

LAUSANNE PALACE & SPA  
BANQUETS  
CONFÉRENCES



LAUSANNE PALACE & SPA  
BANQUETS  
CONFÉRENCES



# LE LAUSANNE PALACE & SPA S'ENGAGE

Le Lausanne Palace & Spa utilise des produits frais et de saison.

Aussi, nous vous informons que certains ingrédients de notre sélection de menu peuvent être indisponibles hors saison.

Notre département des Banquets & Conférences se tient à votre entière disposition pour vous assister et vous conseiller.

Lausanne Palace & Spa  
Grand-Chêne 7-9  
1002 Lausanne  
Suisse  
Tél. ++ 41 21 331 31 31  
[www.lausanne-palace.ch](http://www.lausanne-palace.ch)

Département Banquets & Conférences  
Responsable : Nathalie Mika Huys  
Tél. Direct ++ 41 21 331 31 74  
Fax. Direct ++ 41 21 331 32 22  
[manifestations@lausanne-palace.ch](mailto:manifestations@lausanne-palace.ch)  
[nathalie.mika@lausanne-palace.ch](mailto:nathalie.mika@lausanne-palace.ch)



Swiss Deluxe Hotels



*The Leading Hotels of the World*



# SOMMAIRE

LES INTEMPORELS DU PALACE	
PETIT-DEJEUNER	2
PAUSES-CAFE	3
APERITIFS	4
NOS SUGGESTIONS D'EN-CAS	5
NOTRE SELECTION D'AMUSE-BOUCHES	6
LES PAINS SURPRISES	7
NOS PIECES MONTEES	8
LES COCKTAILS DINATOIRES	9
LES COCKTAILS « BUSINESS »	11
COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOS ENVIES	12
LE BUFFET ITALIEN N°1	15
LE BUFFET ITALIEN N°2	16
LE BUFFET SUISSE	17
LE BUFFET ORIENTAL	18
BUFFET LES 4 CONTINENTS	19
SERVICE TRAITEUR	21
LEXIQUE	23
CONDITIONS GENERALES	24



## PETIT-DEJEUNER

Nos petits déjeuner sont servis en salon privé

### PETIT-DEJEUNER CONTINENTAL

Assortiment de pains, croissants, pains au chocolat  
 Jambon, jambon fumé et salami  
 Sélection de fromages frais suisses  
 Fruits frais de saison  
 Miel naturel  
 Salade de fruits frais  
 Jus d'orange et pamplemousse  
 Café, sélection de thés, lait et chocolat

**Minimum 10 personnes**  
**Chf. 40.00 par personne**

### PETIT-DEJEUNER AMERICAIN BUFFET

Assortiment de pains, croissants, pains au chocolat  
 Muffins aux myrtilles, banane et noix  
 Cakes aux fruits et au citron  
 Jambon, jambon fumé et salami  
 Saumon fumé norvégien  
 Sélection de fromages frais suisses  
 Cottage cheese et ricotta  
 Fruits frais de saison  
 Miel naturel  
 Corn flakes, rice crispies, all-bran, granola  
 Birchermüesli maison  
 Sélection de yogourts naturels, aux fruits et basses calories  
 Salade de fruits frais  
 Compote de poires, pommes et prunes (fait maison)  
 Assortiment de fruits secs  
 Jus d'orange et de pamplemousse  
 Jus de pomme, ananas et tomate  
 Oeufs brouillés  
 Lard grillé, saucisses et mini hamburgers  
 Tomates rôties, champignons sautés  
 Pancakes au sirop d'érable  
 Café, sélection de thés, lait et chocolat

**Minimum 30 personnes**  
**Chf. 49.00 par personne**

### STATION D'ŒUFS

Œufs brouillés avec saumon fumé  
 Oeufs au plat avec lard, jambon et tomates fraîches  
 Omelette aux herbes aromatiques, fromage, jambon, champignons  
 Tortilla espagnole aux oignons et pommes de terre

**Minimum 30 personnes**  
**Chf. 12.00 par personne**

## PAUSES-CAFE

### PAUSE-CAFE MATIN ET / OU APRES-MIDI

Nespresso café et café décaféiné  
 Eaux minérales, jus d'orange, boissons sucrées  
 Sélection de thés et infusions:  
 English Breakfast, Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Thé vert, Camomille,  
 Thé à la menthe  
 Lait entier, lait écrémé et demi crème  
**Le matin** : Croissants, pains au chocolat ou viennoiseries  
**L'après-midi** : cakes ou cookies  
 Sélection de fruits frais de saison

**Minimum 10 personnes**

**Pause-café Matin**                      **Chf. 16.00 par personne**

**Pause-café après-midi**              **Chf. 16.00 par personne**

### STATION JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'oranges fraîchement pressées  
 Jus de grapefruit, pomme, ananas

**Minimum 10 personnes**

**Chf. 7.00 par personne**

### STATION YOGI BOOSTER

Detox : pomme, citron, gingembre  
 Beauty : carotte, pomme, betterave  
 Slim : pomme, ananas

**Chf. 10.00 (2.5dl)**



**Yogi Booster**  
 You are what you eat...

### FRUITS FRAIS

#### **Choix Continental**

Sélection de fruits frais de saison tranchés  
 Panier de pommes vertes et poires

**Minimum 10 personnes**

**Chf. 7.00 par personne**

#### **Choix Exotique**

Sélection de fruits frais tranchés: melon, mangue, papaye, ananas,  
 orange et kiwi  
 Salade de fruits frais de saison  
 Panier de pommes vertes, poires et bananes

**Minimum 15 personnes**

**Chf. 10.00 par personne**

## APERITIFS

### L'APERITIF DU VIGNERON

Vin blanc et vin rouge du Pays de Vaud  
Blanc-cassis, bière suisse  
Jus d'orange, jus de tomate  
Assortiment de minérales et de boissons sucrées  
Flûtes vaudoises

**Forfait pour 1 heure de service à Chf. 30.00 par personne**  
**Supplément par demi-heure de service à Chf. 12.00 par demi-heure supplémentaire et par personne**

