

Samedi 16/10 SCL Tigers

### LA TABLE D'ARNAUD

#### Entrée

St Jacques grillées en salade automnale aux artichauts

#### Plat

Rôte d'agneau des dents du midi rôti à la moussaka, petite salade d'herbes

#### Dessert

Mont Blanc myrtille et éclats de meringue croquante

### BUFFET VIP

#### Entrées

Poke bowl au bœuf mariné

Salade Caesar aux crevettes

Vitello Tonnato

#### Plats

Bœuf bourguignon au vin de Lavaux

Polenta crémeuse au parmesan

Carottes Vichy

Diamantini trévis Buffala fumée

Pizza au mascarpone et jambon cru

#### Fromages

Vacherin Mont d'or – Gruyère et tomme de l'Auberson de chez Vincent Tyrode

#### Desserts

BOKO's

Tartelette aux 2 chocolats

Mont Blanc myrtille et meringue croquante

Mardi 26/10 Zug

### LA TABLE D'ARNAUD

#### Entrée

Langoustine rôtie, fleur de courgette soufflée au brochet du Léman, bisque légère aux chanterelles

#### Plat

Faisan cuit en cocotte au romarin, coings caramélisés

Polenta au Pecorino, gâteau de blette et bolets

#### Dessert

Tarte de Zug revisitée

### BUFFET VIP

#### Entrées

Assortiment de sushis de chez Sushi Zen

Tartare de veau Genovese, pain Sarde

Salade de mâche, copeaux de Serrano, artichauts et parmesan

#### Plats

Magret de canard laqué à la pékinoise

Riz cantonnais

Nouilles sautées aux légumes

Bao

#### Fromages

Vacherin Mont d'or – Gruyère et tomme de l'Auberson de chez Vincent Tyrode

## Desserts

BOKO's

Tarte de Zug revisitée

Tropézienne crème limoncello

## Mardi 02/11 Fribourg

### LA TABLE D'ARNAUD

#### Entrée

Travers de porc laqué, coco de Paimpol et jambon cru

#### Plat

Filet de bœuf poêlé Rossini à ma façon,

#### Dessert

Poire rôtie à la cannelle, arlette croustillante, crème caramel au sel de Guérande

### BUFFET VIP

#### Entrées

Salade d'endives aux agrumes et crevettes

Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la truffe, parmesan

Velouté de courge, crème légère et amaretto

#### Plats

Roti de porc vigneronne

Pommes écrasées au persil

Salsifis meunière

Lasagne roulée épinard ricotta

Pull Pork

#### Fromages

Vacherin Mont d'or – Gruyère et tomme de l'Auberson de chez Vincent Tyrode

#### Desserts

BOKO's

Finger pain d'épice à la poire

Tartelette café latte, mousse de lait

## Samedi 20/11 Lugano

### LA TABLE D'ARNAUD

#### Entrée

Cabillaud, piqué de chorizo, brandade légère, moule d'Espagne en Capuccino

#### Plat

Poularde fermière cuite au romarin et sa caillette

Pommes au poivre et endives confites

#### Dessert

Gros macaron exotique, ananas poêlé au vieux rhum

### BUFFET VIP

#### Entrées

Poke bowl aux crevettes cocktail

Lobster roll

Salade de pomme de terre

#### Plats

Carré de veau aux champignons

Pommes boulangère Riviera, légumes d'automne

Gratin de macaroni au cheddar

Mini hot dog, saucisse à la truffe

## **Fromages**

Vacherin Mont d'or – Gruyère et tomme de l'Auberson de chez Vincent Tyrode

## **Desserts**

BOKO's

Macaron exotique

Eclair au chocolat

Samedi 27/11 Bern

## **LA TABLE D'ARNAUD**

### **Entrée**

Cappuccino de courge à l'huile parfumé à la truffe blanche

Barbajuans à la fleur de sel

### **Plat**

Selle d'agneau nez noir en croute façon « porchetta »

Pommes fondantes

### **Dessert**

Tuiles croquantes aux amandes, crémeux pur malt, éclat de marron et poudre de pain d'épice

## **BUFFET VIP**

### **Entrées**

Salade rampon mimosa

Caviar de fenouil, saumon gravelax

Budha bowl, falafel aux épinards

### **Plats**

Tarte flambée Alsacienne

Noix de jambon au sirop d'érable

Tortellini à la courge

Haricots blancs cuisinés à la canadienne

Epinards à la crème

### **Fromages**

Vacherin Mont d'or – Gruyère et tomme de l'Auberson de chez Vincent Tyrode

### **Desserts**

BOKO's

Brest Lausanne

Tarte au citron

Mardi 30/11 Ajoie

## **RESTAURANT VIP**

### **Entrée**

Caillette de faisan, mousseline de céleri, émulsion au vieux vinaigre de Madère

### **Plat**

Côte de bœuf rassis sur os, condiments moëlle, blettes cuisinées au jus, grosses frites à la graisse de bœuf

### **Dessert**

Tarte fondante au chocolat grand cru, croustillant caramel

## **BUFFET VIP**

### **Entrées**

Salade de lentille rose, st Jacques

Poke bowl au saumon

Salade de pot au feu

**Plats**

Malakoff parfumé à la truffe

Agneau confit au gingembre

Pommes de terre grenailles au romarin

Tian d'aubergine à la tomate

Cannelloni ricotta épinard

**Fromages**

Vacherin Mont d'or – Gruyère et tomme de l'Auberson de chez Vincent Tyrode

**Desserts**

BOKO's

Tarte fondante au chocolat grand cru

Moelleux à l'orange

Vendredi 3/12 Davos

**RESTAURANT VIP**

**Entrée**

Velouté de pois chiche, pétales de cabillaud confit à l'huile d'olive Taggiacshe grand cru

**Plat**

Mignon de veau cuit en cocotte, artichauts et pommes de terre à la truffe noire

**Dessert**

Tiramisu et fine meringue craquante au chocolat, crémeux café

**BUFFET VIP**

**Entrées**

Sushis et Maki de chez Sushi Zen

Salade asiatique mangue soja

Tartare de bœuf à la pékinoise

**Plats**

Nems de porc et laitue menthe

Riz parfumé au jasmin

Porc sauté aux légumes

Légumes thai au soja

Raviolis aux champignons

**Fromages**

Vacherin Mont d'or – Gruyère et tomme de l'Auberson de chez Vincent Tyrode

**Desserts**

BOKO's

Financier au thé matcha, crémeux thé vert

Maki riz au lait, crémeux yuzu et crêpe coco