

Service à Domicile



PALACE TRAITEUR

Le Lausanne Palace & Spa s'engage

Le Lausanne Palace & Spa n'utilise que des produits frais et de saison, aucun produit surgelé ou de nourriture traitée.

Aussi, nous vous présentons nos sincères excuses au cas où certains ingrédients de notre sélection de menu ne seraient pas disponibles.

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

Département Banquets & Conférences
Responsable : Nathalie Mika Huys
Tél. Direct ++ 41 21 331 31 18
Fax. Direct ++ 41 21 331 32 22
manifestations@lausanne-palace.ch
nathalie.mika@lausanne-palace.ch



Swiss Deluxe Hotels



The Leading Hotels of the World



SOMMAIRE

LES INTEMPORELS DU PALACE

Les petits-déjeuners	2
Les pauses-café	5
Les apéritifs	8
Les suggestions d'En-cas	9
Les suggestions d'amuse-bouche	10
Les cocktails dînatoires	12
Les cocktails « Business »	14
Les menus conviviaux	15
Les desserts	17

A TRAVERS LE MONDE

Les buffets Italiens	18
Le buffet Suisse	20
Le buffet de l'Atlas	21
Le buffet les 5 continents	22
Lexique	24
Personnel de Service	25
Organisation de Service	26
Conditions générales	27

Petit-déjeuner

Petit-déjeuner 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 frais

Café, Sélection de thés, lait et chocolat

Minimum 10 personnes
Chf. 40.00 par personne

Petit-déjeuner Américain Buffet

Assortiment de pains, croissants, pains au chocolat
Muffins aux myrtilles, banane et noix
Cake 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 (faite maison)
Assortiment de fruits secs

Jus d'orange et de pamplemousse frais
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

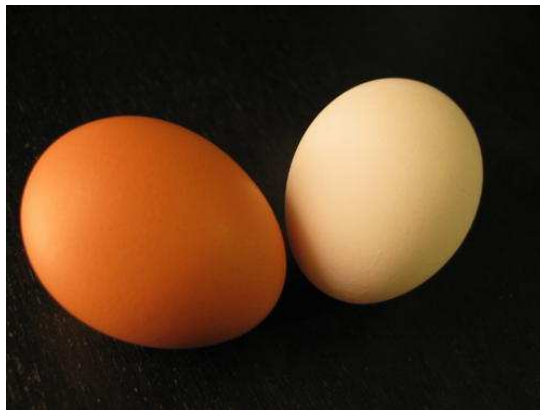
Œufs au plat avec lard, jambon et tomates fraîches

Omelettes aux herbes aromatiques, fromage, jambon et champignons

Tortilla espagnole aux oignons et pommes de terre

Minimum 30 personnes

Chf. 12.00 par personne



Pauses-café

Pause-café Permanente

(Rafraîchie 2 fois par jour)

Nespresso café et café décaféiné

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

Eaux minérales, jus d'orange, boissons sucrées

Assortiment de croissants et viennoiseries le matin

Assortiment de cookies ou cakes l'après-midi

Sélection de fruits frais de saison

Minimum 10 personnes

Chf. 32.00 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

Pause-café Matin

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

Croissants, pains au chocolat ou viennoiseries

Sélection de fruits frais de saison

Minimum 10 personnes

Chf. 16. par personne

Pause-café Après-midi

Nespresso café et café décaféiné

Eaux minérales, jus d'orange, boissons sucrées

Sélection de thés et infusions:

Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Thé vert, Camomille, Thé à la menthe

Lait entier, lait écrémé et demi crème

Cookies ou cakes

Sélection de fruits frais de saison

Minimum 10 personnes

Chf. 16.00 par personne

Station Yogi Booster

Detox : pomme, citron, gingembre

Beauty : carotte, pomme, betterave

Slim : pomme, ananas

Chf. 10.- (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

Apéritifs

L'Apéritif du Vigneron

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

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

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	Chf. 52.00	par personne
Supplément par demi-heure de service	Chf. 22.00	par demi-heure supplémentaire

Le Bar à Champagne

Coupes de Champagne servies 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	Chf. 62.00	par personne
Supplément par demi-heure de service	Chf. 28.00	par demi-heure supplémentaire

