

MAMMA MIA

CHF 100.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES** Tartare de saumon sur cœur d'artichaut
Mini vitello tonato
Bruschetta et tartare de tomates (VG)
Focaccia aux olives et oignons (VG)
Brochettes de pecorino aux raisins (VG)
Aubergines marinées, tomates séchées et basilic frais (VG)
Salade de poulpes, poivrons et origan
Cuillers de mousse de fèves vertes et pignons grillés (VG)
Tartare de veau à l'italienne, basilic et citron, huile d'olive vierge
Filets de sardines marinées sur crostini à l'estragon
Ceviche de poisson blanc, gingembre, horapa et ciboulette
- PLATS*** Scaloppine al limone, penne à la crème, ratatouille servie tiède
ou
Rougets au romarin, citron et huile d'olive, tomates au four
ou
Minestrone traditionnelle (VG)
- FROMAGES** Cubes de parmesan en brochettes
et cuillère de gorgonzola et croûtons
- DESSERTS** Verrine de salade de fruits à l'amaretto
Panacotta limoncello
Tiramisù framboise
Torta caprese
Mousse café

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



CLASSIC CHIC

CHF 100.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES** Carpaccio de saumon à la badiane, poivre et orange
Crème brûlée au foie gras
Galantines de volaille au porto
Suprêmes de pamplemousse rose, oignons tige, huile d'olive et poivre du Népal (VG)
Verrines de champignons sautés échalote et persil (VG)
Effilochée de truite fumée au raifort
Sots-l'y-laisse glacés et pain d'épices
Verrines de quinoa et dés de légumes croquants (VG)
Salade d'avocat, tofu et algues nori (VG)
Choix de salades de saison (4 sortes)
- PLATS*** Roastbeef d'entrecôte de bœuf, sauces tartare et trois poivres
Gratin dauphinois et jardinière hivernale
- ou
- Wok de gambas sautées aux légumes et gingembre,
Riz créole
- ou
- Tajine de légumes à la marocaine (VG)
- FROMAGES** Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS** Mont Blanc en verrines
Forêt-Noire
Tartelettes à l'orange
Marshmallows assortis
Fondue au chocolat et brochettes de fruits

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



PARFUMS D'AILLEURS

CHF 100.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

ENTRÉES

Crevettes géantes sur guacamole
Samossa de bœuf aux épices
Rouleaux de printemps, sauce piquante (VG)
Brochettes de tomates cocktail et mozzarella au pesto (VG)
Petits Paris piquants, marinés à l'huile d'olive et citron (VG)
Truite fumée et son caviar, servie en verrine
Roulade de saumon fumé au chèvre frais et œufs de lompe
Carpaccio de bœuf, rucola, parmesan et huile parfumée à la truffe
Tartare de saumon frais aux herbes fraîches, servi en cuiller
Petits brochettes de poulet, sauce satay
Salade de carottes et raisins secs (VG)
Céleri rémoulade (VG)
Coleslaw (VG)
Salade de betteraves rouges et agrumes (VG)

PLATS*

Aiguillette de poulet teriyaki, wok de légumes sautés,
Nouilles soba et champignons chinois

ou

Cabillaud au four (ou lieu noir, poisson selon arrivage) au fenouil
Boullgour et son bouillon à l'harissa

ou

Risotto des empereurs (riz vénéré), petits pois et jeunes pousses (VG)

DESSERTS

Cônes bricelets, chantilly légère, fraises ou framboises
Salade d'ananas frais, menthe et coco
Tartelettes au caramel beurre salé
Bananes en sirop de citron vert

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



UN BIEN DE CHEZ NOUS !

