



RESTAURANT

CARTE BANQUET & TRAITEUR
HIVER



Menu Traditionnel

Velouté de panais et rutabaga

Aiguillette de boeuf en croûte de sel, jus lié

Pommes de terre fondantes

Fondue de poireaux

Gratin d'oranges au Grand-Marnier

CHF 45.00

Menu Terroir

Rillettes de saumon frais à l'aneth, pain grillé

Grenadin de porc sauté au beurre fermier et salpicon de pommes

Galettes parmentières

Compotée de chou vert

Tarte fine aux pommes Lady, crème glacée aux noix caramélisées

CHF 53.00



Menu Gourmet

Lasagnes d'écrevisses, caviar d'aubergines, mousseuse de cresson

Epaule de veau rôtie, jus à la cardamome

Galette de macaronis

Gratin de cardons

Eventail de poire au caramel beurre salé, crème glacée vanille

Tuile croustillante

CHF 63.00

Menu Épicure

Jalousie aux morilles et foie gras de canard

Salade de rampon à l'huile de noisette

Filet de bœuf « Charolais » sauté au beurre salé, jus truffé

Bouchons de pommes de terre



Ballotine de chou vert aux légumes oubliés

Assiette gourmande du pâtissier

(Crème brûlée à la vanille, tarte tatin aux pommes, moelleux au chocolat)



CHF 79.00

Entrée à la carte

Salade campagnarde (frisée, œuf mollet, croûtons, lardons et dés de gruyère)	17.00
Opéra de foie gras aux figues sèches et gelée de porto, bouquet de salades	24.00
Escalopine de foie gras sautée à la raisiné, chutney de fruits secs	24.00
Lasagnes d'écrevisses, caviar d'aubergines, mousseuse de cresson	22.00
Jalousie aux morilles et foie gras de canard, salade de rampon à l'huile de noisette	25.00
 Mesclun de jeunes salades et crudités	9.50
Velouté de panais et rutabaga	14.00
Rillettes de saumon frais à l'aneth, pain grillé	18.00
 Croustillant de chèvre et légumes, émulsion de tomate safranée	19.00
Tataki de thon rouge au sésame, méli-mélo de salade	19.00

Plats à la carte



Aiguillette de bœuf en croûte de sel, pommes de terre fondantes, fondue de poireaux	28.00
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
Epaule de veau rôtie, jus à la cardamome, galettes de macaronis et gratin de cardons	29.00
Magret de canard rôti aux figues, réduction vin rouge et orange, tagliatelles au beurre, mousseline de potimarron	31.00
Emincé de veau à la moutarde de Meaux, gratin de pommes de terre, gratin de cardons	31.00
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
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



Gratin d'orange au Grand-Marnier	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 pommes Lady, crème glacée aux noix caramélisées	12.00
Croustillant de banane, glace à l'épice douce	11.00
Eventail de poire au caramel et beurre salé, crème glacée à la vanille	11.00
Assiette gourmande du pâtissier (Crème brûlée à la vanille, tarte Tatin aux pommes, moelleux au chocolat)	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 proposer 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