### LE BAR DU PALACE

1 coupe de Champagne servie par personne  
Vin blanc et vin rouge du Pays de Vaud  
Campari, Cynar, Martini blanc et rouge, Sherry, Porto  
Anisés, Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Bières suisses  
Jus d'orange, jus de tomate  
Assortiment de minérales et de boissons sucrées  
Flûtes vaudoises

**Forfait pour 1 heure de service à Chf. 48.00 par personne**  
**Supplément par demi-heure de service à Chf. 22.00 par demi-heure supplémentaire et par personne**

### LE BAR A CHAMPAGNE

Champagne servi à discrétion  
Kir Royal, kir Impérial, Mimosa  
Jus d'orange, jus de tomate  
Assortiment de minérales et de boissons sucrées  
Flûtes vaudoises

**Forfait pour 1 heure de service à Chf. 62.00 par personne**  
**Supplément par demi-heure de service à Chf. 28.00 par demi-heure supplémentaire et par personne**

*Les apéritifs, vins et autres sélections de votre choix pris en dehors des propositions Ci-dessus seront facturés à la consommation.*



## NOS SUGGESTIONS D'EN-CAS

### LE VAUDOIS

Viande séchée de montagne accompagnée de pain paysan  
 Cubes de fromage du Pays d'Enhaut  
 Saucisson vaudois en croûte  
 Assortiment de petites quiches de Gruyère, poireaux et lard

**Chf. 28.00 par personne**

### LE TOSCAN

Tomates cerise à la mozzarella et basilic  
 Jambon de Parme et grissini  
 Pizza tomate et basilic aux câpres de Pantellerie  
 Corbeille de charcuterie italienne  
 Copeaux de parmesan Reggiano

**Chf. 29.00 par personne**

### LE RIVIERA

Focaccia aux courgettes et mascarpone  
 Poivrons farcis au chèvre frais et olives Taggiasche  
 Crevettes roses aux agrumes et coriandre  
 Pissaladière à la niçoise  
 Feuilleté tomate à la moutarde et origan  
 Mini pain Bagna au thon et basilic

**Chf. 32.00 par personne**

### L'ASIATIQUE

Salade asiatique au poulet, crevettes et champignons noirs  
 Rouleaux de printemps aux légumes, feuilles de menthe, sauce aigre-douce  
 Tataki thon grillé, tataki saumon grillé  
 Maki de thon et piment, maki végi  
 Sauté de crevettes à la noix de coco, condiments ananas et gingembre  
 Yakitoris de volaille laquée au sésame

**Chf. 40.00 par personne**

### LE PALACE

Blinis saumon « Balik »  
 Brioche de foie gras de canard landais  
 Barquette de crevettes, sauce calypso  
 Tartare de bœuf aux condiments  
 Médaillon de homard aux légumes croquants

**Chf. 52.00 par personne**

## NOTRE SELECTION D'AMUSE-BOUCHES

### LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

Crostini de pita au caviar d'aubergine fumée	Chf. 4.00 pièce
King crabe au céleri et pomme verte	Chf. 5.00 pièce
Cannelloni de tomate au chèvre et basilic / pain noir	Chf. 4.00 pièce
Crostini de focaccia au jambon cru et mascarpone à la truffe	Chf. 6.00 pièce
Blinis à l'Avruga, crème acidulée	Chf. 5.00 pièce
Blinis à la tapenade, œuf de caille et tomate	Chf. 5.00 pièce
Verrine de crevettes, tartare de fenouil fondant au basilic	Chf. 6.00 pièce
Cube de thon snacké / salade de mangue à la coriandre	Chf. 6.00 pièce
Crème froide ou chaude de tomates au basilic	Chf. 4.00 pièce
Bâtonnets de petits légumes / tzatziki	Chf. 5.00 pièce
Sushi thon grillé	Chf. 7.00 pièce
Sushi de saumon grillé	Chf. 7.00 pièce
Sushi de daurade	Chf. 7.00 pièce
Maki de thon et piment	Chf. 6.00 pièce
Maki de saumon et feuilles de soja	Chf. 6.00 pièce
Maki de concombre et feuilles de soja	Chf. 6.00 pièce
St-Jacques marinées en salade d'algues, vinaigrette de soja et sésame	Chf. 6.00 pièce
Focaccia au jambon cru et figue	Chf. 5.00 pièce
Lasagnette au mascarpone et légumes saisonniers	Chf. 6.00 pièce
Allumette à la provençale	Chf. 4.00 pièce
Tomate "bonbon" (thon rose, olive Taggiasche)	Chf. 5.00 pièce

### LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Quiche au fromage de Gruyère	Chf. 4.00 pièce
Risotto au safran courgette, lard croquant	Chf. 5.00 pièce
Beurek à la féta et poireaux	Chf. 4.00 pièce
Tarte aux blettes	Chf. 5.00 pièce
Fougasse aux courgettes	Chf. 5.00 pièce
Tempura de crevettes aux oranges et roquette	Chf. 6.00 pièce
Accras de morue, sauce Chimmi Churri	Chf. 5.00 pièce
Brochette de poulet et tomate confite	Chf. 5.00 pièce
Croissant à la brandade de morue / poireau	Chf. 6.00 pièce
Cube de pizza tomate mozzarella et basilic	Chf. 5.00 pièce
Chausson au saucisson vaudois	Chf. 6.00 pièce
Tarte flambée	Chf. 5.00 pièce
Caillette de faisan, céleri, vin de Lavaux	Chf. 5.00 pièce
Croissant au jambon	Chf. 5.00 pièce
« Les doigts de Fatima » (cigare à l'agneau épicé)	Chf. 6.00 pièce
Ravioli à la chinoise, sauce sweet and sour	Chf. 6.00 pièce