CHF 100.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES** Petites quiches poireaux et fromage (VG)
Soupe à la courge 5-C servie dans sa courge (VG)
(courge, crème, camoun, cardamome, cumin)
Grands plats de « vaudoiseries »
(bresaoia, viande séchée et fines tranches de dinde fumée)
Patchwork de tomates cherries, radis nantais, radis rouges
et beurre aux agrumes (VG)
Bouchées à la reine à la truite du lac et sa crème raifort
Œufs « mimosa » (VG)
Camaïeu de tomates (rouges, noires, jaunes, ...)
aux deux basilics (VG)
Chiffonade de bœuf bouilli, vinaigrette
Carpaccio de bœuf, rucola, parmesan, parfumé à l'huile de truffe
Salade de carottes et raisins secs (VG)
Salade de lentilles du Jorat et trévisse (VG)
Salade de haricots, oignons rouges et estragon (VG)
Feuillade de céleri à l'huile de citron (VG)
- PLATS*** Pochée de perches au chasselas,
Pommes de terre et carottes au beurre et ciboulette
- ou
- Risotto et son émincé de veau aux champignons et aux fèves,
servi dans leur meule de parmesan
- ou
- Potée de légumes de saison confits (VG)
- FROMAGES** Choix de fromages du cru
Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS** Salée-sucrée vaudoise
Crème brûlée à la fée verte
Petites poires au vin rouge
Tartelettes à la raisinée de Puidoux
Tarte fine aux pommes
Compotée de pruneaux aux épices

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



ROUTE 66

CHF 100.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

ENTRÉES

Crevettes Calypso

Salade Caesar (laitue, poulet, tomates, sauce au roquefort) (VG)

Fajitas au poulet, avocat, maïs, tomates et salsa

Pastrami de dinde fumée, concombre et crème aigre

Pop corn, trois saveurs (VG)

Salade de bœuf aux carottes et pickles

Mini hot-dogs (viande de poulet)

Purée de patates douces (VG)

Salade de fenouil au citron (VG)

Salade de carottes et raisins secs (VG)

Coleslaw (VG)

PLATS*

Chile con carne

Riz blanc

ou

Poulet cajun

Baked potatoes et crème aux herbes

ou

Wok de nouilles sautées aux légumes croquants China Town (VG)

DESSERTS

Key lime pie

Tartelettes aux noix de pécan

Cheesecake aux fruits rouges

Brownies coffee

Fontaine de chocolat avec ses fruits et marshmallows

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



ESCALES AUTOUR DU MONDE

CHF 100.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES**
- Mandala de sashimis, gingembre et wasabi (poissons et St-Jacques, selon arrivage)
 - Mini-rouleaux de printemps, sauces piquante (VG)
 - Panier de grandes crevettes, sauce aigre-douce
 - Tom Kha Kai (soupe thaï aux crevettes, lait de coco, galanga, citronnelle, coriandre)
 - Salade de calamars babies, cive, limette et piments
 - Salade grecque (tomates, féta, olives, concombre) (VG)
 - Ceviche avocat, tomates et citron vert (VG)
 - Salade de lentilles corail au gingembre, oignons rouges et coriandre (VG)
 - Saumon gravlax à la betterave rouge
 - Chiffonnade de fenouil au cumin
 - Taboulé à la libanaise (VG)
 - Salade de papaye verte et volaille grillée, pousses de soja, gingembre, piments
 - Carpaccio de bœuf, parmesan et rucola, vierge d'olive
- PLATS ***
- Boeuf thaï au curry rouge et basilic horapa
 - Riz parfumé vanille Bourbon et badiane
- ou
- Curry indien de pois cassés, carottes, choux-fleurs et épinards (VG)
- FROMAGES**
- Choix de fromages italiens (pecorino, pecorino au poivre, taleggio, gorgonzola)
 - Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS**
- Palmiers mandarine et choco
 - Petits bavares passion
 - Crème brûlée à la vanille de Maurice
 - Salade d'ananas frais, au basilic thaï et menthe poivrée
 - Cylindre de choco blanc et limette
 - Tiramisu aux fruits rouges
 - Craquants chocolat framboise

