

Fly me to the Moon

Crostini de chèvre à l'estivale
Légumes grillés au miel et balsamique
Salade César
Salade de pommes de terre façon Lavauxrêves
Terrine de poissons, coulis de poivrons et anchois
Caviar d'aubergines et pain pità
Houmous pois chiches et tzatziki et pain pità
Soupe de melon et poivre rose
Carpaccio de courgettes aux herbes de Provence
Fricassée d'artichaut aux tomates séchées

LIVE COOKING

Tartare de bœuf
Tartare de saumon
Toasts et beurre

Filets de poulet grillé aux poivrons doux,
Pommes grenaille et ratatouille printanière en dés
ou*
Roulade de poisson du lac (selon arrivage), pommes persibulles,
Jardinière de légumes

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Assortiment de pains au feu de bois

Cylindre de chocoblanc, citron et passion
Pannacotta lemoncello
Fraîcheur de fruits
Couronne de petits fruits rouges et chantilly à la fleur d'oranger
Mousse au chocolat noir
Cheesecake vanille

CHF. 100.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Voyage-Voyage

Nuage d'avocat et queue de gamba
Carpaccio de bœuf, rucola, parmesan et huile parfumée à la truffe
Petits Paris piquants, marinée à l'huile d'olive et citron
Rillettes de féra du Léman fumée, caviar de truite en verrine
Cuiller de tartare de saumon frais aux herbes fraîches
Roulade de saumon fumé au chèvre frais
Demi-lune feuilletée de bœuf aux épices
Rouleaux de printemps végé, sauce piquante
Tomates cerries, farcies au thon
Bouchées à la reine au crabe
Petites brochettes de poulet, sauce satay
Choix de quatre salades de saison

Emincé de veau aux deux citrons et lait de coco
Grande poêlée de petits légumes sautés et champignons chinois, fusillis
ou*
Poisson de mer (selon arrivage) aux saveurs exotiques,
Riz parfumé à la badiane

Cônes bricelets, chantilly légère, fraises ou framboises
Losanges croquants de chocolat noir
Cylindre blanc, citron et passion
Cercle de Tatin d'abricot

CHF. 100.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Séduction estivale

Panier de radis croquants et tomates cerries rouge et jaune, beurre citronné

Cuillers de vitello tonato et câprons

Mini-quiches au fromage

Croissants de lune au bœuf épicé

Verrines de tomates rouge et verte en gelée, moule persillade et croûtons

Trio de houmous en cuiller : pois chiches, petits pois menthe,

carottes co-riandre,

Servis avec pain pità

Légumes croquants et leurs dips (tomate piquante, tartare, moutarde)

Paris farcis à la truite fumée et basilic frais

Carpaccio de bœuf, rucola et tomates séchées

Brochettes de sots-l'y-laisse, rôtis au vin doux

Déclinaison de saison en salades (quatre sortes)

Roastbeef de rumpsteak de bœuf, sauce tartare Légumes du marché

et baked potatoes, crème légère ciboulette

ou*

Emincé de veau, sauce aux premiers champignons,

brochette de légumes et pommes nouvelles rissolées au thym

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs

Assortiment de pains au feu de bois

Tartelettes aux deux citrons jaune et vert

Barquettes de fraises et basilic

Petits tiramisù à la framboise

Crèmes brûlées à la fée verte

CHF. 100.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Sea, Sweet and Sun

Paniers de crevettes gingembre et citron vert
Samosas et leur sauce thaï
Carpaccio de bœuf à l'asiatique
Pannacotta wasabi et cube de saumon au sésame
Merguez en barquette de feuille d'endive et coriandre
Feuilletés peperonata
Carpaccio de fenouil à l'aneth et citron doux
Tomates cherries farcies au thon
Verrines de ratatouille et tapenade d'olives noires
Truite fumée, camaïeu de poireaux et tomates confites
Choix de salade de saison (quatre sortes)

Tajine de poulet et citrons confits,
semoule aux petits légumes
ou*
Emincé de veau aux tomates fraîches et séchées et deux basilics,
riz pilaf aux petits pois

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Assortiment de pains au feu de bois

Mousse à l'orange
Tartelette chocolat noir
Cônes de bricelets, chantilly parfum de saison
Crème brûlée à l'absinthe
Soupe de petits fruits en gelée
Feuilleté pâtissière à la vanille bourbon