*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

Servi sur plateau

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
Bruschetta aux légumes grillés et tomates confites
Corbeille de charcuterie italienne
Copeaux de parmesan Reggiano

Chf. 29.00 par personne

L'Asiatique

Salade asiatique au poulet, crevettes et champignons noirs
Rouleaux de printemps aux légumes, feuilles de menthe, sauce aigre-douce
Sushis de crevettes, sushis de saumon
Makis de thon, makis de légumes croquants
Sauté de crevettes à la noix de coco, condiments ananas et gingembre
Yakitoris de volaille laquée au sésame

Chf. 40.00 par personne

Le Riviera

Fougasse à la roquette et tapenade
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

Le Palace

Saumon fumé d'Ecosse
Brioche de foie gras de canard landais
Barquette de crevettes, sauce calypso
Tartare de bœuf aux condiments
Médaille de homard aux légumes croquants

Chf. 52.00 par personne

Notre sélection d'Amuse-bouche

Laissez-vous tenter par vos envies...

Les Amuse-bouche froids

Escabèche de maquereau aux fenouils	Chf. 6.00	la pièce
Caviar d'aubergines / crostini de pain libanais	Chf. 4.00	la pièce
Homard aux condiments et fenouils confits	Chf. 6.00	la pièce
Soupe de guacamole	Chf. 4.00	la pièce
Thon sauté « Granny-Céleri »	Chf. 6.00	la pièce
Focaccia au jambon de Serrano	Chf. 5.00	la pièce
Tomates et mozzarella au basilic	Chf. 4.00	la pièce
Canapé au saumon fumé	Chf. 4.00	la pièce
*Soupe de melon glacée à la menthe	Chf. 4.00	la pièce
Tartare de saumon à l'aneth	Chf. 4.00	la pièce
Crevettes roses, sauce calypso	Chf. 5.00	la pièce
Velouté glacé de cocos et chorizo	Chf. 4.00	la pièce
Feuille de vigne farcie	Chf. 4.00	la pièce
Sushi de thon rouge, sushi de saumon, sushi de crevettes	Chf. 6.00	la pièce
Pain Bagna végétal	Chf. 4.00	la pièce
Focaccia pata negra, mascarpone et huile de truffe blanche	Chf. 6.00	la pièce
Maki d'avocat, maki de crabe, maki de concombre	Chf. 7.00	la pièce
Rémoulade de crabe en gelée de crustacés	Chf. 6.00	la pièce
Thon brûlé à la coriandre et fruits de saison	Chf. 6.00	la pièce
Palette multicolore d'œufs de caille	Chf. 5.00	la pièce

Les Amuse-bouche chauds

Quiche au fromage de Gruyère	Chf. 4.00	la pièce
Saucisson vaudois en croûte	Chf. 5.00	la pièce
Pissaladière aux olives Taggiasche	Chf. 4.00	la pièce
Ravioli vapeur aux crevettes, sauce soya	Chf. 5.00	la pièce
Rouleau de printemps, feuilles de menthe	Chf. 5.00	la pièce
Boulette d'agneau épicée, tzatziki	Chf. 5.00	la pièce
Feuilleté au fromage de brebis	Chf. 4.00	la pièce
Tarte flambée à l'alsacienne	Chf. 4.00	la pièce
Tortillas de cabillaud épicé	Chf. 4.00	la pièce
Œufs de caille florentin	Chf. 5.00	la pièce
Travers de porcelet caramélisé aux amandes et noix de pécan	Chf. 7.00	la pièce
Coca niçois aux légumes et thon	Chf. 6.00	la pièce
Palmier de la Riviera	Chf. 5.00	la pièce

* en saison

Notre sélection d'Amuse-bouche

Laissez-vous tenter par vos envies...