## LES DOUCEURS DU PATISSIER

Tartelette au citron meringuée	Chf. 5.00 pièce
Opéra	Chf. 5.00 pièce
Eclairs Chocolat orange	Chf. 5.00 pièce
Eclairs Vanille pavot	Chf. 5.00 pièce
Eclairs Moka Amaretto	Chf. 5.00 pièce
Tartelette aux fruits de saison	Chf. 5.00 pièce
Mousse au chocolat	Chf. 5.00 pièce
Profiterole à la crème vanillée	Chf. 6.00 pièce
Crème brûlée	Chf. 6.00 pièce
Cônes gaufrés chocolatés aux parfums de saison	Chf. 5.00 pièce

## LES COMPLEMENTS

Bâtonnets de légumes croquants aux herbes <i>citron confit et Wasabi</i>	Chf. 8.00 par personne
Fromages frais et affinés <i>Vacherin fribourgeois, Gruyère, tomme vaudoise / Corbeille de pains et condiments variés</i>	Chf.15.00 par personne
Planche de charcuteries suisses <i>Viande séchée du Valais, jambon fumé, saucisse paysanne, Corbeille de pains et condiments variés</i>	Chf.18.00 par personne

## LES PAINS SURPRISES

### LE PAIN BRIOCHE "TRADITIONNEL"

Composé de viande séchée, fromage de Gruyère,  
jambon fumé du Valais  
env. 60 pièces

Chf.160.00 le pain

### LE PAIN DE SEIGLE SCANDINAVE

Composé de saumon fumé d'Écosse, thon fumé,  
gravlax de saumon  
env. 60 pièces

Chf.180.00 le pain

### LE PAIN BRIOCHE DE LUXE

Composé de foie gras de canard, saumon fumé,  
jambon de Parme  
env. 60 pièces

Chf.195.00 le pain



## NOS PIÈCES MONTÉES

### VACHERIN GLACE

vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, fruits de la passion, mangue  
Chf. 15.00 par personne

### FRAISIER OU FRAMBOISIER

génoise au sirop, crème pâtissière et crème fouettée  
Chf. 17.00 par personne

### BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES

coulis de fruits rouges et fruits frais  
Chf. 17.00 par personne

### CROQUEMBOUCHE

choux fourrés à la crème vanille et caramel croustillant  
Chf. 17.00 par personne



## LES COCKTAILS DINATOIRES

Forfaits proposés dès 2 stands pour 20 personnes minimum  
(Servi sur plateau ou buffet)

### LE STAND ITALIEN

Tomates cerise à la mozzarella et basilic  
Pizza basilic/ mozzarella di Buffala  
Vitello tonnato aux câpres de Sicile  
Planche de charcuterie italienne, jambon de Parme et grissini  
\*Risotto safrané au citron de menton  
\*Pâtes de gragnano à la Sicilienne / mozzarella di Buffala

### LE STAND ASIATIQUE

Salade asiatique au poulet, crevettes et champignons noirs  
Rouleaux de printemps aux légumes, feuilles de menthe, sauce aigre-douce  
Nigiri de crabe royal, nigiri de maquereau  
Makis de thon et gingembre, maki d'algues et gingembre  
\*Yakitoris de volaille laquée au sésame  
\*Sauté de crevettes à la noix de coco / condiment à l'ananas et gingembre

### LE STAND ORIENTAL

Feuilles de vignes farcies  
Taboulé de boulgour à la menthe fraîche  
Pain pita, houmos, et tzatziki  
Pastilla de volaille aux fruits secs et épices  
\*Falafels, beureks au fromage  
\*Tagine d'agneau aux olives et citron confit

### LE STAND CLASSIQUE

Salade Caesar au poulet laqué  
Palace-Club (crabe – guacamole – laitue)  
Saumon raifort « Balik » au Nori / orange et aneth / crème de raifort et blinis  
Cocktail de crevettes roses, sauce calypso  
\*Pojariski de volaille, mousseline Parmentier  
\*Mousseline de truite sauce au vin de Lavaux

*\*Pièces de cocktail servies chaudes*



## LE STAND DES DESSERTS EN MIGNARDISES

Tarte Tatin aux pommes  
 Tartelettes au vin cuit  
 Crème brûlée pistache  
 Tartelettes chocolat  
 Tartelettes citron  
 Minis macarons  
 Chocolats marteau aux différentes senteurs  
 Pavlova aux fruits de saison  
 Iles flottantes  
 Salade de fruits

proposition de **2 stands** à choix  
 proposition de **3 stands** à choix  
 proposition de **4 stands** à choix

**Chf. 68.00** par personne

**Chf. 95.00** par personne

**Chf. 120.00** par personne



## LES COCKTAILS « BUSINESS »

Forfaits proposés pour 10 personnes minimum

### LE GRIGNOTAGE

Club sandwich  
 Sandwich tomate et mozzarella au basilic  
 Sandwich "Parisien" au jambon  
 Corbeille de légumes croquants, sauce à l'aneth et calypso  
 Quiche au Gruyère de montagne  
 Salade de fruits frais de saison

**Chf. 38.00 par personne**

### SUR LE POUCE

Salade "Caesar" au parmesan  
 Sandwich au roastbeef, moutarde à l'ancienne  
 Sandwich au saumon fumé, œufs mimosa / mayonnaise et wasabi  
 Cake au chorizo / fromage d'alpage  
 Tartelettes aux fruits de saison  
 Corbeille de fruits

**Chf. 42.00 par personne**

### LA PALETTE GOURMANDE

Assortiment de sandwiches  
 (roastbeef, saumon fumé, jambon, fromage, végétarien)  
 Club sandwiches Guacamole / crabe pimenté  
 Cakes chorizo / fromage d'alpage  
 Corbeille de charcuteries et de fromages suisses,  
 assortiment de pains  
 Profiteroles crémeuses de saison au bambou  
 Fruits à croquer  
 Verrines de salade de fruits frais

