



BUFFETS TRAITEURS

Osez le mythique MAD de Lausanne pour
votre prochaine sortie d'entreprise, fête du personnel
ou événement privé !

Le MAD Club est privatisable pour des groupes de 50 à 1500 personnes. Pourquoi voir petit ?

Notre offre est *all inclusive* dès CHF 100.- (+ TVA), selon la formule.

Elle comprend :

- votre espace privatisé de 19h à 23h
- un service traiteur sous forme de buffet, les boissons (vins et bières pour commencer, puis alcools forts au dessert)
- un DJ pour digérer sur la piste de danse la dernière heure
- le vestiaire
- un staff aux petits oignons

Pour des questions d'organisation, il vous faut choisir le traiteur dès la réservation : [Lavaux Rêves](#), la [Brasserie Belleville](#), les [Paysannes Vaudoises](#), ou [Route de la Soie](#). Vous aurez tout le loisir

de peaufiner le menu dans un second temps, selon que vous êtes bouchées à la mousse de poisson du Léman, tanjia de Marrakech aux citrons confits ou poulet au curry façon île de Penang. *Bon appétit ! Bssaha ! Nikmati hidangan anda !*

Votre réservation est confirmée dès la réception du 30% du montant total de l'addition. Un complément de 30% est dû un mois avant la date de la manifestation. Le solde est versé au plus tard dix jours après la date de l'événement. Vous devez communiquer le nombre définitif de participants quatre jours avant l'événement. Vous serez moins qu'annoncé ? Aucun rabais ne sera malheureusement appliqué. Vous serez plus ? Vos convives supplémentaires seront ajoutés à la facture finale. Merci de prendre connaissance de nos [conditions générales](#).

Be MAD !

4 TRAITEURS AU CHOIX :

LAVAUX RÊVES

BRASSERIE BELLEVILLE

PAYSANNES VAUDOISES

ROUTE DE LA SOIE



UN BIEN DE CHEZ NOUS

CHF 100.- +TVA

Buffet dînatoire dès 50 personnes

- ENTRÉES** Petites quiches poireaux & fromage (VG)
 Carpaccio de betterave rouge, chèvre frais, agrumes, noix & huile de Kürbis (VG)
 Grands plats de « vaudoiseries » : bresaola, viande séchée & fines tranches de dinde fumée
 Œufs mayonnaise sur lit de salade (VG)
 Salade de carottes sultaniques (VG)
 Salade de lentilles vertes du Jorat & trévisse (VG)
 Salade de haricots, oignons rouges & estragon (VG)
- CHAUD *** Émincé de veau à la zurichoise, riz pilaf & légumes de saison
 ou
 Perches pochées**, sauce tartare, pommes de terre, carottes & petits pois
 ou
 Camaïeu de légumes de toutes les couleurs & gratin dauphinois (VG)
- FROMAGES** Fromages sur demande, CHF 3.-/pers. en sus.
 Choix de fromages du cru
 Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS** Crumble pommes & cannelle
 Crème brûlée à la fée verte
 Tartelettes à la raisinée de Puidoux
 Mont-Cervin (crème de marron, chantilly & meringue)
 Salée-sucrée vaudoise

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

**poissons selon arrivage

En respect des saisons et selon l'approvisionnement, le chef se réserve la possibilité de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



LA DOLCE VITA

CHF 100.- +TVA

Buffet dînatoire dès 50 personnes

- ENTRÉES** Focaccia aux olives & tomates séchées (VG)
 Salade de baby poulpes, poivrons & origan
 Aubergines marinées, tomates séchées & basilic frais (VG)
 Tartare à l'italienne (bresola, buratta, rucola, parmesan, tomate séchée & vinaigre balsamique)
 Salade caprese (VG)
 Ceviche de poisson blanc**, piments, origan & citron vert
 Camaïeu de tomates de couleurs, mozzarella & basilic frais (VG)
- CHAUD*** Scaloppine de poulet aux deux citrons,
 pommes rôties alla milanese
- ou
- Rougets** au romarin, citron & huile d'olive, légumes de saison
- ou
- Risotto parmigiano & truffe
- FROMAGES** Gorgonzola, parmesan & taleggio
 Pains au feu de bois
- DESSERTS** Torta caprese
 Fraîcheur de fruits frais à l'amaretto
 Panna cotta au limoncello
 La Ciambella (cake ricotta & fleur d'oranger)
 Tartelettes aux noix

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

**poissons selon arrivage

En respect des saisons et selon
 l'approvisionnement, le chef se réserve
 la possibilité de modifier certains plats.