CHF. 100.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Plein Sud

Brochettes de crevettes sur leur dôme de pastèque
Crostini de magret de canard fumé et chutney coings
Verrines de champignons marinés au citron et au thym
Brochettes de tomates cerises, melon et mozzarella, basilic et pavot
Petits club sandwiches au concombre, à la dinde fumée,
à la viande séchée et au fromage
Feuillade de céleri, parfumée à l'huile de truffe et citron
Gaspacho de tomates rouges et vertes
Bouchée à la reine farcies au crabe
Roulade de saumon fumé au chèvre frais et ciboulette
Cuiller de carpaccio de bœuf, rucola et parmesan,
parfumé à l'huile de truffe
Mini disques de pissaladière, tomates confites, olives et anchois

Couscous royal marocain (agneau, poulet, merguez) et semoule
ou*
Poulet fermier, façon basquaise (tomates, olives, oignons), riz parfumé

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Assortiment de pains au feu de bois

Tiramisù aux framboises
Mousse choco, éclats coco
Camaïeu de macarons
Petites Tatin d'abricot
Brochettes de fruits

CHF. 100.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



La Ballade Gourmande

Quiche aux poireaux et fromage
Cuillers de carpaccio de bœuf, rucola, parmesan, parfumé à l'huile de truffe
Féra du Léman fumée à froid sur son miroir
Soupe à la courge 5-C servie dans sa courge
(courge, crème, camoun, cardamome, cumin)
Camaïeu de tomates (rouges, noires, jaunes,...) aux deux basilics
Légumes croquants et leurs dips (trois sauces maison)
Grand plateau de « vaudoiseries »
(bresaola, viande séchée et fines tranches de dinde fumée)
Chiffonade de bœuf bouilli, vinaigrette
Terrine de poissons nobles du lac, et toasts
Choix de salades de saison
(carottes, céleri rémoulade, choux, betterave rouge, tomates)

Poisson blanc noble du lac (selon arrivage), beurre blanc à la citronnelle
Salade de haricots et oignons rouges
ou*
Risotto aux champignons du moment, servi dans sa meule de parmesan
Rôti de veau à la moutarde

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Assortiment de pains au feu de bois

Tiramisù aux framboises
Petites poires au vin rouge
Crème brûlée à l'absinthe
Tarte à la raisinée
Tarte fine aux pommes
Compotée de pruneaux aux épices

CHF. 100.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Le Tour du Monde

Mandala de sashimis (poissons selon arrivage)
Mini-rouleaux de printemps, sauce piquante
Panier de grandes crevettes, sauce aigre-douce
TomYam Kung(soupe thaï aux crevettes, citronnelle,
champignons volvaires, tomates cerries, coriandre)
Salade de poulpe pimenté
Houmous petits pois et menthe
Caviar d'aubergines,
Dhal, servi avec pain pità
Jambon cru & bresaola
Taboulé à la libanaise
Salade de papaye verte et volaille grillée
Carpaccio de bœuf, parmesan et rucola, vierge d'olive
Tartare de poisson blanc au citron vert et citronnelle

Poulet au curry vert thaï
Riz parfumé à la vanille Bourbon et badiane
ou*
Risotto au chasselas et crème, champignons et rucola

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs Assortiment de pains au feu de bois

Crème brûlée à la vanille de Maurice
Salade d'ananas frais au basilic thaï et menthe poivrée Cylindre de choco
blanc et limette
Petits bavares passion
Tiramisu aux fruits rouges
Moelleux au chocolat
Millefeuille aux fruits

CHF. 100.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Show Devant

Mini club sandwiches (dinde, laitue, tomates, mayo)
Brochettes de tomates cerries et billes de mozzarella, sauce basilic
The « devil's eggs » à l'anglaise (moutarde et miel)
Taboulé libanais « le vrai »
Dés de ratatouille à la fraîche
Houmous pois chiches
Houmous carotte, coriandre
Houmous petits pois, menthe
Servis avec pains pità

POÊLÉES GÉANTES

Brochettes de poulet, sauce satay et teriyaki
Brochettes de crevettes, sauce aigre-douce
Brochettes de pommes grenaille, romarin
Brochettes de légumes
Brochettes de merguez (agneau), menthe et citron vert

LIVE COOKING

Tartare de bœuf
Tartare de saumon
Toasts et beurre

Mikado de gruyère AOC
Tommes vaudoises revues
Pains au feu de bois

Brochettes ananas frais, fraises, kiwi
Brochettes de marshmallow
Tarte fine aux pommes
Losanges choco noir coco

CHF. 105.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes
Inclus boissons, vin et traiteur
Jusqu'à 23h00