**Chf. 48.00 par personne**



## COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

### ENTRÉES FROIDES

Antipasti « Riviera di Fiori »	Chf. 28.-
Tranche épaisse de saumon /salade d'algues japonaises au sésame et soja	Chf. 28.-
Rosette de homard aux courgettes et artichauts / gribiche safranée	Chf. 38.-
*Fleur de courgette soufflée / nage au citron de Menton / herbes potagères	Chf. 32.-
Terrine de foie gras landais / gelée d'Espelette	Chf. 29.-
Chaire de crabe d'Alaska au céleri et pomme verte / vinaigrette de crustacés	Chf. 28.-
Tartine de chèvre / miel et tapenade /salade de saison	Chf. 18.-
Thon rose au caviar d'aubergine / saveurs du Sud	Chf. 26.-
Vitello Tonnato Lausanne Palace	Chf. 26.-
*Langoustine en papillote croustillante de basilic / grosses asperges en vinaigrette de fèves	Chf. 39.-
*Carpaccio de melon / rosace de jambon de montagne	Chf. 18.-

### ENTREES CHAUDES

Velouté coco curry / St-Jacques en brochette de citronnelle	Chf. 16.-
Ravioli de saison / pousses amères et ricotta fraîche	Chf. 26.-
Pithiviers au saucisson vaudois / sauce Madère	Chf. 24.-
Soupe Tom Kha Gai	Chf. 16.-
Foie gras poêlé, pommes / raisins	Chf. 36.-
*Chausson de lièvre, sauce salmis	Chf. 24.-
Noix de St-Jacques au riz noir / fin velouté de crustacé aux herbes	Chf. 32.-
Risotto aux pistils de safran / citron confit et tuile au parmesan	Chf. 28.-
Velouté d'artichauts à l'huile d'olive Extra Vierge / petits ravioli de ricotta	Chf. 16.-
Velouté de tomates (chaud ou froid selon la saison) feuilleté à la tapenade	Chf. 16.-
Quiche aux légumes, saveurs du Sud	Chf. 24.-
*en saison	

## POISSONS ENTRE MER & LAC

Pavé de daurade, pain pistou et écrasée de courgettes	Chf. 44.-
*Filet de féra/ papet de poireaux / sauce au vin de Lavaux	Chf. 39.-
Loup de mer rôti aux artichauts et piments del piquillos / jus à la grecque	Chf. 44.-
Saumon « Label Rouge » grillé / beurre aux herbes / épinards feuilles	Chf. 39.-
Crevettes sauvages Bio aux feuilles de curry et noix de coco / riz basmati	Chf. 42.-
Paupiette de sole aux St-Jacques / poireaux / sauce Champagne	Chf. 46.-

## VIANDES DE NOS PATURAGES

Filet de bœuf du Simmental / gâteau de blettes / béarnaise / sauce vin rouge	Chf. 54.-
Suprême de volaille à la sarriette / champignons des bois / palets de pommes de terre, olives, tomates séchées	Chf. 39.-
*Caille farcie aux pruneaux / polenta rôtie	Chf. 42.-
Filet mignon de veau rôti / condiments câpres et citron / légumes de saison	Chf. 64.-
Carré de veau du Simmental / condiment cremolata / farcis niçois	Chf. 52.-
Noisette d'agneau au thym / ratatouille niçoise	Chf. 32.-
Canette de Bourgogne à l'orange et aux épices	Chf. 38.-
Quasi d'agneau « Ustinov » / riz parfumé aux épices	Chf. 39.-

\**en saison*



## FROMAGES DES MAITRES AFFINEURS

*Mont d'or à la cuillère / poire Comisse en caramel de raisinée	Chf. 16.-
Les fromages du Pays d'Enhaut et de Gruyère	Chf. 18.-
*Brie de Meaux aux truffes / salade doucette	Chf. 24.-

## DESSERTS A L'ASSIETTE BANQUET

Finger praliné et chocolat au lait rafraîchi à la framboise	Chf. 16.-
Parfait glacé aux litchis / carpaccio d'ananas au citron vert	Chf. 15.-
Poire pochée à la vanille sur un fin sablé / glace vin cuit	Chf. 15.-
Le baba au vieux rhum / crème vanillée	Chf. 17.-
Comme un opéra au pur malt / marrons au sirop	Chf. 18.-
Le citron en deux façons / réduction d'agrumes	Chf. 15.-
Dacquois coco et chocolat lacté de Papouasie / sorbet aux fruits de la passion	Chf. 15.-
Gaspacho et minestrone de fruits rouges / sorbet basilic	Chf. 19.-
Poire rôtie aux amandes / glace pistache	Chf. 16.-
Le macaron chocolat / crème légère mascarpone / glace espresso	Chf. 15.-
Tuile croquante aux fruits de saison / glace vanille	Chf. 15.-

*\*En saison*

*Café & mignardises inclus dans nos prix  
Nous vous demandons de bien vouloir choisir un minimum de 3 plats.  
Le choix des mets sera le même pour l'ensemble des convives.*



## LE BUFFET ITALIEN N°1

### AZZURO

Buffet proposé pour 30 personnes au minimum

#### **Gli anti-pasti del sole**

Focaccia aux olives et origan

Carpaccio de Bresaola, roquette et parmesan

Planchette de salami et jambon de Parme

Tomates et mozzarella au basilic et olives Taggiasche

Légumes à l'italienne

Carciofini et gamberoni aux tomates séchées

#### **Zuppa**

Velouté de tomate au basilic

#### **Pasta**

Ravioli de saison à la sauge

Risotto carnaroli au romarin et parmesan Reggiano

Penne à la sicilienne

#### **Formaggio**

Gorgonzola, pecorino, parmesan

Pain paysan au levain

#### **Dolce**

Sablé aux agrumes d'Amalfi

Tiramisù crémeux au chocolat / amarena

Mini baba au limoncello

Crème glacée à l'huile d'olive

Mignardises

**Buffet à Chf. 78.00 par personne**



## LE BUFFET ITALIEN N°2

### PROFUMI D'ORIENTE

Buffet proposé pour 30 personnes au minimum

#### **Gli anti-pasti del sole**

Salade de pâtes de Gragnano « Primavera »  
 Salade de haricots blancs et poulpes  
 Salade de rucola au vinaigre balsamique et parmesan  
 Les antipasti : champignons, artichauts, aubergines  
 courgettes, poivrons grillés à l'huile de Ligurie  
 « Bruschetta » tartine à la tomate  
 Tomates mozzarella au basilic et olives Taggiasche  
 Plateau de charcuterie ; salami, coppa et jambon de Parme  
 Bresaola, roquette et parmesan  
 Vitello Tonnato aux câpres de Sicile  
 Salade de fruits de mer à l'italienne, huile d'olive de Ligurie  
 Pâtes de Gragnano à la sicilienne et mozzarella di Bufala  
 Lasagne végétarienne