MAD
 LAUSANNE

www.mad.club



LA GRANDE VADROUILLE

CHF 100.- +TVA

Buffet dînatoire dès 50 personnes

- ENTRÉES** Tartare de saumon fumé, fromage frais & aneth,
sur pumpernickel
- Tomates cerise & aubergines grillées, vierge d'olive (VG)
- Crème brûlée au foie gras
- Devil's eggs
- Salade niçoise au thon
- Salade de fenouil, cumin & citron (VG)
- Céleri rémoulade (VG)
- Roulade de courgette au chèvre frais & herbes (VG)
- CHAUD*** Roastbeef d'entrecôte de bœuf, sauces tartare & poivre vert,
gratin dauphinois & légumes de saison
- ou
- Filets de rouget**, sauce vierge froide, riz basmati
- ou
- Potée de légumes de saison aux épices douces & raisins (VG)
- FROMAGES** Fromages sur demande, CHF 3.-/pers. en sus.
- Notre sélection du moment
- Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS** Mousse chocolat noir & orange
- Tartelettes caramel beurre salé
- Salade d'ananas frais à la menthe poivrée
- Petits canelés vaudois
- Tartelettes framboise & mascarpone

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

** poissons selon arrivage

En respect des saisons et selon
l'approvisionnement, le chef se réserve
la possibilité de modifier certains plats.

MAD
LAUSANNE

www.mad.club



SUR LA ROUTE DE MADISON

CHF 100.- +TVA

Buffet dînatoire dès 50 personnes

- ENTRÉES** Salade Caesar : laitue, œufs durs, croûtons & parmesan (VG)
Cocktail de crevettes Calypso
Fajitas guacamole & légumes (VG)
Ceviche de poisson blanc **, lime, piment & coriandre fraîche
Carpaccio de bœuf churrasco
Ensalada de frijoles (VG)
Coleslaw choux & pomme verte (VG)
- CHAUD*** Émincé de poulet sauce cajun,
pommes nouvelles sautées au thym frais
- ou
- Ribs marinés cuits 7h,
sauce BBQ maison, pommes au four & sour cream
- ou
- Chili sin carne (VG)
- DESSERTS** Carrot cake
Cookies aux pépites de chocolat
Crumble pomme-rhubarbe & sirop d'érable (servi chaud)
Quindim (pudding brésilien à la noix de coco)
Salade de fruits exotiques

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

** poissons selon arrivage

BOLLYWOOD

CHF 100.- +TVA

Buffet dînatoire dès 50 personnes

ENTRÉES Club sandwiches des colonies : dinde, laitue, tomates & œuf
Boulettes de bœuf façon Mysore
Salade de baby poulpes aux piments & herbes fraîches
Raïta de concombre & cumin (VG)
Pyramides de couleurs (VG) :
Houmous pois chiches & lait de coco
Houmous avocat
Houmous carottes & citron vert
Servis avec chapatis (VG)

CHAUD* Poulet tikka masala du Rajasthan, riz basmati
ou
Briyani de crevettes, riz blanc, badiane & cardamome
ou
Korma (curry de légumes) (VG)
ou
Dahl de lentilles roses, baies de goji, pistache, coriandre,
coco & sultanines (VG)

DESSERTS Badam burfi (losanges aux amandes)
Semiya payasam (vermicelles au lait de coco & rose)
Crème à la mangue
Salade de fruits exotiques

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

DÉLICIES DE LA KASBAH

CHF 100.- +TVA

Buffet dînatoire dès 50 personnes

- ENTRÉES** Tetzouka, salade de poivrons et tomates (VG)
Zaalouka d'aubergines et tomates, servie avec pain pita (VG)
Labneh libanais, fromage frais aux pistaches, grenade & huile d'olive (VG)
Boulettes de bœuf à la tunisienne, crème yogourt & herbes fraîches
Salade marocaine de carottes à l'orange & cannelle (VG)
Salade de fenouil au citron confit & cumin (VG)
Trio de houmous :
carotte & agrumes, betterave rouge, pois chiches & tahine (VG)
- CHAUD*** Couscous royal (poulet, agneau, merguez), semoule & bouillon à la harissa
- ou
- Tangia de Marrakech (bœuf) aux citrons confits, riz blanc
- ou
- Salade chaude à la marocaine (VG)
- DESSERTS** Salade de fruits parfumée à la fleur d'oranger
Mulhalbia (crème brûlée à la fleur d'oranger)
Tartelette abricot & pistaches
Namandiers