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Le Tour du Monde

Une soirée de Rêve

Pointes d'asperges vertes et champignons en cassolette
Brochettes de tomates cerries et billes de mozzarella, sauce basilic
Roulade de courgette et chèvres frais
Grands plats de viande séchée de bœuf et billes de melon
Panier de bœuf mariné, concombre et coriandre
Brochettes de grandes crevettes, pastèque et limette
Petits Paris farcis à la mousse de féra fumée et ciboulette
Cuiller de cœur d'artichaut aux zestes d'orange
Verrines de moules et calamari à l'origan
Crostini de canard fumé et poivre rose
Tarte fine type pissaladière
Déclinaison de salades (quatre variantes)

Scaloppine de veau, sauce crémeuse à la moutarde gros grains
légumes du marché, riz pilaf aux légumes
ou*
Filet de poulet fermier au citron et à l'estragon pommes rissolées au thym
(ou gratin dauphinois)

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Assortiment de pains au feu de bois

Panier de garriguettes, chantilly parfumée à la fleur d'oranger,
mélisse ou menthe poivrée
Crème brûlée à la lavande (ou autre parfum de saison)
Mousse aux deux chocolats
Croquant caramel au beurre salé
Millefeuille en cubes
Crème au rhum brun

CHF. 110.- + TVA par personne
Minimum 50 personnes
Inclus boissons, vin et traiteur
Jusqu'à 23h00

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



La Valse à 1 000 Temps

Saumon entier en Bellevue et sa roulade de saumon fumé
aux herbes sauvages, toast brioché
Carpaccio de poisson blanc à l'huile d'olive vierge
Poulpe au pinot noir et origan
Panier de légumes croquants et ses dips maison

Feuilleté aux épinards et féta
Caviar d'aubergine, servi avec pain pità
Belle salade aux petites pousses et crudités

Carpaccio de bœuf à la fleur de sel, parmesan et rucola
Tartare de bœuf sur toast
Variation de pâtés et terrines
Petites quiches au fromage et lardons

Scaloppine de veau à la sauge et tomates séchées
Risotto crémeux dans sa meule
Brochette de poulet aux épices

Magnifique plateau de fromages fermiers
Mousse de chèvre frais
Assortiment de pains au feu de bois

Crème brûlée blanc et noir
Damier de brownies
Framboisier
Dips de fruits frais
Mousse au citron

CHF. 120.- + TVA par personne
Minimum 50 personnes
Inclus boissons, vin et traiteur
Jusqu'à 23h00

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



MAD Palace

Vitello tonato
Camaïeu de sushis saumon et vegi et sashimis wasabi
(poissons selon arrivage)
Paniers de rissoles au bœuf légèrement épicé
Le vrai taboulé libanais
Carpaccio de bœuf, parmesan, rucola et huile d'olive vierge
Saumon entier en Bellevue, présenté sur miroir
Poêlée géante de cuisses de cailles, rôties au vin doux et raisins
Salade de laitue et de papaye verte, filet de poulet grillé, basilic thai
et coriandre
Cirque de tomates cocktail, farcies à la brousse de chèvre et basilic
Couronne de salade de lentilles beluga et sa glace au curry
Quatuor de salades de saison

Paella géante servie dans sa poêle (gambas, moules, poulet)
ou*
Risotto aux sots-l'y-laisse, rucola et chasselas, parfumé à l'huile de truffe,
servi dans sa meule

Pièces entières, à la coupe (choix de saison)
Assortiment de pains au feu de bois

Couronne de fruits et crème légère chantilly,
parfumée à la fleur d'oranger
Pastèque entière et ses billes de melon et pastèque,
larme de champagne
Tarte géante aux poires
Cascade de crème brûlée à l'absinthe
Mini meringues et crème double au baquet

CHF. 120.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Le very Swiss

Crostini de foie gras de canard maison
Filet de sandre à l'huile de curbis et noisettes concassées
Saumon entier « en Bellevue » et saumon fumé, en miroir de gelée
Camaïeu de tomates rouge, jaune et verte aux deux basilics
Poireaux vinaigrette
Les tartoches de rilette de lapin aux pruneaux
Carpaccio de betterave rouge, suprêmes d'orange et huile de noisette
Eventail de poires et concassée de châtaignes
Première soupe à la courge, servie dans sa courge
Barquettes d'endives au bœuf haché et épicé
Brochettes de filet de caille et raisins
Courgettes farcies à la mousse de brebis aux herbettes
Salades folles (quatre sortes)

Emincé de veau à la zurichoise
Roestis et quelques légumes en racines

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Assortiment de pains au feu de bois