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



CIEL, TERRE & MER

CHF 100.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

ENTRÉES

Gaspachos de tomates rouges et vertes (VG)
Rekakat, chaussons au fromage frais et herbes (VG)
Brochettes de tomates cerises, melon et mozzarella,
basilic et pavot (VG)
Carpaccio de bœuf à l'italienne
Petits club sandwiches concombre (VG)
Tartare de poisson blanc, citron et piment
Fattouche, salade libanaise aux tomates, oignons, radis,
concombre, sumac (VG)
Anchois marinés
Houmous pois chiches tahiné (VG)
Caviar d'aubergine, servi avec pain pità (VG)
Kibbeh, boulettes de viande orientales (bœuf)
Pilons de poulet à la marocaine

PLATS*

Scaloppine de veau al limone,
Riz aux légumes

ou

Paella de la mer (crevettes, calamars, langoustines, moules)

ou

Petits farcis (tomates, courgettes, ...) (VG)

FROMAGES

Choix de fromages du Sud
Assortiment de pains au feu de bois

DESSERTS

Panacotta limoncello
Tiramisù aux framboises
Verrines d'abricots, mascarpone et amaretto
Namandier (gâteau aux amandes)
Fontaine de chocolat et fruits (selon la saison)

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



MILLE & UNE NUITS MARRAKECH

CHF 100.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

ENTRÉES Bienvenue avec un thé à la menthe et aux pignons
Zaalouka d'aubergines et tomates, servi avec pain pità (VG)
Pastilla de poulet en feuilles de brik
Tetzouka, salade de poivrons et tomates (VG)
Labneh libanais, fromage frais aux pistaches, grenade et huile d'olive (VG)
Salade marocaine de carottes, oranges et cannelle (VG)
Tartare de bœuf à l'orientale
Salade de fenouil au citron et cumin (VG)

PLATS* Rfissa au poulet (lentilles, oignons, gingembre, ras el hanoute, fenugrec)

ou

Tangia de Marrakech (bœuf ou agneau) aux citrons confits
Riz blanc

ou

Couscous aux légumes, bouillon à l'harissa (VG)

SUR DEMANDE Couscous royal - 5.- par pers. en supp.

DESSERTS La seffa (couscous sucré cannelle et amandes)
Salade de fruits parfumée à la fleur d'oranger
Tartelette abricots et pistaches
Délices d'Orient en verrine, crème à l'eau de rose
et coulis de fruits

LA MEZZA

MAD CLUB LAUSANNE

DANSEUSE DU VENTRE (selon dispo)
2 passages de 5 min

CHF 450.-

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



BOLLYWOOD

CHF 100.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES**
- Khaman (petits gâteaux salés) (VG)
 - Chips salées de bananes (VG)
 - Club sandwiches des colonies à la dinde, laitue, tomates et œuf
 - Boulettes de viande de bœuf, façon Mysore
 - Salade de poulpes babies aux piments et fraîcheur d'herbes
 - Samoussas au thon et petits pois, oignons et basilic et coulis de tomates
 - Badjis (beignets de pois chiches, curcuma et asa foetida) (VG)
 - Raïta concombres (VG)
 - Raïta carottes (VG)
 - Chapatis (VG)
 - Pyramides de couleurs (houmous pois chiches, petits pois et menthe, carottes citron vert), servis avec pain pità (VG)
 - Brochettes de crevettes, façon « porc-épic »
- PLATS***
- Poulet tandoori, riz basmati
 - Alo matha (curry de légumes)
- ou
- Curry de poissons, riz basmati
 - Alo matha (curry de légumes)
- ou
- Dahl de lentilles roses (VG)
- DESSERTS**
- Badam burfi (losanges d'amandes)
 - Halwa vanille et cardamome
 - Crème de mangue
 - Yaourt à l'indienne (safran et amandes)
 - Délice moelleux à la limette
 - Verrines de salade de fruits exotiques

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



THE SHOW MUST GO ON

CHF 105.- +TVA

FROID Mini club sandwiches (dinde, laitue, tomates, mayo)
Brochettes de tomates cerries et billes de mozzarella,
sauce basilic (VG)
The « devil's eggs » à l'anglaise (moutarde et miel) (VG)
Taboulé libanais « le vrai » (VG)
Dés de ratatouille à la fraîche (VG)