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

VOYAGE VOYAGE

CHF 105.- +TVA

Buffet dînatoire dès 50 personnes

- ENTRÉES** Salade de baby calamars, cive, limette & piments
Salade wakamé au sésame (VG)
Taboulé à la libanaise (VG)
Panier de grandes crevettes, gingembre & coriandre
Brochettes de poulet mariné, sauce teriyaki
Saumon gravlax mariné au chou rouge
Saumon** en « Bellevue »
- CHAUD *** Poêlée « minute » de poulet à l'asiatique, riz au jasmin
ou
Wok de gambas sautées aux légumes croquants
ou
Patates douces rôties, pois chiches & petits pois (VG)
- FROMAGES** Comme Tour de France (avec des étapes suisses)
Assortiment de pains au feu de bois
- DESSERTS** Crème brûlée à la fève tonka
Salade d'ananas frais, grenade & basilic thaï
Macarons coco
Craquants chocolat & myrtille

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

** poissons selon arrivage

LE CLASSIQUE DE LA BRASSERIE

CHF 100.- +TVA / personne

Buffet dînatoire dès 50 personnes

ENTRÉES

Buffet de salades :
betteraves, concombres, céleri et carottes (VG)
Terrine de campagne, condiments & pain de campagne
Cocktail de crevettes, avocat & pamplemousse
Saumon mariné à la betterave, crème acidulée & blinis
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & pistou
Mousse de petits pois & fromage frais (VG)
Soupe froide de courgette au curry & petits croûtons (VG)

PLATS*

Suprême de poulet jaune, sauce aux morilles,
mousseline de pomme de terre

ou

Pavé de saumon, sauce hollandaise, riz pilaf

ou

Dahl de lentilles corail au lait de coco & chou-fleur rôti (VG)

DESSERTS

Salade de fruits de saison & crème double
Mini crème brûlée à la vanille
Mousse au chocolat & crème chantilly
Panna cotta aux fruits de la passion
Mini macarons assortis

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

LE BON VIVANT

CHF 100.- +TVA / personne

Buffet dînatoire dès 50 personnes

ENTRÉES

Buffet de salades :
betteraves, concombres, céleri et carottes (VG)
Veggie wrap : légumes croquants & sauce César (VG)
Mini burger de pulled pork, porc confit durant 12h
Fajitas crevettes, mangue, oignons & coriandre
Tartare de daurade, gingembre, citron & herbes fraîches
Carpaccio de poulpe, sauce vierge
Aubergine rôtie, feta, sirop d'érable & herbes fraîches (VG)

PLATS*

Émincé de poulet jaune à la basquaise, pommes de terre rôties
ou
Crevettes sautées à la provençale, riz pilaf
ou
Couscous de légumes & semoule aux amandes et fruits secs (VG)

DESSERTS

Salade de fruits de saison & crème double
Gâteau Opéra praliné
Éclairs au chocolat
Panna cotta aux fruits de la passion
Mini brownies & crème chantilly

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

LE MENU CANAILLE

CHF 100.- +TVA / personne

Buffet dînatoire dès 50 personnes

ENTRÉES

Buffet de salades :
betteraves, concombres, céleri et carottes (VG)
Œuf mayonnaise à la truffe (VG)
Club saumon : saumon fumé, concombre & fromage frais
Plateau de charcuteries & fromages de la région
Sandwich de fromage de chèvre, jambon cru
& confiture de figues
Tartare de bœuf & pain grillé
Gaspacho au piment d'Espelette (VG)

PLATS*

Pièce de bœuf du boucher rôtie à basse température,
sauce au poivre & gratin dauphinois
ou
Médallions de cabillaud rôtis au champagne, riz pilaf
ou
Dahl de lentilles corail au lait de coco & chou-fleur rôti (VG)

DESSERTS

Gâteau poire & caramel au beurre salé
Mousse au chocolat & crème chantilly
Panna cotta aux fruits rouges
Paris-Brest, crème de noisettes
Petits fours amaretti