Les complémentaires

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

Les Pains Surprises

Le pain brioché "traditionnel" env. 60 pièces Composé de viande séchée, fromage de Gruyère, jambon fumé du Valais	Chf. 160.00	par pain
Le pain de seigle scandinave env. 60 pièces Composé de saumon fumé d'Écosse, thon fumé, gravlax de saumon	Chf. 180.00	par pain
Le pain brioché de luxe env. 60 pièces Composé de foie gras de canard, saumon fumé, jambon de Parme	Chf. 195.00	par pain

Les Douceurs du Pâtissier

Tartelette au citron meringuée	Chf. 5.00	la pièce
Opéra (Biscuit moelleux aux amandes, crème au beurre café et chocolat)	Chf. 5.00	la pièce
Eclairs en 3 façons (Chocolat orange, vanille pavot, moka Amaretto)	Chf. 5.00	la pièce
Tartelette aux fruits de saison	Chf. 5.00	la pièce
Mousse au chocolat	Chf. 5.00	la pièce
Profiterole à la crème vanillée	Chf. 6.00	la pièce
Crème brûlée	Chf. 6.00	la pièce

Nos pièces montées

Vacherin glacé vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, fruits de la passion, mangue	Chf. 75.00	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 dînatoires

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

Le Stand Italien

Tomates cerise à la mozzarella et basilic
Assortiment de bruschetta
Vitello tonnato aux câpres de Sicile
Planche de charcuterie italienne, jambon de Parme et grissini
*Risotto au safran et citron confit
*Pate 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
Sushis au thon rouge, saumon et crevettes
Makis de thon, makis aux légumes croquants
*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 fumé à la tranche, blinis et crème de raifort
Cocktail de crevettes roses, sauce calypso
*Pojarski de volaille, mousseline Parmentier
*Mousseline de truite sauce au vin de Lavaux

*Pièces de cocktail servies chaudes

Les cocktails dînatoires

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

Le Stand des Desserts

Les traditionnels

Mousse au chocolat

Fondant moelleux au chocolat

Les fourrés

Choux à la crème pâtissière et poudre de pistache

Assortiment de mini éclairs à la vanille, chocolat et moka

Les tartelettes

Tartelettes au citron

Tartelettes aux fruits de saison

Les douceurs

Babas au rhum, crème chantilly

Financiers au chocolat amer

Opéras

Salade de fruits frais

Cheese-cake

Proposition de 2 stands à choix

Proposition de 3 stands à choix

Proposition de 4 stands à choix

Chf. 65.00 par personne

Chf. 90.00 par personne

Chf. 110.00 par personne

*Pièces de cocktail servies chaudes



Les cocktails « Business »

Forfaits proposés pour 10 personnes minimum

Pour Gagner du temps.....

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. 35.00 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. 40.00 par personne

La Palette Gourmande

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

Chf. 45.00 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. 24.-
Crevettes court-bouillonnées / Piquillos basque en fin velouté glacé	Chf. 24.-
Quinoa au pesto de roquette / tranche fine de thon rose	Chf. 24.-
Terrine de foie gras landais / gelée d'Espelette	Chf. 24.-
Grosse langoustine rôtie à l'écrasée de chou-fleur et citron de Menton crème aigre à l'Avruga	Chf. 39.-
Chair de crabe d'Alaska au céleri et pomme verte / vinaigrette de crustacé	Chf. 28.-
Grecque de légumes glacés / cabillaud cuit au naturel	Chf. 19.-
Carpaccio de truite fumée au caviar d'aubergine / salade d'herbes	Chf. 26.-
Assiette caspienne aux condiments, œufs, citron vert et câpres de Pantellerie	Chf. 28.-
Langoustine en papillote croustillante de basilic / grosses asperges en vinaigrette de fèves	Chf. 39.-

Entrées chaudes

Velouté coco curry / St-Jacques en brochette de citronnelle	Chf. 15.-
Ravioli de saison / pousses amères et ricotta fraîche	Chf. 16.-
Travers de porcelet glacés au jus / polenta croustillante / jus truffé	Chf. 24.-
Soupe Miso aux nouilles de riz et algues	Chf. 16.-
Foie gras poêlé et fruits de saison en chutney	Chf. 32.-
*Feuilleté de gibier / mesclun de saison	Chf. 24.-
Grosses crevettes sauvages au riz noir / fin velouté de crustacé aux herbes	Chf. 24.-
Risotto aux artichauts / jus de poularde	Chf. 21.-
Velouté de lentilles au fumet de canard / petits ravioli	Chf. 15.-
Velouté de tomates (chaud ou froid selon la saison) feuilleté à la tapenade	Chf. 16.-
Quiche aux blettes et olives Taggiasche	Chf. 19.-

