

## APERITIFS AUTOMNE/HIVER

*Prix TTC et par personne*

*Pour les groupes composés de moins de 20 personnes,  
les heures de service seront facturées à CHF 35.-/heure à partir de 19h00*

### Tour du Pays de Vaud

Assortiment de feuilletés (4p/p) – Pommes chips – Cacahuètes - Olives

**CHF 10.-**

### Le Mont Ventoux

Assortiment de feuilletés salés (2p/p) – Mini croissant jambon (1p/p) -

Mini ramequin à l'Appenzeller surchoix (1p/p) –

Brochette de tomate cerise, figue et abricot sec (2p/p) -

Pommes chips – Cacahuètes - Olives

**CHF 15.-**

### Tour de l'Avenir

Briochain à la patate douce, pickles de juliennes de carotte violette et graines de sésame (1p/p)

Assortiment surprise de mini moricettes (1p/p)

Canapé de jambon cru et mascarpone, ciboulette et éclats de pistache (1p/p)

Gambas en chemise de pommes de terre, sauce aigre douce (2p/p)

Mini burger de bœuf, fromage, sauce cocktail, iceberg (1p/p)

\* \* \*

Pâtes de fruits (1p/p)

Canelé au rhum Négrita (1p/p)

Mini cone surprise (1p/p)

**CHF 20.-**

## Tour de Romandie

Brochette de tomate cerise, figue et abricot sec (1p/p)  
Canapé au pain noir, saumon fumé, mayonnaise au wasabi et sésame (1p/p)  
Mini bun's de volaille et lardon, sauce César, laitue romaine (1p/p)

Chouquette au fromage et chantilly aux herbes (2p/p)  
Arancini au poisson, mascarpone et safran (1p/p)  
Mini burger de bœuf, fromage, sauce cocktail, iceberg (2p/p)

\* \* \*

Mini macaron (2p/p) – Mini tartelette aux fruits (1p/p) – Mini Paris Brest (1p/p)

**CHF 30.-**

---

## COCKTAIL DINATOIRE

*Prix TTC et par personne*

### Tour de Suisse

Fleurs de tête de moine, viande séchée des Grisons (2p/p)  
Tartare de filet de bœuf suisse au Cognac, arôme truffe blanche (2p/p)

Cubique de filet de thon mi-cuit, en panure de sésame, sauce soja&yuzu, purée de mangue (2p/p)  
Cœur de saumon d'Écosse du fumoir de Chailly, blinis, crème ciboulette citron vert (1p/p)

Mini burger de boeuf, foie gras poêlé et mayonnaise moutarde à l'ancienne (1p/p)  
Saint-Jacques snackée et lard sec du Valais (1p/p)

\* \* \*

### Mini sucrés

Assortiment de macarons Ladurée (3p/p)

**CHF 60.-**

## Cocktail à la carte

### Canapés froids

Brochette de tomate cerise, figue et abricot sec	CHF 2.-/pièce
Briochain à la patate douce, pickles de juliennes de carotte violette, graines de sésame	CHF 2.-/pièce
Assortiment surprise ou au choix de mini moricettes	CHF 3.-
Canapé au pain noir, saumon fumé, mayonnaise au wasabi et sésame	CHF 2.50/pièce
Toast de tartare cuit de loup de mer, sauce séré, citron vert et moutarde de Meaux	CHF 2.50/pièce
Truite fumée sur son blinis, sauce safran & aneth	CHF 2.50/pièce
Toast de foie gras de canard, confiture d'airelle et poudre de noisette	CHF 3.50/pièce
Canapé de jambon cru et mascarpone, ciboulette & éclats de pistaches	CHF 2.50/pièce
Mini bun's de volaille et lardons, sauce César, laitue romaine	CHF 2.50/pièce

### Canapés chauds

Mini springs Rolls aux légumes, sauce cacahuète	CHF 1.-/pièce
Chouquette au fromage et chantilly aux herbes	CHF 1.50/pièce
Arancini au poisson, mascarpone et safran	CHF 2.50/pièce
Gambas en chemise de pommes de terre, sauce aigre douce (	CHF 2.50/pièce
Mini burger de bœuf, fromage, sauce cocktail & iceberg	CHF 4.50/pièce
Kefta d'agneau dans son pain pita, sauce Tzatziki	CHF 2.50/pièce
Brochette de volaille au miel et soja	CHF 2.-/pièce

### Fraîcheur de crudités

Tomate cerise – Duo de poivron – Concombre – Carotte – radis rouge – courgette – fenouil - rave	
Sauce séré aux fines herbes, mayonnaise, cocktail, mousseline raifort citron vert, huile d'olive	CHF 10.-/pers.

### Les plateaux

Assortiment de fromages suisses (100 gr./personne) et son pain de seigle aux noix	CHF 10.-/pers.
Plat vaudois – 250 gr/personne <i>(Saucisson vaudois, saucisse aux choux, Boutefas, jambon cuit, tomme vaudoise, pain de seigle)</i>	CHF 12.- / pers.
Plat valaisan – 250 gr/personne <i>(Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche, pain de seigle, raclette)</i>	CHF 18.- / pers.
Viande séchée du Valais – Grisons – 100 gr/personne	CHF 22.-/pers.

# LE VÉLODROME

## CAFÉ - RESTAURANT

### Pain surprise

Garni de jambon, salami, fromage, thon et saumon

10 personnes/40 pièces

20 personnes/60 pièces

**CHF 60.-**

**CHF 90.-**

### Les douceurs

Pâtes de fruits

**CHF 1.50/pièce**

Mini cone surprise

**CHF 1.50/pièce**

Canelé au rhum Négrita

**CHF 1.50/pièce**

Shooter de salade de fruits

**CHF 1.50/pièce**

Mini macarons

**CHF 2.50/pièce**

Mini tartelette citron

**CHF 2.50/pièce**

Mini tartelette aux fruits

**CHF 2.50/pièce**

Mini éclair café/chocolat

**CHF 2.50/pièce**

Mini Paris-Brest

**CHF 3.00/pièce**

Macaron Ladurée

**Sur demande**