* deux plats chauds dès 80 personnes, plat supp. : CHF 5.- +TVA / personne

VAUDOISERIES

CHF 105.- +TVA / personne

Buffet dînatoire dès 50 personnes

-
- ENTRÉES** Taillés aux greubons
Gâteau au lard du Vully
Assortiment de mini sandwiches :
jambon, légumes, Gruyère AOP
Verrine de légumes du moment
Mini quiches aux légumes & fromage (VG)
Baguette crousti au tartare de bœuf
Maki au riz du Vully & truite marinée (version légume VG disponible)
Houmous d'ici au parfum d'ailleurs, biscuit croquant
Bouchées à la mousse de poisson du Léman
Plateaux de charcuterie :
saucisson sec, lard grillé, viande séchée, pâté d'Etagnières
- PLATS *** Mini saucisson vaudois en croûte
Lentilles Perline à la moutarde en grains du Moulin de Sévery
Risotto au parfum du moment
Polpette de veau à la raisinée
- FROMAGES** Plateau de fromages vaudois
Pain aux noix
- DESSERTS** Salée à la crème
Mini moelleux au chocolat
Assortiment de mini tartelettes : citron, vin cuit & carac
Cheesecake aux fruits de saison

FARM TO TABLE

CHF 105.- +TVA / personne

Buffet dînatoire dès 50 personnes

- ENTRÉES** La planche végétarienne (VG) :
légumes à croquer, chips de Poliez-Pittet, chips de maïs
Pour saucer :
houmous à la betterave, sauce tomate relevée, poisca mole
Assortiment de mini buns :
jambon, légumes (VG), Gruyère AOP (VG)
Baguette coleslaw (VG)
Œuf mimosa (VG)
Truite marinée, crémeux miel & moutarde,
servie en barquette de légumes
Plateaux de charcuterie :
lard grillé, viande séchée, filet de porc séché aux herbes
Smoked tartare de bœuf
& version végétarienne à base de Protaneo* (vegan)
- PLATS** Country potatoes (vegan) & crème acidulée aux fines herbes (VG)
Spare-ribs au vin cuit
Galette de légumes & pomme de terre (VG)
Chili con Vô : viande de bœuf & haricots rouges vaudois
Chili con Vegie : à base végétale (vegan)
- FROMAGES** Plateau de fromages vaudois (VG)
Pain aux noix
- DESSERTS** Muffins pomme-cannelle (VG)
Brownies aux noix vaudoises (VG)
Tartelettes au vin cuit (VG)
Cheesecake au citron (VG)

* Protaneo : protéine végétale suisse, parfaite alternative à la viande.

À LA CARTE

CHF 100.- +TVA / personne

ENTRÉES

(4 éléments différents au choix) accompagnées de sauces

Samosas avec ses petits légumes au curry jaune et pointe de cannelle (VG)

Gyoza aux fruits de mer

Gyoza au poulet

Gyoza végétarien (VG)

Feuilleté au canard laqué

Brochette aux crevettes au penang galanga

Rouleau de printemps avec ses légumes printaniers (VG)

Crevette tigrée dans sa panure en pépites

Petite brochette de poulet marinée au satay

Petite brochette de poulet marinée au curcuma

Rouleau de printemps au poulet dans sa galette de riz

Rouleau d'été végétarien (VG)

Rouleau d'été au poulet

PLAT PRINCIPAL

(3 éléments au choix)

Boeuf sauté aux légumes

Boeuf au curry rouge

Boeuf au curry pimenté façon île de Penang

Boeuf au satay de Java

Boeuf à la pâte basilic thaï

Canard dans sa préparation hoisin caramélisée

Canard aigre-doux avec ses morceaux d'ananas

Crevettes aigres-douces avec ses morceaux d'ananas

Crevettes curry rouge

Crevettes au satay de Java

Poulet aigre-doux avec ses morceaux d'ananas

Poulet à la citronnelle dans son lait de coco

Poulet au satay de Java

Poulet au curry pimenté façon île de Penang

Poulet à la pâte basilic thaï

En respect des saisons et selon
l'approvisionnement, le chef se réserve
la possibilité de modifier certains plats.



www.mad.club



La Route de la Soie

À LA CARTE

LE COIN VÉGÉTARIEN

(remplace 1 des 3 plats au choix)

Aubergine aigre-piquante (VG)

Haricots vapeur à l'ail (VG)

Légumes assortis (VG)

Tofu aigre-piquant (VG)

Tofu au curry rouge (VG)

ACCOMPAGNEMENTS

(au choix)

Riz parfumé, carottes et petits pois (VG)

Nouilles aux légumes passées aux mille épices (VG)

DESSERTS

(au choix)

Tartelettes aux fruits frais de saison

Duo de mochis au parfum de macha et aux flocons de coco

En respect des saisons et selon
l'approvisionnement, le chef se réserve
la possibilité de modifier certains plats.



www.mad.club



La Route de la Soie