Mini-meringues, crème à la raisinée
Tartes fines aux pommes
Petites Tatin d'abricot
Crumble aux petits fruits rouges
Poires babies, en robe de chocolat

CHF. 120.- + TVA par personne
Minimum 50 personnes
Inclus boissons, vin et traiteur
Jusqu'à 23h00

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Le Festin

Mini brioches au foie gras de canard
Saumon fumé et caviar de lompe sur son nuage à la citronnelle
et jeunes pousses, servi dans sa flûte à champagne
Cubes de thon rouge au wasabi
Mini Tatins salées aux légumes de saison
Bouchées à la reine farcies au crabe
Brochettes de parmesan et raisins noirs
Verrines de mangue confite aux épices et coriandre
Cuillers de rouget à l'huile de sésame et horapa
Panier de gambas, sauce piquante
Tomates cherries farcies au caviar d'aubergine au camoun
Trio de houmous en verrines (pois chiches, pois verts, carottes)
Quatuor de salades de saison

* * * * *

Fines tranches de bœuf « Séraphin » (entrecôte saisie et marinée teriyaki),
Salsa verte et pommes sautées
ou*
Filets de sandre au beurre blanc et chasselas,
brochettes de légumes et pommes nouvelles

* * * * *

Magnifique plateau de fromages fermiers
Pièces entières, à la coupe (choix de saison)
Assortiment de pains au feu de bois

* * * * *

Panacotta limoncello et coulis de framboise
Brochettes de fruits Ipanema
Nuage noir et passion en verrines
Tartelettes au caramel beurre salé
Tartelettes au chocolat et piment d'Espelette

CHF. 120.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Luxus & Volupté

Cubes de thon frais dans leur feuille d'épinard
Cuillers de mangue, à l'olive vierge et coriandre fraîche
Crostinis de magret de canard au poivre de Malabar
Rouleaux de printemps aux crevettes
Mini-brioches au saumon fumé et mousse de raifort
Verrines de babies poulpes, poivron confit et huile d'olive
Piquillos au chèvre frais et herbes
Cuillers de lentilles caviar, nuage de curry et tomates cerries
Soleil de brochettes de filets de poulet yakitori
Salade de fèves et gambas au wasabi
Roulades de courgette à la bresaola, féta et ciboulette
Cœur d'artichaut et suprêmes d'agrumes, huile de sésame
Choix de salades de saison (4 sortes)

LIVE COOKING

Tartare de bœuf tradition, toasts et beurre
Tartare aux deux saumons, grenade, baies roses et horapa (basilic thaï)
ou*
Risotto crémeux à la rucola et truffe

Pièces entières, à la coupe (choix de saison)
Assortiment de pains au feu de bois

Nuage noir et coulis de fleur d'hibiscus
Verrines lemon curd et kiwi
Tartelette caramel beurre salé
Brochettes de fruits frais
Verrines de compotée de fruits rouges et crème vanille

CHF. 120.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL



Le Festin

Mini brioches au foie gras de canard
Saumon fumé et caviar de lompe sur son nuage à la citronnelle
et jeunes pousses, servi dans sa flûte à champagne
Cubes de thon rouge au wasabi
Mini Tatins salées aux légumes de saison
Bouchées à la reine farcies au crabe
Brochettes de parmesan et raisins noirs
Verrines de mangue confite aux épices et coriandre
Cuillers de rouget à l'huile de sésame et horapa
Panier de gambas, sauce piquante
Tomates cerises farcies au caviar d'aubergine au camoun
Trio de houmous en verrines (pois chiches, pois verts, carottes)
Quatuor de salades de saison

* * * * *

Fines tranches de bœuf « Séraphin » (entrecôte saisie et marinée teriyaki),
Salsa verte et pommes sautées
ou*
Filets de sandre au beurre blanc et chasselas,
brochettes de légumes et pommes nouvelles

* * * * *

Magnifique plateau de fromages fermiers
Pièces entières, à la coupe (choix de saison)
Assortiment de pains au feu de bois

* * * * *

Panacotta limoncello et coulis de framboise
Brochettes de fruits Ipanema
Nuage noir et passion en verrines
Tartelettes au caramel beurre salé
Tartelettes au chocolat et piment d'Espelette

CHF. 120.- + TVA par personne

Minimum 50 personnes

Inclus boissons, vin et traiteur

Jusqu'à 23h00

* dès 80 personnes, possibilité d'avoir
les deux plats chauds

MAD
LAUSANNE

NOVEMBRE - AVRIL

