



RESTAURANT

CARTE BANQUET & TRAITEUR

ÉTÉ



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 44.00

Menu Terroir

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 53.00



Menu Gourmet

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 62.00

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 73.00

Entrées à la carte



Soupe de gambas au lait de coco et citronnelle	15.00
Gaspacho de tomates St-Marzano, brochette de crevettes rouges d'Argentine	16.00
Salade tiède de perches de Neuchâtel, rillettes de truite fumée	19.00
Involtini d'aubergines grillées et bresaola, mesclun aux tomates confites	19.00
Carpaccio de veau à l'huile de noisette, copeaux de parmesan et légumes confits	20.00
Tartare de daurade à la citronnelle, pain grillé et saladine d'été	20.00
Saumon mariné aux épices et agrumes, tartare de légumes d'été	21.00
Salade tiède de noix de St Jacques, sauce aigrette, petits légumes à l'huile de truffe	26.00
 Mesclun de jeunes salades et crudités	9.50
 Salade fraîcheur de melon et pamplemousse	14.00

Plats à la carte



Roastbeef froid aux fines herbes, pommes de terre nouvelles en persillade, crudités assortis	29.00
Cuisse de canette au vin rouge et zestes d'orange, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et fagots d'haricots verts	31.00
Pavé de saumon farci au chèvre fais de Forel, pommes de terre nature et julienne de légumes	29.00
Emincé de bœuf au curry rouge, riz basmati et légumes au Wok	31.00
Nage de cabillaud au basilic, riz venere et julienne de légumes	32.00
Filet mignon de porc, émulsion à la tomate safranée, tagliatelles au citron bouquetière de légumes	31.00
Cassiolette de crevettes rouges aux légumes et piments d'Espelette, fondant de pommes de terre	32.00
Risotto aux tomates confites et dés de saumon Bio	32.00
Filets de perche de Neuchâtel, pommes de terre vapeur et salade verte	36.00
Ballotine de poulet jaune farcie aux morilles, tagliatelles aux zeste d'orange, tians de légumes au parmesan	34.00
Filet de rumsteak « rassis sur os » en croûte de basilic, jus de rôti, galettes parmentières et laitue braisée aux légumes oubliés	37.00
Grenadin de veau cuit en basse température, jus de rôti, bouchons de pommes de terre, caviar d'aubergine	40.00
Strudel aux légumes, coulis de tomates safrané	27.00
Brick de légumes et tofu fumé, coulis de petits pois	27.00

Desserts à la carte



Crème brûlée au citron vert	10.00
Carpaccio d'ananas au marasquin, glace vanille	11.00
Profiteroles au chocolat, glace vanille	12.00
Tarte tatin aux pommes caramélisées, crème glacée à la cardamome	12.00
Croustillant de banane, glace à l'épice douce	11.00
Fraises du pays marinées aux agrumes, sorbet blanc battu	12.00
Sablé breton, mousseline à la noix de coco, framboises fraîches	12.00
Cheesecake au citron vert, sablé breton, coulis d'orange sanguine	12.00
Corolle de griottes à l'eau-de-vie en chaud-froid, glace pistache	13.00
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