Houmous pois chiches (VG)
Houmous betteraves et fromage frais (VG)
Houmous avocat petits pois (VG)
Servis avec pains pità

SHOW-CHAUD Proposées en poêlées géantes :
Brochettes de poulet, sauce satay et teriyaki
Brochettes de crevettes, sauce aigre-douce
Brochettes de pommes grenaille, romarin (VG)
Brochettes de légumes (VG)
Brochettes de merguez (agneau), menthe et citron vert

LIVE COOKING Tartare de bœuf tradition
Tartare de saumon oignon cive et zestes de limette,
toasts et beurre

PLATS Filets de poulet grillé façon tikka, riz blanc et ratatouille estivale
Roulade de poisson (daurade, sole, selon arrivage), taboulé
Dahl de lentilles roses au curry de Sri Lanka (VG)

FROMAGES Mikado de gruyère AOC
Tommes vaudoises revisitées
Pains au feu de bois

DESSERTS Brochettes ananas frais, fraises, kiwi (fruits selon la saison)
Brochettes de marshmallows
Tarte fine aux pommes
Losanges choco noir coco

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



VERY SWISS

CHF 105.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES**
- Panacotta aux bolets (VG)
 - Rouleaux de viande séchée au fromage frais
 - Camaïeu de tomates rouge, jaune et verte aux deux basilics (selon le marché) (VG)
 - Petites quiches au fromage (VG)
 - Crème de cardons et chips de bresaola
 - Poireaux vinaigrette (VG)
 - Stämpfli (beignets au fromage) (VG)
 - Soupe à la courge et nuage de chantilly (VG)
 - Soleil de feuilles d'endive au bœuf épicé
 - Carpaccio de betterave rouge, suprêmes d'orange et huile de noisette (VG)
 - Les tartoches de rilette de lapin aux pruneaux
 - Terrine de perches, façon escabèche
 - Salades folles (quatre sortes) (VG)
- PLATS ***
- Emincé de veau à la zurichoise, roesti et potée de légumes
 - ou
 - Risotto alla Ticinese aux luganighe, parmesan et safran
 - ou
 - Alplermagronen (gratin de pommes de terre, macaronis, crème et oignons)
- FROMAGES**
- Choix de fromages d'ici
 - Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS**
- Gâteau aux carottes
 - Mini-meringues, crème double de Gruyère en baquets
 - Tartes fines aux pommes
 - Crumble aux petits fruits rouges
 - Gâteau au chocolat

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



LE NORDIQUE

CHF 105.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

ENTRÉES Saumon gravlax, aneth, baies roses, betterave rouge et vodka
Carpaccio de betteraves rouges aux airelles,
huile de kurbis (VG)
Cocktail de crevettes Reykjavik
Bouchées à la reine farcies au crabe
Boulettes de viande à la suédoise
Œufs farcis et leurs deux caviars (truite et lompe)
Pumpernickel, mousse de hareng, raifort et câprons
L'Olivier, salade russe (VG)
Salade de concombre et radis, moutarde douce (VG)
Salade de choux rouges aux pommes granny (VG)
Salade de choux blancs au cumin (VG)

PLATS* Bœuf Stroganov, riz pilaf

ou

Cabillaud royal (poisson selon arrivage)
sauce butternut au curry, riz aux petits légumes

ou

Lentilles béluga, légumes verts et glace curry

DESSERTS Comptée de rhubarbe et épices
Entremets crème et chocolat de la Reine Maud de Norvège
Pavolva aux fruits de saison
Tresse russe
Yoghourt ferme et sirop d'érable, confiture de cranberry

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



BIG BANG !