#### **Zuppa**

Minestrone de légumes au basilic

#### **Carne (servi sur assiette ou au buffet)**

Carré de veau « Cremolata »  
 Jus au balsamique  
 Savarin de polenta à l'olive noire

#### **Formaggio**

Gorgonzola, pecorino, parmesan  
 Pain paysan au levain

#### **Dolce**

Minestrone de fruits frais à la Grappa  
 Mini savarin aux cerises acidulées  
 Tartelettes au citron meringué  
 Panna cotta cappuccino aux éclats de cacao  
 Carpaccio d'ananas au citron vert

Mignardises

**Buffet à Chf. 105.00 par personne**



## LE BUFFET SUISSE

### LAC LEMAN

Buffet proposé pour 35 personnes au minimum

#### « Le Buffat des entras »

Salade de bouilli, vieux fromage d'alpage et vinaigrette de serpolet  
 Corbeille de salades de la plaine du Rhône  
 Mini saucisses aux choux et papet vaudois  
 Planche de viande, lard et jambon séchés du Valais  
 Boutefas, saucissons vaudois et longeole  
 Truite de rivière fumée aux pommes de terre et livèche  
 Tourte au fromage de Gruyère  
 Malakoffs de Bursins  
 La soupe du chalet  
 Crêpe du Pays d'Enhaut

#### Le « Pllia tsaud » servi au buffet

Emincé de veau à la zurichoise  
 Röstis dorés, légumes du terroir  
 Ou  
 Jambon de la borne en croûte  
 Haricots à l'étouffée  
 Gratin dauphinois  
 Ou  
 Raclette du Val de Bagne  
 Petites pommes de terre  
 Condiments

#### « Les fromages fermiers »

Fromages de nos alpages, frais et affinés  
 Pain de campagne au levain

#### « Loû cârro dè la bondenisse »

Les meringues / crème double de la Gruyère et petits fruits  
 Tarte vaudoise aux noix  
 Tartelettes sablées / vermicelles aux marrons  
 Tartelettes aux framboises de nos montagnes  
 Finger de chocolat suisse / croustillant praliné

Mignardises

**Buffet à Chf. 95.00 par personne**



## LE BUFFET ORIENTAL

### L'ATLAS

Buffet proposé pour 35 personnes au minimum

#### Les Mezzes

Pastilla aux raisins de Fès

Carottes à la fleur d'oranger et huile d'argan

Tabouleh à la menthe fraîche

Chorba

(soupe orientale)

Salade Mechouia

(salade traditionnelle tunisienne aux tomates et poivrons confits)

Salade Zaalouk

(salade d'aubergines aux citrons confits et tomates fraîches)

Kémia d'olives cassées, piments et arachides

Les Mezzés du Moyen Orient

(Houmos, Beureks au fromage, Tzatziki et pain pita, Baba Ghanoush)

Salade d'oranges à la coriandre

#### Les Plats Chauds

Daurade au cumin et citrons confits de la vallée de Drâa

Tagine d'agneau au citron confit et olives vertes

Ou

Couscous Bedaoui aux sept légumes

Semoule fine à la cannelle

#### Les Desserts

Les oranges à l'orientale

Feuilletés aux mangues et amandes

Comme une crème brûlée au sésame torréfié

Dattes Medjool fourrées

Gâteau à la cannelle

Salade de fruits à la menthe

Mignardises

**Buffet à Chf. 120.- par personne**



## BUFFET LES 4 CONTINENTS

### LA MEDITERRANEE

Tomates grappe / mozzarella di buffala / pesto au basilic

Salade niçoise aux 13 éléments

Piquillos farcis au thon méditerranéen

Salade de poulpe à l'italienne

Feuilles de vigne farcies

Assortiment d'antipasti au jambon de Parme et ricotta al forno

Carpaccio de thon à l'huile de poutargue et câpres

Gaspacho andalou aux croûtons dorés

\*Braisé de bœuf à l'orange / mousseline Parmentier / légumes

\*Carré de veau cremolata / jus balsamique / polenta aux olives

\*Bacalhau a braz (cabillaud aux pommes de terre et œufs)

\*Loup de mer au fenouil / sauce aux senteurs de Provence

Manchego, Pecorino, Fleur de Maquis, chèvre frais et sec

Crème brûlée à l'anis

Tiramisù crémeux en verrine

Tartelette au citron vert

Pain de gène à la pistache / framboises

Melon au sirop d'orange

Mignardises

*\*Choix de 2 plats*

### L'AFRIQUE

Mezze de pois chiches / tzatziki / tarama / pain pita

Salade de carottes au cumin et huile d'argan

Falafels, beureks au fromage

\*Pastilla de volaille aux fruits secs et épices

\*Tortillas de cabillaud

\*Chorba beïda ou soupe de poulet à la coriandre

Ananas poché à la coriandre

Salade d'oranges et dattes / gelée d'amande amère

Fondant au chocolat de Sao Tomé

Gâteau à la banane et fève de Tonka

Mignardises

*\*Choix de 2 plats*



GRAND-CHÊNE 7-9 > 1002 LAUSANNE SWITZERLAND

T. +41 21 331 31 31 > F. +41 21 323 25 71

INFO@LAUSANNE-PALACE.CH > WWW.LAUSANNE-PALACE.COM

## L'ASIE

Rouleaux de printemps dorés aux crevettes et végétariens / sauce d'huîtres & sweet chili

