

LA VAUDAIRE



LA VAUDAIRE

Menus October

2025 Artisans de la Vaudaire Sàrl

october NEW OFFER

Group Menu – 55 CHF excl. VAT per person

Starters (choice of 2):

Small Trio Dulce Vita

French Onion Soup – Caramelized onions in rich beef broth, topped with Gruyère cheese on a toasted baguette

Main Courses (choice of 2):

Roast Chicken – Homemade jus, fries

Puree und pulled pork, VG option with mushrooms end oeuf parfait.

Desserts (choice of 2):

Chocolate moelleux, Peanut praline, chantilly

Artisan Ice Creams – Selection of the finest handmade ice creams

Group Menu – 65 CHF excl. VAT per person

Starters (choice of 2):

French Onion Soup – Caramelized onions in rich beef broth, topped with Gruyère cheese on a toasted baguette

Small Trio Dolce Vita

Main Courses (choice of 3):

BBQ Pork Ribs – House BBQ sauce, coleslaw, fries

Truffle Mac & Cheese – Creamy pasta with cheese sauce (made with truffle oil, not fresh truffles)

Roast Chicken – Homemade jus, fries

Desserts (choice of 2):

Chocolate moelleux, Peanut praline, chantilly

Croissant compote bun

Group Menu – 85 CHF excl. VAT per person

Starters (choice of 3):

Small Trio Dulce Vita

French Onion Soup – Caramelized onions in rich beef broth, topped with Gruyère cheese on a toasted baguette

Classic Beef Tartare – Traditional beef tartare, served with toast

Main Courses (choice of 2):

Beef Wellington – Beef fillet in puff pastry with mushroom duxelles, red wine sauce

Veggie Beetroot Wellington – Puff pastry with roasted beetroot and mushroom duxelles, red wine sauce

Desserts (choice of 3):

Chocolate moelleux, Peanut praline, chantilly

Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream – Caramelized apples on crisp pastry, vanilla ice cream

Service inclus

LE à Lausanne

Signature du client, à retourner au commerçant :

CONDITIONS GENERALES

Le nombre de convives devra être confirmé par écrit ou par e-mail au minimum 3 jours avant la date de l'événement. La facturation s'établit sur la base du nombre de personnes présentes, la limite de 10% d'écart avec la confirmation du client. Dans le cas où elle a été proposée, une salle pourra être réservée de manière privative uniquement si le nombre de personnes convenu est réellement présent.

Dans le cas contraire, nous nous réservons le droit de disposer ou de facturer les tables non occupées. Dès minuit un supplément de CHF 40.- par heure et par employé sera facturé. La TVA à 8.1% est comprise dans nos tarifs.

