

Chic & Sexy

Carpaccio de saumon à la vanille, badiane, poivre et orange
Crème brûlée au foie gras
Sots-l'y-laisse glacés et pain d'épices
Assortiment de petits feuilletés
Galantines de volaille au porto
Caviar d'aubergines et pain pità
Effilochée de courge à l'huile de noix et xérès
Verrines de champignons sautés, échalote et persil
Éventail de poires aux châtaignes
Rillettes de féra au raifort
Choix de salades de saison (quatre sortes)

Roastbeef de rumpsteak de bœuf, et ses sauces :
tartare, poivre, marchand de vin,
gratin dauphinois et jardinière hivernale
ou*

Roulade de sole et ses sauces : tartare, poivre, marchand de vin riz créole
et légumes de saison

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

Tartelettes à l'orange et/ou mandarine
Fondue au chocolat et brochettes de fruits Mousse aux marrons
Jalousie aux fruits de saison
Marshmallows assortis
Mini Forêts Noires

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 bavarois 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



Comme un Rêve

Roastbeef, sauce verte
Mini taillés aux olives et poivrons
Tartare de chorizo aux tomates semi-confites et fraîcheur d'herbes
Soupe de roquette et épinards, éclats de parmesan
Légumes marinés citron yuzu et épices
Purée de panais à l'anis étoilé
Poulpe au pinot noir et origan
Moules froides aux oignons tiges
Choix de salades du moment
(coleslaw, betterave rouge et agrumes, ... dents-de-lion dès février)

LIVE COOKING

Huîtres, pain de seigle, citron et vinaigrette à l'échalote

Bœuf Stroganoff et riz blanc
ou*
Poisson de mer (selon arrivage) en nage de légumes,
Pommes sautées aux herbes

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

Cylindre citronnelle et makrout
Verrines de pommes « grand-mère »
Crème au rhum vieux
Tartelettes choco-coco
Mousse café
Salade de fruits frais

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



Mediterraneo

Mini vitello tonato
Brochettes de pecorino aux raisins
Ceviche de poisson blanc, gingembre, horapa et ciboulette
Bruschetta
Salade de poulpes, poivrons et origan
Focaccia aux olives et oignons
Aubergines marinées, tomates séchées et basilic frais
Cuillers de mousse de fèves vertes et pignons grillés
Tartare de veau à l'italienne, basilic et citron, huile d'olive vierge
Filets de sardines marinées sur crostini à l'estragon
Tartare de saumon sur cœur d'artichaut

Bresaola de bœuf à la tomate, orechiette
ou
Seiche et légumes verts, orechiette

Cubes de parmesan en brochettes et Cuiller de gorgonzola et croûtons

Verrines d'ananas frais et éclats de coco
Panacotta limoncello
Tiramisù framboise
Tiramisù orange et amaretto
Biscuit moelleux au citron et amandes

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



Saveurs & Traditions

Brioche de magret de canard, beurre à l'orange
Feuilles de vignes farcies
Rissoles de dinde aux marrons
Mousse de céleri aux cèpes
Brochettes de courge et poires
Sots-l'y-laisse glacés balsamique et pain d'épices
Disque de lentilles en gelée et duchesse de chou rouge
Rillettes de saumon
Barquettes d'endives au bleu, pommes et noix
Choix de salades de saison (quatre sortes)

Blanquette de volaille à l'estragon,
riz vénéré aux fèves et grenade
ou*
Rôti de veau aux pruneaux,
Galettes de pommes de terre et jardinière de légumes

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

Verrines d'airelles et éclats meringués
Petites Tatin d'abricot
Gâteau chocolat à l'orange
Tartelettes lemon curd
Figs au miel
Tarte fine aux pommes et amandes
Panacotta aux framboises

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



Quand le Soleil rencontre la Lune

Saumon d'Ecosse en gravlax
Petits Parmentier d'hiver et dés de foie gras
Cassolette de légumes racines en vinaigrette
Fricassée de champignons du marché
Carpaccio de céleri parfumé à l'huile de truffe
Boulettes de bœuf épicé en sandwich pità
Bouchées à la betterave rouge épicée et sultanes
Effilochée de volaille aux échalotes confites
Cuisses de caille aux raisins
Lentilles caviar, proposées avec glace curry
Choix de salades du moment
(coleslaw, betterave rouge et agrumes, ... dents-de-lion dès février)

Filets de poulet fermier aux tomates confites, panaché de légumes verts
Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive vierge
ou*
Couscous végétarien, semoule et bouillon

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

Pruneaux confits aux épices
Tarte fine aux pommes et cannelle
Mousse banane et miel d'acacia
Tartelettes à la raisinée de raisin
Macarons coco/pistache

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



Hibernatus

Tartare de saumon frais et fumé
Crème brûlée au foie gras
Sticks de poulet aux deux curries
Soupe à la courge 5-C servie dans sa courge (courge, crème, camoun,
cardamome, cumin)
Tomates cerises farcies à la truite et au raifort
Carpaccio de betteraves rouges aux agrumes
Verrines de calamars et moules à l'huile d'olive
Figues rôties à la bresaola et herbes aromatiques
Mini brioches au foie gras maison, confits d'oignons
Panacotta aux cèpes
Choix de salade de saison (quatre sortes)

Scaloppine de veau, sauce moutarde à l'ancienne,
Gratin dauphinois et ratatouille de légumes hivernaux
ou*
Poisson noble de mer, sauce Nantua, riz pilaf aux petits légumes

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

Compotée de pruneaux, badiane et épices d'Orient
Brochettes d'ananas et menthe fraîche
Cube de millefeuille vanille
Nuage noir et chantilly, coulis de fleur d'hibiscus
Crème catalane

CHF. 105.- + 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



Kings & Queens

Crostini de foie gras de canard maison, fleur de sel de l'Himalaya
Cuillers de rougets marinés aux olives et citron verts
Velouté de potimarron à la crème, éclats de noisettes
Brioche aux magrets de canard et beurre à l'orange
Pastrami de dinde fumée à l'origan
Les mini « stämpfli » minute au fromage et paprika
Petits Paris farcis à la truite fumée et son caviar
Cœurs d'artichaut à la mandarine et poivre de Madagascar
Petits pains pità et leur boulette de viande et rucola
Feuilles de vignes farcies
Choix de salades du moment
(coleslaw, betterave rouge et agrumes, ... dents-de-lion dès février)

Émincé de veau à la zurichoise, röstis,
Camaïeu de racines nobles aux herbes
ou*
Pochée de perches, coco et citronnelle, basilic horapa,
Riz blanc parfumé à la badiane

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

Cassolette d'agrumes, cannelle et sirop d'hibiscus
Sucettes de bille d'ananas frais et coque choco
Crème anglaise, marbrée grenade
Chips de caramel à la pistache
Cônes de bricelet à la chantilly pétillante, fleur d'oranger

CHF. 110.- + 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-brioche 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 cerises
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



La Valse à 1000 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



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 cerries 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