Makis et nigris de poissons / wasabi / sauce soja et gingembre confit

Salade de Shanghai aux crevettes tigre / pousses de bambou

Chips de crevettes

Assortiment de raviolis vapeur, sauce aux huîtres

Nam Prik Pao de légumes croquants / sauce piquante

\*Soupe tom kha kai au lait de coco et poulet / citronnelle

\*Wok de bœuf aux champignons noirs, pousses de soja et citronnelle

\*Nouilles de riz sautées aux légumes thaïs

\*Crevettes sauvages au curry vert

Riz parfumé au jasmin du triangle d'or

Ananas rôti / crème de coco

Perles de Tapioca au caramel de gingembre

Petit gâteau à la noix de coco / thé vert matcha

Litchis en gelée de vin de prune

Mignardises

*\*Choix de 2 plats*

## LES AMERIQUES

Salade coleslaw aux noix de pécan

Guacamole pimenté / tacos / salsa pimientos

Jalapenos fourrés au fromage chaud / sauce BBQ

Salade Caesar au blanc de volaille / sauce blue cheese

Cake au crabe

\*Travers de porc laqués aux amandes et noix de cajou

\*Baked potatoes / Crème aigre

\*Chili con carne

\*Hamburger pur Simmental / spicy fries

Financier aux noix de pécan

Finger de brownies adoucis aux abricots

American cheese-cake et mangues

Mini crème au caramel

Mignardises

*\*Choix de 2 plats*

Buffet Les **4 Continents** complet à **Chf. 190.-** par personne

choix de **2 continents** à **Chf. 115.-** par personne



GRAND-CHÊNE 7-9 > 1002 LAUSANNE SWITZERLAND

T. +41 21 331 31 31 > F. +41 21 323 25 71

INFO@LAUSANNE-PALACE.CH > WWW.LAUSANNE-PALACE.COM

## SERVICE TRAITEUR

### PERSONNEL A LA CARTE

Chef de cuisine	Chf. 55.-	l'heure
Maître d'hôtel	Chf. 55.-	l'heure
Cuisinier	Chf. 45.-	l'heure
Serveur	Chf. 45.-	l'heure
Personnel auxiliaire	Chf. 45.-	l'heure

Ces tarifs s'appliquent aux manifestations de moins de 50 personnes. Dès 1h00 du matin pour les dîners et au-delà de 16h00 pour les déjeuners, ainsi que les dimanches et jours fériés une majoration par heure est appliquée aux tarifs susmentionnés.

Les frais de personnel sont décomptés dès le départ de l'hôtel jusqu'au retour à l'hôtel. Nous voudrions attirer votre attention sur le fait que la remise en état des lieux après le départ des invités nécessite 2 heures de temps qui seront facturées par heure au tarif mentionné ci-dessous.

Le décompte exact est effectué à l'issue de la manifestation.

### FORFAIT PERSONNEL

Pour les manifestations de plus de 50 personnes, les forfaits suivants sont appliqués selon le type d'événement :

Apéritif ou Cocktail : 1 heure	Chf. 10.-	par invité
Apéritif ou Cocktail : 1 heure 30	Chf. 13.-	par invité
Apéritif ou Cocktail : 2 heures	Chf. 15.-	par invité
Cocktail dînatoire	Chf. 20.-	par invité
Repas dîner ou déjeuner	Chf. 33.-	par invité
Apéritif suivi d'un dîner ou déjeuner	Chf. 39.-	par invité

Dès 1h00 du matin pour les dîners et au-delà de 16h00 pour les déjeuners, ainsi que les dimanches et jours fériés une majoration par heure est appliquée aux tarifs susmentionnés :

Pour 100 personnes	Chf.350.-	de l'heure
Pour 150 personnes	Chf.450.-	de l'heure
Pour 200 personnes	Chf.550.-	de l'heure



## TRANSPORT

Selon décompte kilométrique à Chf. 3.50 par kilomètre, un arrangement minimal de Chf. 60.- par trajet aller-retour sera facturé lors des manifestations.

TVA incluse

## LOCATION DE MATERIEL

Matériel complet pour apéritif & cocktail	Chf. 7.-	par invité
Matériel complet pour cocktail dînatoire	Chf. 12.-	par invité
Matériel complet pour déjeuner ou dîner	Chf. 20.-	par invité
Matériel complet pour apéritif & déjeuner ou dîner	Chf. 22.-	par invité
Nappage pour apéritif ou cocktail offert si repas suit	Chf. 2.-	par invité
Nappage pour déjeuner ou dîner	Chf. 5.-	par invité
Chaise capitonnée jaune Napoléon	Chf. 5.-	par pièce
Chaise capitonnée jaune Louis XVI	Chf. 8.-	par pièce
Housse de chaises Ivoire	Chf. 10.-	par invité
Table ronde 6 personnes	Chf. 10.-	par table
Table ronde 8 à 10 personnes	Chf. 15.-	par table
Table ovale 8 à 10 personnes	Chf. 15.-	par table
Table Mange-debout	Chf. 15.-	par table
Table royale 10 personnes	Chf. 30.-	par table
Table royale 11 à 16 personnes	Chf. 45.-	par table
Table royale 17 à 22 personnes	Chf. 60.-	par table
Portemanteaux avec cintres	Chf. 1.-	par invité



## LEXIQUE

*Pour une compréhension plus aisée de nos produits, nous avons choisi de compléter notre carte par un lexique pratique expliquant tous les termes savants utilisés par nos chefs ou l'origine de certains de nos produits.*

### **Couscous au 7 légumes**

Recette traditionnelle marocaine offerte par Mr Bougema Mars Chef Exécutif de La Mamounia à Marrakech depuis plus de 35 ans.

### **Fougasse**

Le nom de ce pain à la pâte ajourée est voisin de la fouace, l'une des plus anciennes pâtisseries françaises. A l'origine, c'était une galette de fleur de froment non levée, cuite sous la cendre.

### **Olives Taggiasche**

Olives issues d'une production aux méthodes traditionnelles au cœur de la Ligurie, patrie de l'huile d'olive extra vierge.

