



OFFRE BANQUET

Eté 2020





Qui sommes-nous ?

Partenaire de qualité, le restaurant « Delta » se tient à votre disposition pour vos manifestations de famille, mariage, baptême, repas d'entreprise ou entre amis.

Labélisé fait maison en 2017, nous vous garantissons une cuisine raffinée et un service attentionné. Nous veillons à mettre en avant les produits de saison et de qualité au prix le plus juste.

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH

Lors d'un premier contact, nous évaluons ensemble vos besoins selon vos goûts et vos envies.

Notre cheffe de service ainsi que notre chef de cuisine se tiennent à votre disposition pour vous aider à composer votre apéritif et ses agapes au plus près de votre budget et de vos envies.

Allergies et intolérances !

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser directement à notre personnel qui pourra vous renseigner.



Menu « Traditionnel »

Salade fraîcheur de melon et pamplemousse

Roastbeef froid aux fines herbes

Pommes de terre nouvelles en persillade

Crudités assorties

Crème brûlée au citron vert

CHF 39.00

Menu « Ramuz »

Gaspacho de tomates St-Marzano, brochette de crevettes rouges d'Argentine

Cuisse de canette confite au vin rouge et zestes d'orange

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive

Fagot de haricots verts

Carpaccio d'ananas au marasquin, glace vanille

CHF 47.00



Menu « Armstrong »

Carpaccio de veau à l'huile de noisette, copeaux de parmesan et légumes confits

Filet mignon de porc, émulsion de tomate safranée

Tagliatelles au citron

Bouquetière de légumes

Fraises du pays marinées aux agrumes, sorbet blanc battu

CHF 55.00

Menu « Épicure »

Salade tiède de noix de St-Jacques, sauce aigrette* petits légumes à l'huile de truffe

Filet de rumsteak « rassis sur os » en croûte de basilic, jus de rôti

Galettes parmentières

Laitue braisée aux légumes oubliés

Corolle de griottes à l'eau-de-vie en chaud-froid, glace pistache

CHF 67.00



Menu carte d'Eté

Entrées :

✓	Mesclun de jeunes salades et crudités	9.00
✓	Salade fraîcheur de melon et pamplemousse	10.00
	Soupe de gambas au lait de coco et citronnelle	11.00
	Gaspacho de tomates St-Marzano, brochette de crevettes rouges d'Argentine	13.00
	Salade tiède de perches de Neuchâtel, rillettes de truite fumée	16.00
	Involtini d'aubergines grillées et bresaola, mesclun aux tomates confites	16.00
	Carpaccio de veau à l'huile de noisette, copeaux de parmesan et légumes confits	17.00
	Tartare de daurade à la citronnelle, pain grillé et saladine d'été	17.00
	Saumon mariné aux épices et agrumes, tartare de légumes d'été	18.00
	Salade tiède de noix de St Jacques, sauce aigrette*, petits légumes à l'huile de truffe	23.00



Plats :

✓ Strudel aux légumes, coulis de tomates safrané	22.00
✓ Brick de légumes et tofu fumé, coulis de petits pois	23.00
Roastbeef froid aux fines herbes, pommes de terre nouvelles en persillade, crudités assortis	21.00
Cuisse de canette au vin rouge et zestes d'orange, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et fagots d'haricots verts	25.00
Emincé de bœuf au curry rouge, riz basmati et légumes au Wok	26.00
Nage de cabillaud au basilic, riz venere et julienne de légumes	26.50
Filet mignon de porc, émulsion à la tomate safranée, tagliatelles au citron bouquetière de légumes	28.00
Cassolette de crevettes rouges aux légumes et piments d'Espelette, fondant de pommes de terre	26.00
Risotto aux tomates confites et dés de saumon Bio	25.00
Filets de perche de Neuchâtel, pommes de terre vapeur et salade verte	30.50
Ballotine de poulet jaune farcie aux morilles, tagliatelles aux zeste d'orange, tians de légumes au parmesan	29.00
Filet de rumsteak « rassis sur os » en croûte de basilic, jus de rôti, galettes parmentières et laitue braisée aux légumes oubliés	33.00
Grenadin de veau cuit en basse température, jus de rôti, bouchons de pommes de terre, caviar d'aubergine	37.00

