



La Fleur du Lac

★ ★ ★ ★

Hôtel & Restaurants • Morges

MENUS & FORFAITS BANQUETS

Selon la saison et le nombre de convives, la direction se réserve le droit de demander un supplément pour la privatisation des espaces.

Nos menus et forfaits sont valables à partir de 12 personnes. En dessous de ce nombre la facturation selon choix et consommation.

Il vous est demandé de créer un menu unique pour l'ensemble de la table hors végétariens et enfants.

FORFAIT APÉRITIF au Salon du Jardin servi pendant 1 heure **CHF 35.-/personne**

(CHF 9.- / demi-heure supplémentaire) pour un maximum de 2h

Boissons servies à discrétion

- Vin blanc cassis / Vin blanc / Vin rouge en carafe
- Bière
- Jus de fruits divers / Thé froid
- Eaux minérales (plate et gazeuse)

Amuse-bouches

- Mélanges salés
- Brochette de tomates cerises et mini mozzarella (1 pièce)
- Petits feuilletés tièdes au pavot / fromage / cumin (4 pièces)
- Mini pizza (2 pièces)
- Mini quiche (2 pièces)

FORFAIT APERITIF à TABLE

- 1 verre de Kir vin blanc / mélanges salés 9.- /p
- 1 coupe de Champagne / mélanges salés 14.- / p

FORFAIT BOISSONS A TABLE au choix du Maître d'hôtel

CHF 20.- / personne

- 2 dl vin blanc et/ou rouge
- 5 dl eaux plates ou gazeuse confondues
- 1 café ou thé

CHF 25.- /personne

- 1/3 Bouteille de vin blanc et/ou rouge
- 5 dl eaux plates ou gazeuse confondues
- 1 café ou thé

Bouteille de vin supplémentaire (75cl) CHF 40.-

MENU ENFANT (-12 ans) CHF 22.-

- Mini-burger frites ou filet de perches légumes
- 2 Boules de glace aux choix

INCLUS

- Service et vestiaire jusqu'à minuit
- Parking gratuit
- Nappage et serviette
- Impression des menus

Menu « BÉGONIA » CHF 58.- par personne

1 Entrée au choix :

- Mesclun de salades et légumes croquants ✓
- Velouté de légumes ✓

1 Plat au choix

- Risotto aux champignons de saison ✓
- Suprême de volaille, sauce chasselas
- Filet de féra ou omble (selon pêche), beurre blanc

1 Dessert au choix

- Panna Cotta aux fruits
- Tarte Tatin

Menu « LILAS » CHF 75.- par personne

1 Entrée au choix

- Mesclun de salades et légumes croquants ✓
- Salade gourmande aux magrets séchés et copeaux de foie gras
- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
- Ceviche de dorade royale/bergamote/mandarine

1 Plat au choix

- Risotto aux champignons de saison ✓
- Plancha du Chef : gambas et Saint-Jacques
- Filet de loup gingembre et soja
- Magret de canard, sauce miel/orange
- Entrecôte sauce Charlemagne

1 Dessert au choix

- Crème brûlée
- Mille-feuille « Fleur du Lac » aux fraises ou aux poires
- Mousse au chocolat

Menu « ORCHIDÉE » CHF 94.- par personne

2 Entrées au choix

- Mesclun de salades et légumes croquants ✓
- Terrine de foie gras de canard maison
- Ceviche de dorade royale/bergamote/mandarine
- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
- Tartare de saumon /ciboulette/crème citronnée
- Duo de gambas et Saint Jacques
- Risotto aux champignons de saison
- Filets de perches

1 Plat au choix

- Risotto aux champignons de saison ✓
- Filets de perches meunière
- Filet de loup aux cébettes / gingembre / soja
- Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus au romarin
- Mignons de veau enrobés d'éclats de noisettes, sauce porto

1 Dessert au choix

- Mille-feuille « Fleur du Lac » aux fraises ou aux poires (selon saison)
- Entremets aux fruits
- Vacherin glacé
- Moelleux ou Royal au chocolat

LES GARNITURES DES PLATS

- Bouquet de légumes en fonction des saisons
- Pommes frites / pommes vapeur / pommes purée / gratin dauphinois / gratin de patates douces / risotto crémeux / riz basmati.