### **Pastilla**

La pastilla est certainement l'un des mets les plus raffinés de la cuisine marocaine. Il s'agit d'une tourte au pigeon ou à la volaille agrémentée d'œufs et accompagnée de citron, d'amandes, cannelle, safran et fleur d'oranger.

### **Piment d'Espelette**

Piment cultivé au Pays Basque après avoir été rapporté par Christophe Colomb dans les années 1600. Appelé Gorria en Basque, il apporte caractère au plat sans le dénaturer.

### **Piquillos**

Petits poivrons rouges originaires d'Espagne

### **Pissaladière**

La pissaladière est une tarte aux oignons et aux anchois. Son nom vient du mot provençal " Peissala"qui veut dire : "poissons salés". A l'origine, elle était préparée avec des petits poissons de roche : "les poutines" que l'on faisait macérer dans du gros sel de mer. Les niçois rajoutent des tomates finement hâchées à la garniture.

### **Poivre de Sarawak**

Poivre rare de provenance de Malaisie ou du nord de l'île de Bornéo aux arômes extrêmement raffinés aux notes fraîches, fruitées et résineuses.

### **Stockfish**

C'est un poisson qui n'est pas salé mais séché d'origine scandinave, une morue ou un aiglefin boucané au soleil et sous la neige de Norvège, tendu sur des bâtons au grand air pendant plusieurs jours et que les marins du nord utilisaient comme monnaie d'échange lorsqu'ils faisaient escale en pays étrangers.

## CONDITIONS GENERALES

*Afin que votre manifestation soit une entière réussite nous vous remercions de lire attentivement nos conditions générales et de nous les retourner dûment datées et signées.*

### ARRHES

Afin de garantir la réservation, l'organisateur se verra demander des arrhes correspondant à un paiement partiel ou total de la manifestation. La réservation sera considérée comme définitive une fois les arrhes enregistrées par l'établissement.

### CONTRAT DE MANIFESTATION

Un contrat est établi pour chaque manifestation, mentionnant les détails de cette dernière. Ce contrat est à parcourir afin d'en vérifier le contenu et d'y apporter d'éventuelles modifications. Nous vous prions de bien vouloir nous le retourner dûment daté et signé. Les conditions générales citées ci-dessus font partie intégrante du contrat de manifestation.

### DECOTATION FLORALES

Toute décoration florale doit être à la hauteur de votre événement. A cet effet, nous réalisons des arrangements de fleurs sur table avec bougies dès Chf. 85.00 par pièce et par table ovale ou ronde et Chf. 120.- par table royale. Ces tarifs représentent un minimum et sont adaptables selon la dimension des tables.

### DEGUSTATION

La dégustation du repas pour un événement de 100 personnes minimum est offerte pour 2 personnes. Les repas de dégustation supplémentaires ainsi que les repas des accompagnants seront facturés selon consommation. Toutes les boissons servies durant le repas de dégustation seront facturées selon consommation.

### DROIT DE BOUCHON ET SERVICE

Lors de toute manifestation organisée au Lausanne Palace & Spa comprenant des produits fournis par notre clientèle, demandant un service, nous nous réservons le droit de facturer :

- Chf. 10.00 par personne pour tout produit alimentaire
- Chf. 30.00 par bouteille de vin de 75 cl
- Chf. 60.00 par bouteille de champagne de 75 cl ou par bouteille d'alcool fort

Le Lausanne Palace & Spa se réserve le droit de refuser en tout temps de servir un produit qu'il n'aurait pas fourni

## FACTURATION ET PAIEMENTS

Les factures sont payables à 30 jours, passé ce délai le Lausanne Palace & Spa est en droit de facturer un intérêt de retard de 5%.

## FRAIS D'ANNULATION

En cas d'annulation, la débite exigible est de:

30 jours avant la manifestation	<b>20%</b> du chiffre d'affaire estimé
15 jours avant la manifestation	<b>50%</b> du chiffre d'affaire estimé
05 jours avant la manifestation	<b>80%</b> du chiffre d'affaire estimé
72 heures avant la manifestation	<b>100%</b> du chiffre d'affaire estimé

## FRAIS DE LOCATION

Aucune location de salle n'est perçue pour un banquet ou un cocktail de plus de 40 personnes. En dessous de ce nombre une location de Salle sera perçue.

## GRATUITES ET LOGEMENT

Une chambre nuptiale, dont la catégorie dépendra de la disponibilité de l'hôtel, est gracieusement offerte aux mariés lors de repas de mariage dès 50 convives. Le check-in est possible dès 14h le jour d'arrivée et le départ doit s'effectuer à midi au plus tard. Un arrangement est possible pour bénéficier d'une arrivée anticipée ou d'un départ tardif selon les disponibilités des chambres uniquement. Un tarif préférentiel pour le logement est applicable dès 10 chambres réservées de manière définitive. Le tarif appliqué dépendra de la saison et de l'occupation de l'hôtel à cette période.

## HEURE DE FERMETURE

Pour toutes les manifestations organisées dans le cadre de soirées privées, aucune heure de fermeture n'est imposée, toutefois l'animation musicale sera interrompue à 4 heures du matin. Lors d'un service traiteur, les conditions générales des lieux sont applicables concernant ce point.



## MATERIEL FOURNI PAR L'ORGANISATEUR

L'organisateur est tenu d'informer le service des banquets et manifestations du matériel technique ou de décoration fourni par un prestataire de service ou par l'organisateur lui-même.

Le dit matériel ne pourra être stocké au Lausanne Palace avant ou après la manifestation.

De ce fait, ce matériel doit impérativement être récupéré directement à l'issue de la soirée. Un arrangement est toutefois possible si des mesures ont été prises au moins 10 jours avant la manifestation.

Toute livraison de matériel doit être effectuée au quai de réception des marchandises durant les heures d'ouvertures. Un bon de livraison en bonne et due forme doit être présenté et visé après contrôle des produits par le responsable du quai de réception.

