



**Apéritif inclus dans le forfait :**  
*Durée d'une heure et demie*



Vins blanc et rouge suisse 1/3 bouteille par personne

Jus d'orange

Sodas

Eaux minérales plates et gazeuses

\* \* \* \* \*

Feuilletés variés

Dips de légumes et ses sauces

Minis rouleaux de printemps sauce thaï

Jambon cuit sur son lit de saint moret toasté

## Menus au choix inclus dans le forfait :



### Menu Champêtre

Saumon fumé crème d'aneth au citron vert

\* \* \*

Pavé de Truite sur crème de choux à la Paysanne

\* \* \*

Joue de bœuf cuite en son jus, pomme purée,  
légumes d'antan

\* \* \*

Gâteau des mariés

### Menu Mousquetaire

Salade de haricot vert et crabe aux herbes à l'émulsion de corail

\* \* \*

Filet de Sandre aux amandes et riz sauvage

\* \* \*

Suprême de volaille farcie aux champignons, jus aux herbes,  
galette de rösti et légumes d'antan

\* \* \*

Gâteau des mariés

### Menu Duc

Salade de chèvre frais aux miel et figues

\* \* \*

Mousseline de Brochet aux petits légumes et  
ses sauces

\* \* \*

Magret de canard au vinaigre balsamique, gratin dauphinois  
et pommes caramélisées

\* \* \*

Gâteau des mariés

**Boisson :** Vins Blanc et Rouge : ½ bouteille par personne  
Eaux minérales plates et gazeuses : 1 litre par personne  
Café : 1 par personne

*Rue Caroline 14,  
1003 Lausanne  
Tel.: 076/307.00.28  
info@easywedding.ch  
www.easywedding.ch*

## Choix des canapés en supplément

**Le chef a élaboré pour vous une sélection d'amuses bouches salés et sucrés afin d'améliorer votre apéritif  
CHF4.- par pièce**



### Canapés Froids

Saumon fumé au beurre citronné à l'aneth  
Viande séchée des Grisons  
Jambon cuit et tomates sherry  
Jambon cru et chèvre frais aux herbes  
Croûtons à la tapenade  
Croûtons d'houmous au sésame  
Croustini à la tomate fraîche  
Croustini de caviar d'aubergine au basilic  
Soupe froide et chaude en verrine  
Velouté de carotte  
Melon et concombre selon saison



### Canapés chauds

Minis rouleaux de printemps accompagnés  
d'une sauce aigre douce  
Brochettes de poulets teriyaki  
Croustillants de crevettes accompagnés  
d'une sauce thaï



### Desserts

Salade de fruits frais  
Tartelettes aux fruits de saison  
Mini chou au caramel  
Petites soupes de fruits de saison  
Choix de mignardises



**Vous trouverez dans les pages suivantes,  
d'autres menus moyennant un supplément**

*Rue Caroline 14,  
1003 Lausanne  
Tel.: 076/307.00.28  
info@easywedding.ch  
www.easywedding.ch*



**Menu 1 supplément CHF 35.- par personne**

Filet de Loup poêlé  
Risotto d'orge perlé au vert  
Parfum iodé  
\*\_\*\_\*\_\*

Granité au pamplemousse et au Champagne  
\*\_\*\_\*\_\*

Tournedos de volaille fermière au foie gras  
Sauce crémeuse au vin jaune  
Accompagné de ses légumes de saison  
\*\_\*\_\*\_\*

Gâteau des mariés  
\*\_\*\_\*\_\*

Café, thé mignardises





## Menu 2 supplément CHF 56.- par personne

Tarte fine à la tomate et herbes de Provence

\*\_\*\_\*\_\*\_

Dos de saumon rôti et son pesto d'estragon

\*\_\*\_\*\_\*\_

Granité griottine au vin rouge et cassis

\*\_\*\_\*\_\*\_

Filet de cannette au miel et sésame

Jus corsé au balsamique

Jeunes légumes de saison

\*\_\*\_\*\_\*\_

Plateau de fromage

\* \* \* \*

Mille-feuilles caramélisé aux fruits rouges

\* \* \* \*

Gâteau des mariés

\*\_\*\_\*\_\*\_

Café, thé mignardises





**Menu 3 supplément CHF66.- par personne**

Carpaccio de Lotte au citron et l'huile d'olive

\*\_\*\_\*\_\*\_

Feuilleté d'asperges et sa sauce hollandaise

\*\_\*\_\*\_\*\_

Sorbet pommes et calvados

\*\_\*\_\*\_\*\_

Filet d'agneau en croûte d'herbes fraîches Pommes

\*\_\*\_\*\_\*\_

Plateau de fromage

\* \* \* \*

Gâteau des mariés

\*\_\*\_\*\_\*\_

Café, thé mignardises





## Menu 4 supplément CHF 78.- par personne

Salade verte au pamplemousse et l'orange  
À la vinaigrette de mangue

\* \* \* \*

Nage de lotte au gingembre et légumes Croquants  
Vinaigrette biscaïenne

\*\_\*\_\*\_\*

Sorbet citron et vodka

\*\_\*\_\*\_\*

Pièce de veau moelleuse  
Accompagné de sa sauce crémeuse aux champignons

Gratin de pommes de terre

\*\_\*\_\*\_\*

Plateau de fromage

\* \* \* \*

Gâteau des mariés

\*\_\*\_\*\_\*

Café, thé mignardises





**Menu 5 supplément CHF 88.- par personne**

Pressé de foie gras de canard  
au Baume de Venise

\*\_\*\_\*\_\*

Filet d'Ombre aux herbes et jus acidulé

\*\_\*\_\*\_\*

Granité au pamplemousse

\*\_\*\_\*\_\*

Cœur de Filet de bœuf en cuisson lente

Jus réduit à la Truffe

Pomme rôtie, haricots verts

\*\_\*\_\*\_\*

Plateau de fromage

\* \* \* \*

Macaron et framboise fraîche

\* \* \* \*

Gâteau des mariés

\*\_\*\_\*\_\*

Café, thé mignardises





**Buffet supplément CHF 48.- par personne**  
**Veillez choisir 6 entrées**

**Buffet d'entrées**

Salades et crudités du moment  
Eventail de poissons fumés  
Cocktail de crevettes aux dès d'avocats en guacamole  
Choix de terrines à la viande  
Mesclun de salade à l'huile de noisette  
Planche de cochonnaille de Suisse et d'ailleurs  
Eventail de tomates et mozzarella au basilic  
Saumon mariné et fumé par nos soins  
Taboulé à la menthe fraîche

**Plat principal servi sur assiette**

Filet de Féra, lit de légumes, carottes au cumin  
Ou  
Filet de cabillaud, croustille de pommes de terre aux pleurotes  
Légumes de saison en vinaigrette d'herbes  
Ou  
Suprême de pintade infusé à la sarriette, rösti et feuilles d'épinard à l'estragon  
Ou  
Filet de bœuf aux olives, croustille de pommes de terre aux pleurotes  
Ou  
Tournedos de bœuf au pinot noir  
Pommes rôties et légumes de saison

**Fromage**

Plateau de notre maître fromager sur buffet

**Desserts (veuillez choisir 5 desserts au choix)**

Crème brûlée  
Mousse au chocolat noir, Mousse au chocolat blanc  
Soupe de fruits rouges  
Charlottes aux fruits rouges  
Salade de fruit frais de saison  
Entremet poire caramel  
Entremet Tiramisu Macaron  
Ou  
Gâteau des mariées