



Nos canapés de saison - Formules à choix

Cocktail 1 à CHF 12.00 : 3 salés froids

Cocktail 2 à CHF 25.00 : 6 salés froids

Cocktail 3 à CHF 35.00 : 6 salés froids, 3 salés chauds

Cocktails 4 à CHF 45.00 : 6 salés froids, 3 salés chauds, 3 sucrés

Cocktails 5 à CHF 55.00 : 6 salés froids, 6 salés chauds, 3 sucrés

Cocktails 6 à 75.00 : 10 salés froids, 10 salés chauds, 5 sucrés

Les salés froids

Verrine de gaspacho de poivrons, espuma de chèvre frais au cumin

Sérac à l'huile d'olives, chorizo et tomate confite

Brochette d'Etivaz, viande séchée et raisins

Tzatziki et gambas épicées

Carpaccio de bœuf au vieux Gruyère et rucola

Pressé de légumes grillés au basilic

Mini briochin au foie gras et mûres

Tomme fraîche et tomate confite au basilic

Mini navette, rillette de saumon, lime et aneth

Pana cotta parmesan, figue confite et pistache

Tartare de saumon et asperges vertes en 2 textures

Ficelle au romarin, jambon italien et tomate à l'ail

Thon grillé, épicé, Niçoise

Les salés chauds

Ramequin au vieux Gruyère

Tempura de gambas au wasabi

Brochette d'agneau grillée, harissa fraîche

Brochette de volaille Satay

Brochette de bœuf au paprika fumé et chimichuri

Times Grill Burger

Risotto aux chanterelles et parmesan

Escargots de Vallorbe à l'ail d'ours et siphon de pomme de terre

Tarte flambée aux poireaux et saucisson Vaudois

Ailerons de poulet marinés, sauce à l'ail

Desserts

Mini tartelette chocolat, mini tartelette citron

Mini tartelette aux fruits de saison, mini opéra

Moelleux pistache et griotte

Tartelette banane et caramel

Mini panna cotta aux fruits de saison

Mousse Toblerone, mousse chocolat blanc

Soupe de fraises et crème double





Propositions de menus

Menu à CHF 59.00

Tarte fine sablée au parmesan, légumes grillés
Coulis basilic et vinaigre balsamique de St-Légier

Cœur de Ribeye de race Limousine de Blonay grillé
Sauce béarnaise

Pommes duchesse et épinards poêlés

Macaron, framboises et crème double de la Gruyère



Menu à CHF 65.00

L'œuf parfait à 62°C
Chanterelles et asperges vertes
Écume d'ail d'ours

Cœur de filet de bœuf grillé, jus aux 3 poivres
Pressé d'agria et jeunes légumes

Secret citron et chocolat blanc
Glace verveine Maison



Menu à CHF 75.00

Pressé d'omble chevalier et truite du lac
Asperges vertes et blanches
Tomates confites et aioli safrané

Filet mignon de veau grillé aux morilles et vin jaune
Petits pois, artichaut violet
Carotte fane et risotto croustillant

Fondant chocolat, cœur et sorbet cassis Maison





Propositions de menus

Menu à CHF 86.00

Marbré de foie gras et bolets au vieux Porto, briochin

Filet de bœuf « Angus Heritage » grillé, jus à la Syrah

Déclinaison de pommes de terre

Asperges vertes au parmesan

La fraise sous toutes ses formes



Menu à CHF 95.00

Foie gras grillé

Framboises acidulées et rhubarbe

Filets de rouget à l'ail d'ours

Raviole taggiasche et suggo de tomate

Cœur de filet de bœuf » Grand Cru » grillé

Jus au poivre Kâmpôt

Pressé d'agria et asperges vertes

Entremet craquelin chocolat

Abricots en trois textures et râpé de Tonka

**Nos menus sont disponibles dès 12 personnes,
le même menu sera servi à l'ensemble des convives**

Nos prix comprennent le service et la TVA.

Modern Times Hotel

Informations et réservations

021 925 22 22

events@moderntimeshotel.ch

Carte des boissons sur demande