**Dans tous les cas, le Lausanne Palace & Spa décline toute responsabilité en cas de vol ou détérioration du matériel ayant été fourni, livré et commandé par l'organisateur lui-même.**

## MUSIQUE & ANIMATION

Si vous le désirez, nous nous tenons à votre disposition pour vous aider à organiser vos animations et spectacles à thème.

## NAPPAGE & IMPRESSION DES MENUS

Les nappes et les serviettes sont de couleur blanche et n'engendrent pas de frais supplémentaires dans le cadre d'un banquet. Cette prestation est facturée en supplément lors d'un service traiteur.

Vous avez la possibilité de personnaliser votre menu avec le texte de votre choix, sans frais supplémentaire.

Toutefois, si vous souhaitez que nous imprimions des cartes nominatives, nous nous permettrons de vous facturer un supplément de Chf. 2 par carton.

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

Pour des raisons de commande et de facturation, le nombre de participants doit nous être communiqué 10 jours avant la manifestation. Une variation de 10% sera admise jusqu'à 72 heures ouvrables avant la manifestation. Ce nombre servira de base à la facturation.

## OPEN BAR

Lors du service d'un Open-Bar, la quantité de boissons servies ne peut être limitée au préalable que ce soit en nombre de verres ou de bouteilles. Le service sera interrompu à la demande de l'organisateur uniquement. Toutes les boissons de l'Open Bar seront facturées selon la consommation.



## PARKING

Le Lausanne Palace & Spa dispose d'un parking public non surveillé de 60 places. L'hôtel décline toute responsabilité en cas de vol, détérioration du véhicule et des biens à l'intérieur de celui-ci. Dans le cadre d'une manifestation, notre département des banquets et conférences vous communiquera avec plaisir les tarifs forfaitaires du parking par véhicule, selon la disponibilité.

## PRESTATIONS

Nos prestations sont applicables dans l'année en cours et peuvent être sujettes à des changements sans notification préalable. Elles sont cependant valables pour 2 mois à compter de la date d'envoi de l'offre.

## PRIX

Les prix mentionnés sont en Francs Suisses et comprennent la TVA 7.6% et le service.

## PROLONGATIONS

Nous informons notre clientèle que dès 1h00 du matin, un supplément de service sera facturé comme suit **tenant compte de l'heure à laquelle les nettoyages de la salle sont terminés**, pour un banquet, et de **l'heure de retour au Lausanne Palace** pour un service traiteur :

### Réception de 1 à 50 personnes

supplément à Chf. 35.00 par heure et par serveur

### Réception dès 51 personnes

forfait à Chf. 450.00 par heure entamée

### Réception dès 150 personnes

forfait à Chf. 550.00 par heure entamée

### Réceptions dès 200 personnes

forfait à Chf. 600.00 par heure entamée

## PROLONGATION DE FOR DROIT APPLICABLE

En dérogation éventuelle à l'article 59CF tout litige sera porté devant les tribunaux compétents au For de Lausanne. Le droit suisse sera seul applicable et sans renvoi.



## REPAS DES ANIMATEURS, MUSICIENS ET PHOTOGRAPHE

Sur demande nous pourrons servir aux artistes un repas comprenant une entrée, un plat principal et un dessert avec café et eau minérale. Les repas des artistes pris dans l'un de nos restaurants, en loge ou dans la même salle, seront portés sur la facture générale de l'organisateur de la manifestation.

## RESPONSABILITE DES BIENS & ASSURANCE

Le Lausanne Palace & Spa décline toute responsabilité quant aux biens apportés à l'occasion des manifestations.

L'organisateur est responsable de tout dommage que lui-même, ses collaborateurs ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la manifestation.

Le Lausanne Palace & Spa se réserve le droit d'exiger une assurance à la charge de l'organisateur en fonction de la manifestation.

## SECURITE

Le Lausanne Palace & Spa se réserve le droit d'exiger le recours à une entreprise répondant aux obligations concordataires du 18.10.1996 selon le type de manifestation, à la charge de l'organisateur.

Les chiens sont admis au sein de l'établissement, en laisse et sous la responsabilité de leur propriétaire.

Tout matériel technique fourni par l'organisateur devra être annoncé auprès de notre service banquets et manifestations.

Toute nourriture, boisson ou denrée alimentaire fournie par l'organisateur devra être annoncée au département des banquets et manifestations et conforme aux normes d'hygiène et usage en vigueur.

Le Lausanne Palace & Spa décline toute responsabilité.

## SURVEILLANCE CASHEROUTE

Réception de 1 à 20 personnes : forfait de base à Chf. 250.00

Réception des 21 personnes et plus : forfait de base à Chf. 500.00

Augmenté de Chf. 1.00 par personne. TVA non incluse.

## VESTIAIRE

Le Lausanne Palace & Spa décline toute responsabilité en cas de vol ou détérioration d'effets personnels.

Sur demande de l'organisateur une surveillance pourra être organisée.

Vestiaire Chf. 2.00 par manteau dès 50 personnes.

Responsable surveillance Chf. 35.00 par heure dès 50 personnes.

Toutefois, en cas de détérioration ou de vol, le Lausanne Palace & Spa ne pourra pas être tenu responsable.



## UTILISATION DE NOM ET DU LOGO DU LAUSANNE PALACE & SPA

Le client demandera par écrit à l'hôtel la permission de placer des posters, enseignes, drapeaux ou autre matériel publicitaire. Aucun affichage n'est autorisé sur les parois intérieures et extérieures des salons sans autorisation de la Direction. Les dégâts éventuels seront portés en compte.

Une autorisation est également nécessaire pour l'utilisation du nom "Lausanne Palace & Spa" pour tout genre d'impression ou de publicité dans les journaux et uniquement avec le logo officiel. Le directeur de la restauration se fera un plaisir de vous renseigner.

Nathalie Mika Huys  
responsable Banquets & conférences  
Lausanne Palace & Spa

Lausanne le 01.01.2010

Signature de L'organisateur : \_\_\_\_\_

Lieu & Date : \_\_\_\_\_

