petits pois frais, mascarpone et vieux grana 18.-



Buffet de mariage n°1

Repas sous forme de buffet à partir de 75.- par personne. Il se compose d'un cocktail, d'un buffet froid, d'un plat chaud, de fromages et d'un dessert. Vous pouvez naturellement personnaliser et modifier votre buffet selon vos envies.

Cocktail

Canapés assortis
Mini tranche de pâté lunch
Brochette de tomates basilic frais et mozzarella
Brochette de melon et jambon cru
Pain surprise
Dips de légumes avec trois sauces :
Fines herbes, curry et pesto de tomates

Buffet froid

Salades diverses (Mexicaine, roquette et parmesan, tomates mozzarella, mêlée, carottes Marocaine, endives et noix, taboulé mode Orientale, lentilles vertes)
Huile d'olive vierge, vinaigre balsamique, sauce Française et Italienne
et

Trio de terrines artisanales (campagne, morilles, poivre vert), Vitello Tonnato, carpaccio de bœuf, mousseline de saumon aux petits légumes, tartare de saumon au citron vert, galantine de volaille printanière, roast-beef sauce moutarde en grains

Plat principal

Rôti de veau sauce aux champignons
Riz Basmati ou Gratin Dauphinois
Jardinière de légumes frais

Fromages

Plateau de fromages frais affinés, raisins, fruits frais et fruits secs

Dessert

Pièce montée
Coulis de framboises fraîches

Buffet de mariage n°2

Proposition de repas à 75.- par personne.

Buffet de Salades

Tomates mozzarella
Carottes Marocaine
Roquette et parmesan
Salade mêlée
Mais
Betterave et citron
Sauce Française et Italienne

Buffet d'entrées

Ceviche et crevettes géantes marinées au citron vert
Tartare de saumon à la ciboulette
Duo de terrines morilles et campagne
Légumes sautés à la Provençale et écrevisses
Assortiment de charcuterie

Plat principal en buffet, sous forme de broche

Cochon de lait ou rôti de porc
Poulet rôti sauce piquante
Haricots noirs
Riz basmati

Fromages

Assiette de fromages affinés

Buffet de desserts

Pièce montée à choix
Coulis de framboises fraîches
Ananas au basilic et menthe fraîche

Menu de mariage n°1

*Repas sous forme de buffet et service à table,
à partir de 65.- par personne.*

Buffet de salades

Tomates mozzarella
Carottes Marocaine
Roquette et parmesan
Salade mêlée
Maïs

Betteraves et citron
Sauce Française et Italienne
et

Duo de terrines maison morilles et campagne

Plateau de charcuteries

Viande séchée et jambon cru

Terrine de poisson et Saint-Jacques
sauce aux fines herbes

Tartare de saumon à la ciboulette et écrevisses

Plat principal avec service à table

Filet mignon de porcelet aux chanterelles et morilles

Gratin de pommes de terre maison

Jardinière de légumes

Fromages

Plateau de fromages frais affinés, raisins,
fruits frais et fruits secs

Dessert

Pièce montée au choix accompagnée d'un coulis

Menu de mariage n°2

*Repas service à table,
à partir de 67.- par personne.*

Amuse-bouche

Gaspacho Andalou

Entrée

Médailon de foie gras maison
Chutney de mangues et poivre sichuan
Mesclun de salade
Mini brioche

Plat principal

Filet de bœuf aux chanterelles
Gratin de pommes de terre en cassolette
Pôlée de légumes

Buffet de desserts

Truffé au chocolat en pièce montée
Cheesecake passion
Soupe de fruits rouges en verrine
Tiramisu au café
Salade d'ananas, mangues, basilic et menthe

Menus de mariage n°3 et n°4

*Repas sous forme de buffet
et service à table,
à partir de 72.- par personne.*

Amuse-bouche

Soupe de melon

Entrée

Salade de roquette, parmesan,
artichauts et tomates séchées
Bruschetta de tomates fraîches et basilic
ou

Carpaccio de bison de Collex Bossy,
mesclun, carotte jaune confite
et poivre noir

Plat principal

Médailon de veau à l'italienne
Risotto en cassolette
Légumes grillés et chanterelles fraîches

Dessert

Pièce montée au choix
et soupe de fruits rouges

Menu à 73.- par personne.

Amuse-bouche

Gaspacho Andalou en verrine

Entrée

Mini saladine et son cocktail
de crevettes, sauce Caraïbe
ou
Mini pavé de saumon sauce safranée

Plat principal

Suprême de poularde de Perly,
sauce aux morilles
Mille-feuille de pommes de terre
Légumes de saison

Fromages

Assiette de fromages affinés

Dessert

Pièce montée au choix

Menus de mariage n°5 et n°6

Menu à 75.- par personne.

Amuse-bouche

Croustillant de chèvre frais au basilic

Entrée

Filet de loup de mer pôelé,
coulis d'herbes fraîches et piments doux

Plat principal

Pavé de boeuf aux chanterelles
Galette de pommes de terre
Légumes du marché

Fromages

Assiette de fromages affinés du pays

Dessert

Pièce montée au choix

Menu à 79.- par personne.

Amuse-bouche

Mille-feuilles de tomates mozzarella,
coulis de pesto

ou

Verrine de crevettes géantes

Entrée

Noix de Saint-Jacques aux agrumes
et risotto crémeux

Plat principal

Longe de veau braisée au Pinot noir,
Demi-lune de polenta gratinée
Légumes provençaux

Fromages

Assiette de fromages affinés

Dessert

Pièce montée au choix

Menu de mariage n°7

Proposition de repas à 85.- par personne.

Cocktail

Brochette de melon de Cavaillon et jambon de Parme
Brochette de tomates cerise et mozzarella
Assortiment de canapés
Brochette de saumon aux cinq saveurs
Involtinis de Brésaola, roquette et tomates séchées
Mini vol au vent au thon et ciboulette
Croquettes de poulet à l'Espagnole
Nems végétariens sauce aigre douce

Amuse-bouche

Verrine de gaspacho Andalou, tapenade d'olives noires
et sa croustille de fromage

Entrée

Tartare de saumon et crevettes géantes au citron vert sur saladine
et sa petite brioche

Plat principal

Suprême de poularde de Perly aux morilles
Mille-feuille de pommes de terre
Légumes du marché

Fromages

Assiette de fromages affinés

Buffet de desserts

Salade d'ananas au basilic et menthe
Mousse aux framboises et chocolat blanc
Tarte aux poires caramélisées
Truffé au chocolat noir