✓ *Mets végétariens*



Desserts :

Crème brûlée au citron vert	7.00
Carpaccio d'ananas au marasquin, glace vanille	9.00
Profiteroles au chocolat, glace vanille	9.50
Tarte tatin aux pommes caramélisées, crème glacée à la cardamome	9.00
Croustillant de banane, glace à l'épice douce	9.50
Fraises du pays marinées aux agrumes, sorbet blanc battu	10.00
Sablé breton, mousseline à la noix de coco, framboises fraîches	10.00
Cheesecake au citron vert, sablé breton, coulis d'orange sanguine	9.00
Corolle de griottes à l'eau-de-vie en chaud-froid, glace pistache	11.00
Salade de fruits frais de saison	8.50

Boissons froides et chaudes

Apéritifs :

Vaudois	Traditionnel	
	Chasselas et Pinot Noir de la Commune en bouteille de 75 cl	32.00
	Eaux minérales d'Henniez en litre	6.50
	Jus d'orange *Félicidad* 100 % pur fruit en carafe de 100 cl	8.50
Exotique	Cocktails avec ou sans alcool	
	Apérol-Spritz, Gin-Fizz, Hugo, Daiquiri	10.00
	Virgin Mojito ou Caïpirinha (Sirop, jus de fruit et Club Soda)	8.00
* Royal *	Kir à la crème de cassis de Bourgogne et champagne	11.00
	Champagne Canard-Duchêne Cuvée Léonie la bouteille de 75cl	75.00

Minérales et bières :

	Eau d'Henniez naturelle ou gazeuse en litre	6.50
	Jus de pomme, d'orange ou multivitaminé en litre	8.50
	Limonade citron *Sprite ou Seven-UP* en 1,5 litre	9.00
	Bière Heineken à la pression servie en verre *le litre*	12.00
	Bières Docteur Gab's à choix en bouteille de 33cl	6.50
	Bière sans alcool Calanda ou Raddler citron 2% 33cl	4.30
	Schweppes, Rivella, Cocas divers, en bouteille de 33 cl	4.50

Cafés *Saveurs d'Origine* Thés et infusions *Sirocco* :

(Fournisseurs dont les produits et activités d'exploitations sont certifiés en respect de l'ordonnance sur l'agriculture biologique)

	Café, espresso, ristretto en tasse	3.50
	Thé ou infusion en mug	3.80

Offre vinicole

Afin de vous permettre des accords « mets-vins » d'excellentes qualités, nous avons sélectionné pour vous de *Lavaux à La Côte*, plusieurs caves renommées, qui se distinguent régulièrement dans les concours organisés par l'Office des Vins Vaudois.

Lavaux

Vignoble en terrasses, classé au Patrimoine Mondial de l'Unesco

Cave de la Commune de Pully

Monsieur Basyle Aymond, vigneron-encaveur, médaillé de bronze !

Blancs

« Chasselas Clos de Pévret Grand cru Pully AOC Lavaux »

Vin racé et fruité. Idéal pour l'apéritif, les poissons et mets au fromage.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 70 cl, 29.00

« Chardonnay Clos de Pévret Grand cru Pully AOC Lavaux »

Vin fruité, riche et long, élevé en fût de chêne et apprécié en gastronomie.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 75 cl, 38.50

Rouges

« Rochettaz Nobles Cépages Pully AOC Lavaux »

Assemblage harmonieux de Pinot Noir, Gamay et Mara. Doté d'une belle personnalité, il accompagnera à merveille vos viandes blanches et rouges grillées ainsi que les fromages du pays.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 70 cl, 38.50

« Gamaret – Diolinoir Pully AOC Lavaux »

Assemblage haut de gamme de deux cépages de qualité et maturation en fût de chêne. Accompagnera à ravir les viandes rouges, la chasse et les fromages affinés.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 75 cl, 42.00

