

Les coffrets de Noël des Escapades Gourmandes



Les Escapades Gourmandes

Restauration & Traiteur

COFFRET DÉGUSTATION

Limoncello*

Flûtes au sel

Cecina (*bœuf séché Espagnol*)

Poivrons confits à l'huile d'olive*

Caponata*

Terrine de campagne*

Pecorino à la truffe

Mini baba à l'absinthe*

CHF 50.-

COFFRET DÉCOUVERTE

Vin blanc Vaudois

Flûtes au sel

Cecina (*bœuf séché Espagnol*)

Poivrons confits à l'huile d'olive*

Caponata*

Terrine de campagne*

Mini baba à l'absinthe*

Limoncello*

CHF 100.-

COFFRET PLAISIR

Vin pétillant Brut rosé Vaudois

Flûtes au sel

Cecina (*bœuf séché Espagnol*)

Jambon Ibérique

Saumon mariné*

Poivrons confits à l'huile

d'olive*

Caponata*

Terrine de campagne*

Mini baba à l'absinthe*

Limoncello*

CHF 150.-

Carte des festivités 2024

Par le Chef Sandro Scalabrini

A l'emporter : Du 13 au 31 décembre

En livraison : Les 23, 24, 27, 30 et 31 décembre

<u>Pour commencer :</u>	Prix
Saumon Suisse 100 gr	18.00
Filet de saumon Suisse mariné et poivre de Sarawak	
Foie gras 80gr	21.00
Terrine de foie gras mi-cuit et brioche	
Végétal	16.00
Duo d'artichauts parfumés à la truffe – tartare et barigoule	

<u>Nos bocaux :</u>	Prix
Assortiment de 3 bocaux (Caponata – Terrine de campagne – Poivrons confits à l'huile d'olive)	15.00
Focaccia 80 gr	5.00
Mini baba à l'absinthe (6 pièces)	9.00

Nous vous proposons également le menu ci-dessous à l'emporter ou en livraison

<u>La suite :</u>	
Chapon	32.00
Ballotine de chapon au foie gras, sauce au vin jaune	
Chou farci aux champignons et pommes darphin	
Saint-Jaques	28.00
Noix de Saint-Jacques snackées, crémeux de topinambour et tagliolini à l'encre de seiche	

Menu à CHF 58.-

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques au topinambour
Mousse au combava

Ballotine de chapon au foie gras,
sauce au vin jaune
Chou farci aux champignons

Mystère gourmand
Chocolat, poire et praliné

<u>Le bouquet final :</u>	
Mystère gourmand chocolat, poire et praliné	11.00
Bûchette exotique – chocolat blanc	11.00