*en saison

Poissons entre Mer & Lac

Daurade aux tomates et basilic / artichauts et légumes en barigoule	Chf. 38.-
*Féra du lac aux asperges vertes / pommes de terre à l'huile d'olive	Chf. 32.-
Filet de lieu rôti / papet de poireaux / sauce au vin de Lavaux	Chf. 30.-
Loup de mer rôti aux artichauts et piments de piquillos / jus à la grecque	Chf. 39.-
Sandre en filet aux légumes verts / condiment grenobloise	Chf. 32.-
Saumon « Label Rouge » à l'écrasée de courgettes	Chf. 34.-
Langoustine rôtie au poivre de Sarawak / fenouils cuisinés aux agrumes	Chf. 54.-
Pavé de maigre / galette de risotto safrané condiments niçois	Chf. 29.-

Viandes de nos pâturages

Lapin fermier à la provençale / finger de polenta	Chf. 32.-
Filet de Bœuf « Stroganoff »	Chf. 48.-
Suprême de volaille à la sarriette / haricots verts cuisinés à la tomate sèche	Chf. 32.-
*Caille farcie aux pruneaux / polenta rôtie	Chf. 36.-
Filet mignon de veau rôti / condiments câpres et citron / légumes de saison	Chf. 64.-
Carré de veau du Simmental / condiment crémolata	Chf. 52.-
Curry d'Agneau senteurs des Indes	Chf. 32.-
Canette de bourgogne à l'orange et aux épices	Chf. 36.-
Quasi d'agneau aux herbes de Provence / gâteau de semoule aux courgettes	Chf. 38.-

*en saison

Fromages des Maîtres affineurs

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

Desserts de notre Chef pâtissier

Véritable Opéra et crème anglaise au café	Chf. 18.-
Biscuit au crémeux citron vert / coulis aux agrumes	Chf. 15.-
Mille feuille au chocolat en deux façon / sorbet mandarine	Chf. 16.-
Dôme à la mangue / pain de Gène à la pistache	Chf. 17.-
Poires rôties à l'orange / crumble noisette / glace cannelle	Chf. 15.-
« Blanc manger » aux fruits de saison	Chf. 15.-
Tranche d'ananas rôtie au vieux rhum / glace Malaga	Chf. 17.-
Cube croquant à la noix de coco et mangue / sorbet ananas	Chf. 18.-
Profiteroles aux agrumes de Provence (citron, pamplemousse, orange)	Chf. 15.-
Profiteroles aux glaces crémeuses (chocolat, caramel beurre salé, framboise)	Chf. 15.-

Café & mignardises inclus dans nos prix

**En saison*

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

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 charcuteries, 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
Pâte de Gragnano à la Sicilienne et mozzarella de Buffle
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

Tiramisù crémeux au cacao amer
Véritable savarin Napolitain
Pana cotta à la vanille
Cappuccino revisité par nos soins
Tube marbré aux noisettes du Piémont

Mignardises

Buffet à Chf. 105.00 par personne

Le Buffet Italien

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

Salade de fruits au Maraschino

Tiramisù crémeux au cacao amer

Savarin à la grappa et crème mascarpone

Cappuccino glacé

Mignardises

Buffet à Chf. 70.00 par personne

Le Buffet Suisse

Lac Léman

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 longole
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 »

Tarte vaudoise à la crème
Tarte au vin
Tourte au Kirsch de Zoug
Meringues à la crème double de Gruyère et fruits rouges
Tourte aux pommes à la genevoise
Nage de petits fruits au kirsch, bricelet de Gruyère

Mignardises

Buffet à Chf. 95.00 par personne

Le Buffet de L'Atlas

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, Beurreks au fromage, Tzatziki et pain pita, Baba Ghannouche)

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

Tabouleh aux fruits de Marrakech

Perles de coco aux litchis

Clafoutis aux dattes

Salade de fruits au gingembre

Petit gâteau à la cannelle et sésame

Financier à la fleur d'oranger

Mignardises

Buffet à Chf. 120.- par personne



Buffet les 4 Continents

La Méditerranée

Tomates grappes / 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, Pécorino, Fleur de Maquis, chèvre frais et sec

Tarte tropézienne
Pana cotta aux fruits des bois
Tarte de Menton au citron
Véritable tiramisù au cacao amer
Sorbet aux senteurs provençales

