

# BUFFET DE NOËL

25 DÉCEMBRE 2022 | 12:00 - 14:00

## *Les Froids*

Foie gras de canard au torchon, recette de famille et brioche

Blinis de truite en gravelax, sauce moléson

Pain surprise de Noël, saveurs salaison

Biscuits croustillants de parmesan en sucette

Tartare de veau du Pays, tartine

Mesclun de salades, vinaigrette citron et balsamique

Gâteau au saumon fumé, herbes fraîches

Plateau de fruits de mer (huitres fines de clair, cancale),  
crevettes roses et coquillages

Mayonnaise safranée, vinaigrette échalote

## *Les Chauds*

Variation de croques (Jambon, fromage, bolets)

Quiche à l'Étivaz d'alpage

Cake au fromage frais et épinards

Œufs en cocotte

Velouté chaud de courge aux épices douces

Risotto aquarello à la truffe noire en live-cooking

## *Les Plats*

Chapon fermier farci de mon enfance

Minute de filet de bœuf, beurre café de Paris

Retour du pêcheur, sauce Nantua

Pommes de terre grenailles sautées aux herbettes

Riz parfumé et herbettes

## *Les Gourmandises*

Fromages affinés à l'ardoise

Pain sélection de l'Hôtel de ville de  
Crissier

Bûche de Noël

Gourmandises merveilleuses

Macaron tout en couleur

Fraîcheur aux agrumes

Fruits frais taillés

ADULTE: **CHF 105.-**

ENFANT JUSQU'À 12 ANS: **CHF 45.-**