

LA VAUDAIRE



MENUS GROUPES ÉTÉ 2026

MENU AFTERWORK

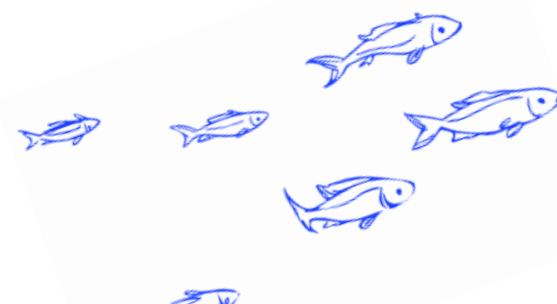
Planchette régionale
Planchette végétarienne
Assortiments de feuilleté
Assortiment de mini tartares

25.- par personne

MENU COCKTAIL DINATOIRE

Planchette régionale
Planchette végétarienne
Assortiments de feuilleté
Assortiment de mini tartares
Fritto misto du pays
Trilogie de verrines
Bouchée Écrevisse Roll

39.- par personne



MENU DINATOIRE

ENTREES

Rillette de poulet rôti de la région
OU
Salade du maraîcher

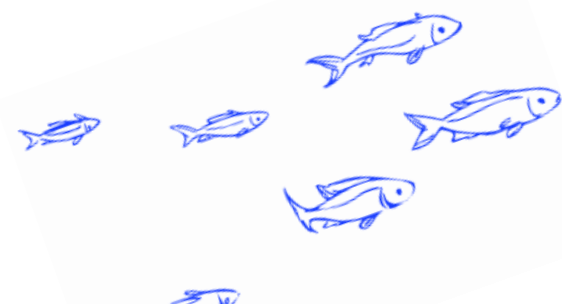
PLATS

Demi-poulet rôti, frites maison et légumes du marché
OU
Tartare de bœuf traditionnel ou VG frites et légumes du marché

DESSERTS

Cheesecake maison (caramel beurre salé à la fleur de sel ou fruits rouges)
OU
Mousse au RAGUSA

39.- par personne



MENU DINATOIRE PREMIUM

ENTRÉES

Rillette du Léman

OU

Trilogie de tomates de la région à la burrata de Cuarnens (VAUD) vinaigrette basilic

PLATS

Filets de perches façon meunière, sauce tartare du chef, frites maison et légumes du marché

OU

Entrecôte de bœuf double, sauce béarnaise du chef, frites maison et légumes du marché

OU

Tartare méditerranéen VG, courgettes, tomates séchées, poivrons, olives et pesto de roquette et basilic aux pignons de pin

DESSERTS

Mousse au chocolat RAGUSA

OU

Crèmeux aux deux citrons et son sablé au beurre de montagne

OU

Cheesecake de La Vaudaire caramel beurre à la fleur de sel, fruits rouges

75.- par personne

SUR DEMANDE

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes spéciales, notre équipe est à votre disposition pour satisfaire vos envies !

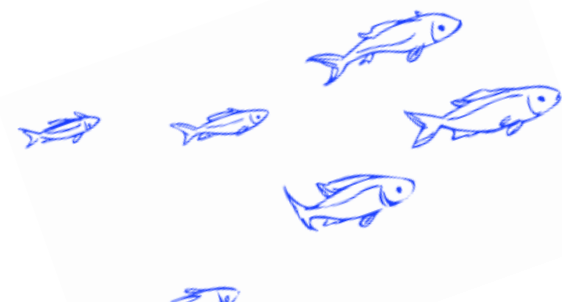
Par exemple :

Coquelets de campagnes rôtis

Menu personnalisé autour du lac Léman

Menu surprise du chef en plusieurs étapes

Accords mets et vins



NOS CONDITIONS GENERALES

Le nombre de convives devra être confirmé par écrit ou par e-mail au minimum 5 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.

