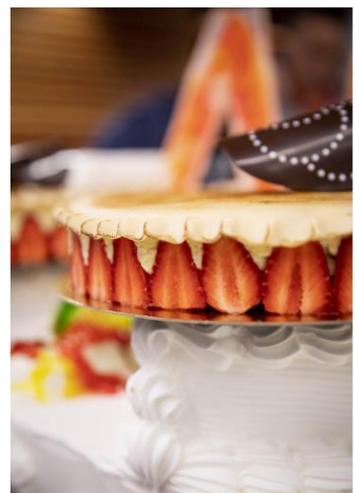


POUR VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

(DÈS 10 PERSONNES)

NOS PROPOSITIONS POUR COCKTAILS DINATOIRES & BANQUETS



Chemin du Petit-Flon 49
1018 Lausanne
021 512 32 55



Route du Pavement 20
1018 Lausanne
021 512 34 55

NOS CAPACITÉS D'ACCUEIL

Entre 20 et 80 personnes

Entre 20 et 30 personnes

LA FONDATION BOIS-GENTIL EN QUELQUES MOTS

La Fondation Bois-Gentil, fondation d'utilité publique à but non lucratif créée en 1983, est active dans les domaines de la **gériatrie** et de la **psychiatrie adulte**.

Elle vient en aide à toute personne défavorisée au bénéficiaire d'une rente AVS ou AI en s'appuyant sur la qualité de ses équipes interdisciplinaires actives dans les métiers d'accompagnement, de soins, d'hôtellerie & logistique, d'administration & management.

NOS RESTAURANTS

Les restaurants publics de la Fondation Bois-Gentil accueillent à leurs tables, résidents et clientèles externes, que ce soit dans les chaleureux espaces intérieurs ou sur les terrasses ombragées.

La cuisine que nous proposons est variée, élaborée avec des produits locaux et de saison, et labellisée « *Fait maison* ».

POUR VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

Nos équipes de restauration et de cuisine se font un plaisir de vous accompagner dans l'élaboration de vos instants gourmands, que ce soit à l'occasion d'un mariage, d'une assemblée générale, d'un anniversaire ou d'une sortie d'entreprise.

Dès 10 personnes, nous proposons des cocktails dinatoires (debout) ou des banquets (assis) au sein de nos établissements.

Dès 30 personnes, nous offrons également un service traiteur sur le lieu de votre choix.

A titre indicatif, vous trouverez ci-après des propositions pour les cocktails dinatoires et les banquets. Ces suggestions peuvent évoluer au gré des saisons, des arrivages et de vos envies.

CONDITIONS DE COMMANDE

Afin de pouvoir être traitée à temps, votre confirmation de commande doit nous parvenir au minimum 10 jours avant l'évènement. Le nombre définitif de participants nous est communiqué au plus tard 5 jours avant l'évènement.

À partir de 30 personnes, le versement d'un acompte de 20% du montant total de la commande est requis dès confirmation de la prestation. En cas d'annulation en-deçà de 4 jours ouvrables, le montant de l'acompte reste acquis.

Les prix ci-après s'entendent TVA incluse, hors frais éventuels de livraison.

DEMANDE DE DEVIS ET CONTACT

Nous restons à votre disposition pour un devis sans engagement et un conseil personnalisé :
par téléphone : 021 512 31 55 ou par mail : info@fbg.ch.

Les équipes de restauration et de cuisine de la Fondation Bois-Gentil
se réjouissent de vous recevoir

COCKTAILS DINATOIRES

PROPOSITION 1

CHF 23 par personne (7 pièces)

SALÉ

Guacamole épicé et crevette sauvage snackées	1 pce
Houmous de betterave, saladine de pois chiche et yaourt à la menthe	1 pce
Pressé vaudois, viande séchée et Gruyère (AOP)	1 pce
Sablé au Grana Padano, crème de fromage de chèvre aux piments d'Espelette	1 pce
Tartare de légumes de saison aux herbes fraîches	1 pce

SUCRÉ

Mini tartelette au citron meringuée	1 pce
Compotée de fruits de saison et son crumble	1 pce