Mignardises

L'Afrique

Mezze de pois chiches / tzatziki / tarama / pain pita
Salade de carotte au cumin et huile d'argan
Falafel, beurek au fromage

*Pastilla de volaille aux fruits secs et épices
*Tortillas de cabillaud
*Chorba beïda ou soupe de poulet à la coriandre

Ananas rôti au caramel et rhum
Dattes fourrées
Assortiment sucré du Sultan
Fruits frais en salade, sirop de fleur d'oranger
Gâteau à la noix de coco

Mignardises

*Choix de 2 plats

L'Asie

Rouleaux de printemps dorés aux crevettes et végétariens sauce huître chili sweet
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

Perles de lait de coco / groseille
Nem croustillant à la mangue / menthe
Sablé de bananes flambées au saké
Sushi de fruits

Mignardises

Les Amériques

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 / spice frites

Finger de brownies, crème vanillée
Sablé à la confiture de lait
Croque en mangue
New York cheesecake en rosace

Mignardises

*Choix de 2 plats

Buffet Les 4 Continents complet à Chf. 190.- par personne
Buffet Les 4 Continents (*choix de 2 continents*) à Chf. 115.- par personne

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 usités 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.

Vitello tonato : rôti de veau découpé en fine lamelles badigeonné d'une sauce à base de thon et d'anchois.

Personnel de Service

A bientôt chez vous !

Personnel à 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 du 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 arrangements "apéritifs ou cocktails", il convient d'ajouter les suppléments suivants au tarif du forfait choisi.

Apéritif ou Cocktail : 1 heure	Chf. 10.- par personne
Apéritif ou Cocktail : 1 heure 30	Chf. 13.- par personne
Apéritif ou Cocktail : 2 heures	Chf. 15.- par personne

Cocktail dînatoire Chf. 20.- par personne

Repas dîner ou déjeuner Chf. 33.- par personne

Apéritif suivi d'un dîner ou déjeuner Chf. 39.- par personne

Ces forfaits s'appliquent aux manifestations de plus 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.

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

Organisation de Service

A bientôt chez vous !

Location de matériel

Matériel complet pour apéritif & cocktail	Chf. 7.-	par personne
Matériel complet pour cocktail dînatoire	Chf. 12.-	par personne
Matériel complet pour déjeuner ou dîner	Chf. 20.-	par personne
Matériel complet pour apéritif & déjeuner ou dîner	Chf. 22.-	par personne
Nappage pour apéritif ou cocktail offert si repas suit	Chf. 2.-	par personne
Nappage pour déjeuner ou diner	Chf. 5.-	par personne
Chaise capitonnée jaune Napoléon	Chf. 5.-	par chaise
Chaise capitonnée jaune Louis XVI	Chf. 8.-	par chaise
Housse de chaises Ivoire	Chf. 10.-	par personne
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 personne

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

Conditions Générales

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.

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 jours ouvrables** avant la manifestation.

Ce nombre servira de base à la facturation.

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.

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.

Gratuités 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.

Dégustation

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.

Prix

Les prix mentionnés comprennent la TVA et le service.

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.

Frais d'annulation

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

30 jours avant la manifestation **0%** du chiffre d'affaire estimé

15 jours avant la manifestation **20%** du chiffre d'affaire estimé

5 jours avant la manifestation **50%** du chiffre d'affaire estimé

2 jours avant la manifestation **80%** du chiffre d'affaire estimé

72 heures avant la manifestation **80%** du chiffre d'affaire estimé

Facturation et Paiement

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%.

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 se fera un plaisir de vous communiquer les tarifs forfaitaires du parking par véhicule selon la disponibilité.

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.

Décoration Florale

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.

Droit de Bouchon et de 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

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

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.

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.

Musique & Animation

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

Repas des animateurs, musiciens et photographes

Sur demande nous pourrions 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.

Nappage et 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**.

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, le Lausanne Palace & Spa ne pourra pas être tenu responsable.

Matériel fourni par l'organisateur.

L'organisateur est tenu d'informer le service des banquets et manifestations du matériel technique ou de décoration qu'il fournira par ses propres fournitures 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.

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.

Responsabilité des biens et assurances

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.

Sécurité

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.

Utilisation du 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.

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.

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.

L'organisateur _____ Lausanne Palace & Spa _____

Lieu & Date _____ Lieu & Date _____