CHF 110.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES** Crostini de chèvre à l'estivale
Salade César (laitue, poulet grillé, œuf, oignons rouges, croûtons, anchois)
Velouté de melon et baies roses (VG)
Légumes grillés au miel et balsamique (VG)
Saumon fumé et crème raifort maison
Quinoa et dés de légumes de saison, coriandre fraîche (VG)
Caviar d'aubergines et pain pità (VG)
Houmous pois chiches et tzatziki, pain pità (VG)
Carpaccio de courgettes au citron (VG)
Cœur d'artichaut aux tomates séchées et olives noires (VG)
- LIVE COOKING** Tartare de bœuf tradition
Tartare de saumon oignon cive et zestes de limette
Toasts et beurre
- PLATS *** Filets de poulet grillé façon tikka
Riz blanc et ratatouille estivale
- ou
- Roulade de poisson (daurade, sole, selon arrivage), taboulé
- ou
- Dahl de lentilles roses au curry de Sri Lanka (VG)
- FROMAGES** Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS** Bouchée chocoblanc, passion, glacée citron
Couronne de petits fruits rouges et chantilly à la fleur de sureau
Mousse au chocolat noir et pistaches
Panacotta limoncello
Tatin d'abricot

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



L'AVENTURIER

CHF 110.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES**
- Brochettes de grandes crevettes, pastèque et limette
 - Cuiller de cœur d'artichaut aux zestes d'orange (VG)
 - Tarte fine aux légumes de saison, olives vertes et noires (VG)
 - Grands plats de viande séchée de bœuf et chorizo
 - Pointes d'asperges vertes et mayonnaise citron (VG)
 - Petite brioche et son foie gras maison, confit d'oignons
 - Roulade de courgette et chèvres fraîches (VG)
 - Verrines de champignons marinés à l'huile et tomates (VG)
 - Verrines de squid, poivrons et piment doux
 - Salade de fenouil au citron et au cumin (VG)
 - Salade de carottes, sultanines et coriandre (VG)
 - Salade épinards babies et pignons grillés, huile de carthame (VG)
 - Salade d'endives et noix, sauce roquefort (VG)
- PLATS***
- Couscous royal (poulet, merguez, agneau, légumes, harissa)
- ou
- Roulade de sole (poisson selon l'arrivage), mousse saumon, crème citron et aneth, riz pilaf aux légumes verts
- ou
- Couscous légumes (VG)
- FROMAGES**
- Choix de fromages à la coupe
Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS**
- Mousse de fraises et myrtille
Crème brûlée à la lavande (ou autre parfum de saison)
Panacotta café
Tartelette caramel beurre salé
Mont Blanc en verrine
Tartelette mandarine

DANSEUSE DU VENTRE (selon dispo) **CHF 450.-**
2 passages de 5 min

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



L'EMPIRE DES SENS

CHF 110.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES**
- Minis « stämpfli » minute au fromage et paprika (VG)
 - Petits Paris farcis à la truite fumée et son caviar
 - Velouté de potimarron à la crème, éclats de noisettes (VG)
 - Crostini au magret de canard, beurre à l'orange et baies roses
 - Pastrami de dinde fumée et rucola
 - Cuillers de rougets marinés au citron vert et coriandre fraîche
 - Cœurs d'artichaut à la mandarine et poivre de Madagascar (VG)
 - Petits pains pità et leur boulette de viande et rucola
 - Brioche de foie gras de canard maison, fleur de sel de l'Himalaya
 - Feuilles de vignes farcies (VG)
 - Salade coleslaw (VG)
 - Salade betterave rouge et agrumes (VG)
 - Salade de dents-de-lion (en saison) ou salade verte fleurie (VG)
- PLATS***
- Emincé de veau à la zurichoise
 - Röstis, camaïeu de racines nobles aux herbes
- ou
- Pochée de perches, lait de coco, citronnelle et basilic thaï,
 - Riz blanc parfumé à la badiane
- ou
- Tian de légumes au thym (VG)
- FROMAGES**
- Choix de fromages d'ici et d'ailleurs,
 - Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS**
- Cassolette d'agrumes, cannelle et sirop d'hibiscus
 - Ananas caramélisé
 - Meringue et crème double de Gruyère en baquet
 - Petites bouchées chocolat myrtille
 - Crème de marron et chantilly cranberry

