



Hiver 2022



## 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 »

Velouté de panais et rutabaga

\*\*\*

Aiguillette de bœuf en croûte de sel, jus lié

Pommes de terre fondantes

Fondue de poireaux

\*\*\*

Gratin d'oranges au Grand-Marnier

CHF 38.00

## Menu « Ramuz »

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 47.00



## Menu « Armstrong »

Lasagnes d'écrevisses, caviar d'aubergine, 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 55.00

## 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 71.00



## Menu carte d'Hiver

### Entrées :

✓	Mesclun de jeunes salades et crudités	9.00
✓	Velouté de panais et rutabaga	8.00
	Rillettes de saumon frais à l'aneth, pain grillé	15.00
✓	Croustillant de chèvre et légumes, émulsion de tomate safranée	16.00
	Salade campagnarde (frisée, œuf mollet, croûtons, lardons et dés de gruyère)	16.00
	Tataki de thon rouge au sésame, méli-mélo de salade	18.00
	Opéra de foie gras aux figues sèches et gelée de porto, bouquet de salades	19.00
	Escalopine de foie gras sautée à la raisiné, chutney de fruits secs	19.00
	Lasagnes d'écrevisses, caviar d'aubergines, mousseuse de cresson	20.00
	Jalousie aux morilles et foie gras de canard, salade de rampon à l'huile de noisette	21.00

✓ *Mets végétariens*



## Plats :

- |   |                                                                                                                                       |       |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ✓ | Risotto aux bolets et copeaux de Pecorino                                                                                             | 23.00 |
| ✓ | Brick de légumes et tofu fumé, coulis de petits pois                                                                                  | 23.00 |
|   | Aiguillette de bœuf en croûte de sel, pommes de terre fondantes, fondue de poireaux                                                   | 23.00 |
|   | Grenadin de porc sauté au beurre fermier et salpicon de pommes, galettes parmentières et compotée de chou vert                        | 23.00 |
|   | Epaule de veau rôtie, jus à la cardamome, galettes de macaronis et gratin de cardons                                                  | 26.00 |
|   | Pavé de saumon farci au chèvre fais de Forel, pommes de terre nature et julienne de légumes                                           | 25.00 |
|   | Magret de canard rôti aux figues, réduction vin rouge et orange, tagliatelles au beurre, mousseline de potimarron                     | 27.00 |
|   | Emincé de veau à la moutarde de Meaux, gratin de pommes de terre, gratin de cardons                                                   | 28.00 |
|   | Noix de St-Jacques juste snackées, crémeuse de crustacés, riz venere, endives meunière                                                | 28.00 |
|   | Filet de perches de Neuchâtel, pommes de terre vapeur et salade verte                                                                 | 30.50 |
|   | Suprême de poularde de Bresse farcie au foie gras, tagliatelles fraîches, petits légumes glacés                                       | 33.00 |
|   | Filet de bœuf « Charolais » sauté au beurre salé, jus truffé, bouchons de pommes de terre, ballotine de chou vert aux légumes oubliés | 39.00 |
| ✓ | <i>Mets végétariens</i>                                                                                                               |       |



## Desserts :

Gratin d'orange au Grand-Marnier	7.00
Tartelette à l'orange sanguine meringuée	9.00
Profiteroles au chocolat, glace vanille	9.50
Vacherin glacé aux deux parfums, meringue à la vanille	9.00
Tarte Tatin aux pommes Lady, crème glacée aux noix caramélisées	9.00
Croustillant de banane, glace à l'épice douce	9.50
Eventail de poire au caramel et beurre salé, crème glacée à la vanille	9.50
Assiette gourmande du pâtissier (Crème brûlée à la vanille, tarte Tatin aux pommes, moelleux au chocolat)	11.00
Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace noisettes et macaron 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, expresso, 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 inclus 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.