Origine de nos viandes et poissons (variable selon les saisons et les arrivages)

Crevettes : Argentine / Thon : Vietnam / Saumon : Norvège

Foie gras de canard : France / Volaille : Suisse

Bœuf : Suisse / Viande séchée : Suisse / Veau : Suisse

COCKTAILS DINATOIRES

PROPOSITION 2

CHF 26 par personne (8 pièces)

SALÉ

Brochette de volaille marinée façon Cajun	1 pce
Mini quiche au Maréchal	1 pce
Tartare aux deux saumons (frais et fumé), pomme et yaourt à l'aneth	1 pce
Tartine de saison végétarienne	1 pce
Vitello tonnato, fleurs de câpres	1 pce

SUCRÉ

Chou praliné	1 pce
Crème pistache et sa compotée de griotte	1 pce
Verrine de fruits de saison	1 pce

COCKTAILS DINATOIRES

PROPOSITION 3

CHF 29 par personne (9 pièces)

SALÉ

Cannelloni d'aubergine à la Grecque	1 pce
Gravlax de bœuf aux épices, toast de pain de campagne	1 pce
Mi-cuit de foie gras de canard, chutney de figue et mini brioche	1 pce
Tataki de thon et salade wakame	1 pce
Velouté de céleri, huile de noisettes et crème fumée	1 pce

SUCRÉ

Macaron passion	1 pce
Mille-feuille	1 pce
Opéra café	1 pce
Verrine Pina colada (lait de coco, rhum et tapioca)	1 pce

BANQUETS

HORS D'ŒUVRE

FROIDS

Tartare de légumes de saison aux herbes fraîches	CHF 5.00
Saladine de chèvre chaud, miel et noisettes torréfiées	CHF 7.00
Gravlax de bœuf aux épices, toast de pain de campagne	CHF 8.00
Tartare aux deux saumons (frais et fumé), pomme et yaourt à l'aneth	CHF 9.00
Mi-cuit de foie gras de canard, chutney de figue et mini brioche	CHF 10.50

CHAUDS

Velouté du jour	CHF 5.00
Croustade de champignons de saison parfumés à l'ail	CHF 8.50
Ris de veau rôti à la poêle, légumes croquants	CHF 10.50

Origine de nos viandes et poissons (variable selon les saisons et les arrivages)
Perches : Estonie / Cabillaud : Atlantique Nord / Saumon : Norvège / Daurade : Turquie
Canard : France / Poulet : Suisse
Bœuf : Suisse / Porc : Suisse / Viande séchée : Suisse / Veau : Suisse

BANQUETS

PLAT PRINCIPAL

VIANDES

Suprême de poulet à la Gaston Gérard CHF 21.00
Riz mi-sauvage, Légumes du jour

Magret de canard aux épices CHF 22.00
Papardelles fraîches, légumes du jour

Filet mignon de porc aux morilles CHF 23.00
Gratin Dauphinois, légumes du jour

Joue de bœuf façon grand-mère CHF 25.00
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives et aux fines herbes
Farandole du potager

POISSONS

Filet de daurade, sauce beurre blanc CHF 22.00
Pommes de terre persillées, légumes du jour

Coulibiac de saumon, sauce à l'aneth CHF 24.00
Riz, épinards, œuf et pâte feuilletée

Filets de perche, sauce meunière ou sauce tartare CHF 26.00
Pommes frites, salade du jour

BANQUETS

POUR LES JUNIORS

Papardelles fraîches à l'huile d'olive et sauce tomate CHF 10.00

Suprême de poulet, jus au thym CHF 11.00
Pommes de terre frites et légumes du jour

Filet de perche, sauce meunière ou sauce tartare CHF 13.00
Pommes de terre persillées et légumes du jour

BANQUETS

DOUCEURS

Dessert du jour	CHF 4.50
Tarte aux fruits	CHF 4.50
Chou praliné	CHF 4.50
Moelleux au chocolat <i>Glace Vanille</i>	CHF 6.00
Crème brûlée à la vanille	CHF 6.00