

SERVICE TRAITEUR

Trois menus pour donner du goût à vos événements

Une cuisine faite maison, fraîche et de saison, pensée pour créer un vrai moment de partage entre vos invités.

FAIT MAISON

PRODUITS FRAIS

DE SAISON

CONVIVAL

FINGER FOOD

26 CHF

Menu Le Brantard

Planchette de dégustation pour un moment simple, élégant et convivial.

- Terrine du moment à la grappe du domaine
- Tomme vaudoise
- Rillettes de truite de Chamby
- Croquette de légumes de saison
- Assortiment de pains
- Tartelette raisinée
- Moelleux chocolat au kirsch

TRADITIONNEL

45 CHF

Menu Gourmand

Un menu trois plats construit au gré des saisons et adapté à votre événement.

- Entrée, plat et dessert
- Proposition sur demande
- Cuisine de saison
- Format idéal pour repas assis
- Prestation claire et soignée

PARCOURS GOURMAND

62 CHF

Menu L'Amphore

Une expérience culinaire à partager : quatre créations salées puis deux douceurs.

- Service successif au centre de la table
- Bouchées à la fourchette ou avec les mains
- Inspirations mer et terre
- Moment spontané et mémorable
- Signature conviviale du Gourmand

Le bon format pour votre événement

Du cocktail debout au repas assis, chaque formule est conçue pour être facile à organiser, agréable à partager et valorisante pour vos invités.

1

Le Brantard

Finger food convivial

2

Menu Gourmand

Repas 3 plats de saison

3

L'Amphore

Parcours gourmand à partager

Envie d'un menu sur mesure ?

Contactez-nous pour une proposition adaptée à votre événement, à vos convives et au format souhaité.

À FAIRE DÉCOUVRIR À VOS INVITÉS

La Table Partagée du Gourmand

Six créations servies successivement au centre de la table. Chacun découvre, goûte et partage au fil d'un repas rythmé par les saveurs.

1

Mise en bouche

Selon la créativité du chef.

2

Création fraîche

Bouillon asiatique froid, perles explosives au yuzu.

3

Inspiration mer

Ceviche de daurade, mangue et coco.

4

Inspiration terre

Tacos à l'effilochée de porc confit au sirop d'érable.

5

Signature chaude

Tagliata de boeuf au poivre de Sarawak, émulsion de pommes de terre fumée.

6

Douceurs finales

Soupe chocolat, tuile au romarin, puis sphère craquante au mojito.

restaurant-gourmand@polyval.ch

021 642 70 89 | restaurant-gourmand.ch

Prestations restauration Polyval : polyval.ch/fr/prestations-aux-entreprises/restauration

Service traiteur moderne et convivial - pour transformer vos événements en véritables moments de partage.