Cave de Monsieur Yves Porta

Vigneron-encaveur à Grandvaux

Blanc

« Portacoeur »

Chasselas d'Epesses, minéral, ample, généreux et racé, il conviendra parfaitement pour vos apéritifs, viandes blanches et mets au fromage.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 70 cl, 32.00

Rouge

« Vieille Porte »

Bel assemblage de pinot, gamaret et garanoir, vieilli en fût de chêne qui présente un nez de fruits rouges et confits convenant à toutes les viandes grillées ou en sauce.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 70 cl, 32.00

Cave de MM. A. & C. Chevalley

Vignerons-encaveurs à Savuit

Blanc

« Villette » AOC Lavaux

Chasselas emblématique de l'arc lémanique dont la fraîcheur est appréciée à l'apéritif, la finesse et l'élégance en gastronomie.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 70cl, 32.00

Rouge

« La Barrique » AOC Lavaux

Audacieux assemblage de gamaret-cabernet-merlot élevé en fût de chêne, qui présente des notes épicées très agréables avec les viandes rouges.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 75 cl, 32.00

La Côte

Terroir d'influence pour la structure de vins tout en finesse !

Cave de La Côte à Tolochenaz

Oenologue M. Rodrigo Banto

Elue Cave de l'année 2019 au Grand Prix du Vin Suisse !

Blancs :

« Coteau d'Aubonne AOC Esprit Terroir »

Vainqueur au grand prix du vin suisse 2019, ce chasselas élégant et fruité aux notes citronnées, se boit avec plaisir à l'apéritif ainsi qu'en accompagnement des poissons ou viandes blanches.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 75 cl, 32.00

« Luins La Bravade AOC Esprit Terroir »

Chasselas classé deuxième au grand prix du vin suisse 2019.

Un nez expressif et des notes de fruits et fleurs blanches lui permettent un accord subtil avec les sushis, les poissons du lac et les viandes blanches.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 75 cl, 32.00

« Viognier La Côte AOC 2018 Gamme Expression »

Typé, élégant et doté d'une belle complexité aromatique, ce vin s'accordera parfaitement avec nos mets de gastronomie.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 75 cl, 38.50

Rosé :

« Les Chaumes Oeil-de-Perdrix AOC 2018 »

Rosé de pinot noir vaudois dont la vinification particulière inclut un pressage immédiat pour une partie de la vendange et une courte macération pour la seconde, afin de relever la puissance aromatique lors de l'assemblage final. Un bouquet typé et équilibré désigne ce vin comme le compagnon idéal de vos mets légers, estivaux ou exotiques.

Millésimes 2018 ou 2019

La bouteille de 75 cl, 32.00



Politique & Conditions particulières :

En principe, un nombre minimum de 20 personnes est considéré.

Sont inclus : la location de la salle, l'impression des menus et le service.

Une petite touche florale saisonnière sur table vous est offerte.

En cas de demande spécifique de décoration de salle celle-ci sera facturée.

Les cafés et thés avec ou sans mignardises seront facturés en sus du prix du menu.

Un droit de bouchon de 10.- par bouteille sera appliqué lorsque le Delta ne fournit pas le vin.

Nos prix sont annoncés en francs suisses, TVA incluse.

Confirmation de l'évènement :

La commande de la prestation sera effective une fois l'offre signée et retournée (Dans un délai de 2 semaines suivant la date de notre envoi)

Confirmation de la commande :

Le menu nous sera communiqué et confirmé au plus tard 2 semaines avant la manifestation (Allergies et intolérances alimentaires *connues* comprises)

Confirmation du nombre de participants :

Le nombre définitif de participants devra être confirmé au plus tard 8 jours ouvrables avant la prestation (10 jours ouvrables au-delà de 30 personnes)

Facturation spéciale en cas de désistement de participants :

Jusqu'à trois jours avant la manifestation, la différence sera facturée pour moitié. Ensuite aucune déduction ne pourra être accordée.