



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND

Cocktails

*Forfaits proposés dès 10 personnes
Servis sur plateau*

Prélude Beau-Rivage Palace

CHF 50.- par personne

Cœur de saumon fumé à la fleur câpre
Brioche de foie gras de canard à la fleur de sel
Tartare de loup de mer au caviar d'Aquitaine
Sushi & Maki « Miyako Beau-Rivage »
Vichyssoise à l'arôme de truffe blanche
Carpaccio de veau au Brillat-Savarin
Brochette de gambas al pesto
Feuilleté aux morilles et vin jaune

Prélude des Alpagnes

CHF 30.- par personne

Soupe des brigands du Jorat
Planche de viande séchée et jambon du Valais
Rebibes de fromage d'Etivaz
Saucisson vaudois en croûte de pain de campagne
Mini ramequin au fromage de la Gruyère
Ailerons de poularde à la raisinée
Truite du lac fumée aux sarments de vigne
Tartare d'omble chevalier à la crème du Pays d'En-Haut

/-/

Prélude Méditerranéen

CHF 36.- par personne

Soupe de melon au Baumes de Venise
Jambon cru de Provence aux artichauts
Chèvre frais des Alpilles à l'huile d'olive et fleur de thym
Tartare de thon rouge au fenouil et anis
Moelleux de mozzarella aux tomates et basilic
Fondant de courgette aux croustilles de Parmesan
Brochette d'agneau aux poivrons
Focaccia aux tomates séchées et pistou



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND

Prélude des sept mers

CHF 43.- par personne

Fraîcheur de thon au gingembre confit
Barquette de crevettes, sauce cressonnette
Tacos d'espardon fumé au guacamole
Soupe de coquillages au safran
Rillettes de poissons fumés au poivre rose
Brochette de gambas au basilic
Rouleau de printemps au crabe et mangue
Tartelette de homard aux petits légumes
Saumon fumé à la mousseline de raifort

/-/

Prélude Oriental

CHF 30.- par personne

Homus au sésame
Moutabal à l'huile d'olive
Croustillant de chèvre frais
Satay de poulet au thym libanais
Falafel & Kebbe
Brochette d'agneau marinée aux épices
Feuille de vigne farcie

/-/

Affaire de Saveurs

CHF 28.- par personne

Flûtes au beurre à la fleur de sel
Roastbeef à la moutarde ancienne
Tartare de saumon au fenouil et aneth
Fondant de courgette au basilic
Barquette de crevettes aux fines herbes
Saucisson vaudois en croûte de campagne
Grissini de jambon de Parme



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND

Bar à Tapas

CHF 52.- par personne

Jambon Iberico au chutney de figues noires
Satay de thon rouge mariné au sésame et papaye verte
Velouté de courgette et brochette de sot-l'y-laisse
Tartine de fougasse aux légumes grillés
Pimiento del piquillos farci au tartare de loup de mer
Croustillant de gambas aux épices tandoori
Moelleux de foie gras de canard à la raisinée
Tataki de thon rouge et émulsion de wasabi
Ceviche de daurade au citron vert
Gaspacho andalou

/ - /

Assortiment de desserts

En complément des cocktails, le chef vous propose
CHF 12.- 4 desserts

Opéra café
Mini éclair café, vanille, chocolat
Tartelette au chocolat Grand Cru
Mini baba au Rhum
Savarin chocolat
Mini crème brûlée
Gaspacho aux fruits de saison
Croustillant à la pistache
Mousse au chocolat
Profiterole farcie à la crème légère

/ - /

Les prix s'entendent par personne et TVA incluse.

Nous attirons votre attention sur le fait que ces cocktails sont proposés pour une durée de 1 heure 30.