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



LE PAYS DES DÉLICES

CHF 120.- +TVA

ENTRÉES	Cuillers de mangue, à l'olive vierge et coriandre fraîche (VG) Crostinis de magret de canard au poivre de Malabar Rouleaux de printemps aux crevettes Mini-brioches au saumon fumé et mousse de raifort Verrines de babies poulpes, poivron confit et huile d'olive Piquillos au chèvre frais et herbes (VG) Cuillers de lentilles caviar, nuage de curry et tomates cerries (VG) Soleil de brochettes de filets de poulet yakitori Salade de fèves et gambas au wasabi Roulades de courgette à la bresaola, féta et ciboulette Cœur d'artichaut et suprêmes d'agrumes, huile de sésame (VG) Cubes de thon rouge dans leur feuille d'épinard Choix de salades de saison (4 sortes) (VG)
LIVE COOKING	Tartare de bœuf tradition, toasts et beurre Tartare aux deux saumons, grenade, baies roses et coriandre
PLATS	Risotto crémeux à la rucola et truffe
FROMAGES	Pièces entières, à la coupe (choix de saison) Assortiment de pains au feu de bois
DESSERTS	Nuage noir et coulis de fleur d'hibiscus Verrines lemon curd et kiwi Tartelette caramel beurre salé Brochettes de fruits frais Verrines de compotée de fruits rouges et crème vanille

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



JUST LIKE A DREAM

CHF 120.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

ENTRÉES Feuilleté aux épinards et féta (VG)
Saumon entier en Bellevue
Roulade de saumon fumé, toast briochés, beurre aux herbes
Carpaccio de Saint-Jacques et homard, crème wasabi
Poulpe au balsamique blanc et origan
Caviar d'aubergine, servi avec pain pità (VG)
Méli-mélo de lentilles, courge butternut, kiwi, noisettes
et coriandre (VG)
Carpaccio de bœuf à la fleur de sel, parmesan et rucola
Ravioles aux crevettes sur feuille de bananier,
en cuisson vapeur (VG)
Bœuf pastrami au cumin et concombre
Dinde pastrami aux câprons et tomates cerries
Belle salade aux jeunes pousses (VG)

PLATS* Escalope de veau à l'Italienne, sauce tomates séchées et citron,
ou
Risotto alla Milanese (VG)
ou
Sole tropicale farcie avec une ratatouille en dés

FROMAGES Alpage et pâturage sur un plateau
Assortiment de pains au feu de bois

DESSERTS Damier de chocolat et ses dames
Framboisier
Madeleine de Proust
Mousse de passion dans son fruit
Tartelette lemon curd

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



JOUR DE FÊTE

CHF 120.- +TVA

2 plats chauds dès 80 personnes* - Plat supp. : 5.- +TVA / personne

- ENTRÉES** Mini Tatins aux légumes de saison (VG)
Tomates cerries farcies au caviar d'aubergine (VG)
Cubes de thon rouge, wasabi, gingembre et sauce soja
Bouchées à la reine farcies au crabe
Mini brioches au foie gras de canard et oignons confits
Verrines de mangue confite aux épices et coriandre (VG)
Cuillers de rouget à l'huile de sésame et horapa
Panier de grandes crevettes, sauce aigre-douce
Saumon fumé et caviar de truite, nuage à la citronnelle et jeunes pousses
Barquette avocat, algues noris et tomate, huile de sésame (VG)
Houmous betterave, pois chiches et petits pois menthe, pain pità (VG)
Quatuor de salades de saison (VG)
- PLATS** Roastbeef d'entrecôte de bœuf, mariné teriyaki
Sauces poivre vert et tartare
Pommes sautées et méli-mélo de légumes de saison
- ou
- Grandes crevettes à l'asiatique sautées au wok
- ou
- Méli-mélo de légumes de saison
Pommes de terre, cerfeuil et rucola (VG)
- FROMAGES** Pièces entières d'ici et d'ailleurs, à la coupe,
Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS** Verrines nuage noir et fruit de la passion
Tartelette au caramel beurre salé
Tartelette chocolat et piment d'Espelette
Compotée de pruneaux aux épices
Panacotta limoncello et coulis de framboise et hisbiscus

En respect des saisons,
le chef se réserve la possibilité
de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club

