



RESTAURANT

CARTE BANQUET & TRAITEUR
AUTOMNE



Menu Traditionnel

Cappuccino de potimarron aux éclats de châtaigne

Haut de cuisse de poulet au vinaigre et moutarde de Meaux

Pommes de terre fondantes

Carottes glacées au miel

Panna cotta à la vanille, marmelade de pruneaux

CHF 42.00

Menu Terroir

Marbré de truite fumée aux légumes, salade d'endives aux zestes d'orange

Grenadin de porc sauté au beurre fermier et salpicon de pommes

Galettes parmentières

Compotée de chou vert

Tarte Tatin aux poires, crème glacée à la cannelle

CHF 55.00



Menu Gourmet

Croustade de crevettes rouges et champignons des bois
Mesclun de salade d'automne

Saltimbocca de marcassin, sauce Grand Veneur à la myrtille
Spätzli dorés et garniture de chasse

Nougat glacé au chocolat et aux fruits secs, sauce aux grains de café
Tuile croustillante

CHF 64.00

Menu Épicure

Escalopine de foie gras de canard sautée à la raisinée, chutney de fruits secs
Mesclun d'automne

Filet de bœuf « Charolais » en croûte de bolet
Pommes de terre Anna
Petits légumes à l'huile de courge

Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace noisette
Macaron à la pistache

CHF 78.00

Entrées à la carte

	Cappuccino de potimarron aux éclats de châtaigne	13.00
	Croustillant de chèvre et légumes, émulsion de tomate safranée	18.00
	Croustade de crevettes rouges et champignons des bois, mesclun de salade d'automne	20.00
	Foie gras de canard mi-cuit, réduction de vin rouge, figues fraîches	23.00
	Escalopine de foie gras sautée à la raisinée, chutney de fruits secs	24.00
	Lasagnes de langoustines aux pousses d'épinards, émulsion de panais au curcuma	24.00
	Mesclun de jeunes salades et crudités	9.50
	Marbré de truite aux légumes, salade d'endives aux zestes d'orange	18.00
	Feuilleté de chanterelles en persillade	18.00
	Saumon mariné aux épices et agrumes, tartare de légumes d'automne	21.00

Plats à la carte

Haut de cuisse de poulet au vinaigre et moutarde de Meaux, pommes de terre fondantes, carottes glacées au miel	26.00
Grenadin de porc sauté au beurre fermier, salpicon de pommes, galettes parmentières et compotée de chou vert	29.00
Pavé de saumon farci au chèvre fais de Forel, pommes de terre nature et julienne de légumes	29.00
Saltimbocca de marcassin, sauce Grand Veneur aux myrtilles, spätzli dorés, garniture de chasse	30.00
Filet mignon de cerf, sauce poivrade, spätzli dorés, garniture de chasse	32.00
Noix de St-Jacques juste snackées, crémeuse de crustacés, riz venere, endives meunière	32.00
Filet de perches de Neuchâtel, pommes de terre vapeur et salade verte	36.00
Suprême de poularde de Bresse farcie au foie gras, tagliatelles fraîches, petits légumes glacés	37.00
Selle de chevreuil rôtie aux figues, spätzli dorés et garniture de chasse	45.00
Filet de bœuf « Charolais » en croûte de bolets, pommes de terre Anna, petits légumes à l'huile de courge	49.00
 Risotto aux bolets et copeaux de Pecorino	27.00
 Brick de légumes et tofu fumé, coulis de petits pois	27.00

Desserts à la carte

Panna cotta à la vanille, marmelade de pruneaux	10.00
Tartelette à l'orange sanguine meringuée	12.00
Profiteroles au chocolat, glace vanille	12.00
Vacherin glacé aux deux parfums, meringue à la vanille	12.00
Tarte Tatin aux poires, crème glacée à la cannelle	12.00
Croustillant de banane, glace à l'épice douce	11.00
Parfait glacé à la pêche de vigne, tuile croustillante	11.00
Nougat glacé au chocolat et fruits secs, sauce aux grains de café, tuile croustillante	12.00
Mi-cuit au chocolat Valhrona, glace noisette et macaron pistache	12.00
Salade de fruits frais de saison	11.00

Politique & conditions particulières

À partir de 20 personnes, la privatisation de la salle, l'impression des menus et le service sont inclus.

Un accord mets/vins peut vous être proposé n'hésitez pas à nous solliciter.

Si vous souhaitez apporter votre vin, un droit de bouchon de 15 CHF par bouteille sera appliqué.

La commande sera confirmée à réception de l'offre signée et du nombre définitif de participants, à fournir au plus tard une semaine avant la manifestation.

Toute modification du nombre de participants jusqu'à deux jours avant l'événement entraînera une facturation à hauteur de 50 %.

Passé ce délai, aucune déduction ne pourra être accordée.

Pour la vente à emporter, bénéficiez d'un tarif préférentiel sur l'ensemble de nos mets.

“ La cuisine c'est l'amour de l'humain
et la générosité des produits”

Chef Samuel Chacun



Qui sommes-nous ?

Depuis 2017, Le Delta est fier de porter le label « Fait Maison », symbole de qualité, d'authenticité et de respect du savoir-faire culinaire.

Notre équipe vous propose une cuisine élégante et savoureuse, élaborée avec des produits de saison soigneusement sélectionnés, dans le respect des traditions gastronomiques. Chaque plat est pensé et préparé avec minutie, selon les critères du label « Fait Maison », validés par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Que vous organisiez un apéritif, un repas de fête ou un banquet, nous vous accompagnons avec attention pour créer une expérience sur mesure, en parfaite harmonie avec vos attentes, vos envies et votre budget.

Au plaisir de vous accueillir prochainement !

Restaurant Le Delta

021.721.18.58 - www.restaurantledelta.ch

Place Neuve 3, 1009 Pully

