



RESTAURANT

CARTE BANQUET & TRAITEUR

PRINTEMPS

Nos Menus



Menu Traditionnel

Salade de chèvre de Forel au miel et julienne de betterave

Estouffade de bœuf aux petits légumes

Tagliatelles aux herbes fraîches

Crème brûlée à la raisinée

CHF 40.00

Menu Terroir

Feuilleté d'asperges blanches à la crème de morilles

Suprême de poulet jaune caramélisé au miel et sésame

Riz basmati à la coriandre

Tartelette à l'orange sanguine meringuée

CHF 51.00

Nos Menus



Menu Gourmet

Saumon mariné aux épices et agrumes, tartare d'asperges vertes

Filet mignon de porc, crémeuse de cresson

Pommes Darphin

Bouquetière de légumes

Charlotte aux poires « Conférence », caramel au beurre laitier

CHF 59.00

Menu Épicure

Fraîcheur de homard aux artichauts confits

Grenadin de veau cuit en basse température

Emulsion à l'ail des ours





Bouchons de pommes de terre

Fagots d'asperges vertes au beurre salé

Mille-feuilles croustillant au chocolat, crème glacée au safran



CHF 74.00

Entrée à la carte

Cappuccino d'asperges vertes, salpicon de saumon fumé	15.00
Gourmandises d'omble chevalier aux poivres mignonettes	17.00
Carpaccio de veau à l'huile d'olive extra vierge et citrons confits	18.00
Saumon mariné aux épices et agrumes, tartare d'asperges vertes	21.00
Mille feuilles d'avocat et crabe, sauce curry-gingembre	21.00
Fraîcheur de homard aux artichauts confits	28.00
 Mesclun de jeunes salades et crudités	9.50
 Salade de chèvre chaud de Forel au miel et julienne de betterave	16.00
 Aumônière gourmande d'artichauts au vinaigre balsamique	18.00
 Feuilleté d'asperges blanches à la crème de morilles	21.00

Plats à la carte



Estouffade de bœuf aux petits légumes, tagliatelles aux herbes fraîches	26.00
Suprême de poulet jaune caramélisé au miel et sésame, riz basmati à la coriandre	28.00
Filet mignon de porc, crémeuse de cresson, pommes Darphin, bouquetière de légumes	30.00
Cassolette de crevettes rouges aux légumes et ail des ours, fondant de pommes de terre	29.00
Risotto aux asperges vertes et ail des ours, dés de saumon Bio	29.00
Souris d'agneau braisée au miel et cumin, écrasée de pommes de terre et panaché de légumes	31.00
Filets de perches de Neuchâtel, pommes de terre vapeur et salade verte	36.00
Ballotine de poulet jaune farcie aux morilles, tagliatelles aux zestes d'orange, asperges vertes à la milanaise	34.00
Filet de rumsteak à la crème de champignons et asperges blanches, gratin de pommes de terre	35.00
Escalopines de veau au citron et asperges vertes, nouilles aux fines herbes	37.00
Grenadin de veau cuit en basse température, émulsion à l'ail des ours, bouchons de pommes de terre, fagots d'asperges vertes au beurre salé	41.00
 Fricassée d'artichauts au vinaigre de framboise, riz basmati	28.00
 Brick de légumes et tofu fumé, coulis de petits pois	28.00

Desserts à la carte



Crème brûlée à la raisinée	10.00
Tartelette à l'orange sanguine meringuée	12.00
Profiteroles au chocolat, glace vanille	12.00
Tarte tatin aux pommes caramélisées, crème glacée à la cardamome	11.00
Charlotte aux poires « Conférence », caramel au beurre laitier	11.00
Croustillant de banane, glace à l'épice douce	11.00
Parfait glacé à l'ananas, tuile croustillante	11.00
Cheesecake au citron vert, sablé breton, coulis d'orange sanguine	12.00
Mille-feuilles croustillant au chocolat, crème glacée au safran	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

