



AUDIBERT

CATERING



Menus Collection Automne / Hiver 2023

Les Canapés

Nos Crisps

- Twist Grain de Moutarde et Parmesan

Nos Canapés Froids

Nos « Best-Seller »

- Maki Thon Rouge Mariné, Mangue et Avocat
- Œuf de Caille en Mimosa Truffée
- Cônes d'Écrevisses, Mousse de Curry, Paprika Fumé

Collection Automne – Hiver 2023 - 2024

- Cœur d'Omble Chevalier (CH ou UE) en gravlax, Crémeux fromage blanc fumé aux herbes et Croustillant de pain noir
- Confit de Joue de Bœuf (CH ou UE), Purée de Potimarron et son feuilleté
- Demi de Sphère de Panais et ses chips, Chutney de Poires (*végétarien*)
- Toast Pain d'Épices, Foie Gras (UE) au Café et Gelée de Kahlua

Nos Canapés Chauds

Nos « Best-Seller »

- Finger Croustillant de Loup et Crevettes, Sauce Curry Crémée
- Cube de Bœuf Vaudois juste saisi, Siphon Béarnaise
- Cromesquis Malakoff de Vich

Collection Automne – Hiver 2023 – 2024

- Dés de Canard confit à l'orange revisité façon Gyoza (*version végétarienne possible*)
- Ballotine de Volaille à la Pistache, tombée de Châtaigne, dressing de jus au Genièvre



Animations Culinaires « Créations »

Animation Glace Salée à l'Azote « Sous vos Yeux »

Nos glaces salées, fabriquées sous vos yeux, en quelques secondes.

Un parfum à choisir :

- Glace au Foie Gras, Dés de Pommes Acidulées et Craquants Amandes
- Glace à la Tomate, Condiment Grenobloise et Basilic Frit
- Glace aux Petits Pois, Chips de Menthe
- Sorbet Vodka, etc. Création de glaces selon vos goûts

Bar à Saumon Gravlax et Baltik

Une sélection de nos saumons marinés :

- Saumon Gravlax Mariné à la Betterave
- Saumon Gravlax Mariné à l'Aneth
- Saumon Rouge Mariné aux Agrumes
- Crème Cumin et Citron
- Oladyi (blinis à la Russe)

Animation Tartare de Bœuf CH

Tartare de Bœuf coupé au couteau « à la Minute » et ses différents condiments :

- Garniture « Tradition » (Cornichons, échalotes, Worcestershire sauce, etc.)
- Garniture « à l'Italienne » (Dés de tomates confites, Pistou Basilic, Parmesan)
- Garniture Création (Orange, Myrtilles, Cèleri Boule, Caramel de Balsamique)



Bar à foie gras

- Toast de Foie Gras à la demande : *Foie Gras Chocolat, Pain d'Épices, Poire, etc.*
- Foie Gras Poêlé

Bar de Glace pilée à Caviar

- Caviar 5g par personne Black Oscietre Israël
- Blinis Noirs à l'Encre de Seiche
- Crème Citronnée
- Shot à Vodka

Cuisson sur Lit de Gros Sel Façon AUDIBERT

Un mode de cuisson UNIQUE : Gambas et Filet de Bœuf (CH), la cuisson se fait sur un lit de gros sel chauffé à haute température.

Découvrez cette animation aux saveurs incroyables, accompagnée d'un wok de légumes (*possibilité de changer la viande ou le crustacé, sur demande uniquement*)

- Grosses Gambas Décortiquées, Bisque crémée
- Tranche de Filet de Bœuf Vaudois et Jus Corsé
- Wok de Légumes



Les Animations Culinaires « Traditionnelles »

Animation Charcuterie

Une sélection de charcuterie des Alpes découpée sous vos yeux, accompagnée de cornichons, pain et beurre.

3 variétés à choisir :

- Jambon Cru de Savoie à la découpe
- Viande de Bœuf Séchée
- Jambon de Dinde
- Pancetta Italienne Fumée
- Bresaola

Bar de la Mer

2 pièces par personne, ouvertes en direct sur plateau de glace pilée.

Citron, aneth et échalotes vinaigrées ou notre sélection de fruits de mer.

2 variétés à choisir :

- Marennes Oléron Numéro 3
- Marennes Oléron Numéro 5
- King Crabe ouvert et mayonnaise
- Grosses Crevettes Grises Cuites

Bar Asiatique

- Assortiment de Sushi Sashimi
- Soupe Miso au Soja
- Teppanyaki Volaille, Légumes ou Gambas (*au choix*)

Bar Jambon Ibérique

- Découpe du Jambon Ibérique
- Pain à la Tomate comme la tradition Catalane



Bar à pâtes fraîches

- Pâtes Noires à l'encre de Seiche et Bolognaise de Homard (US)
- Pâtes fraîches à l'Arrabiata

Bar à Risotto

1 variété à choisir :

- Risotto aux Asperges et Petits Pois
- Crevettes et Ciboulette
- A la Truffe D'été Tuber Aestivum (selon arrivage) *Supplément + 6.- par personne*

Rôtisserie (à l'Extérieur Seulement)

- Broche de Cochon de Lait (CH) ou Agneau Oberland Bernois (CH) ou des Adrets (FR)

Bar de la Mer Chaud (Plancha à l'Extérieur Seulement)

- Wok de Légumes
- Flambée de Gambas au Pastis et Pistou Roquette
- Noix de St Jacques Caramélisées, Sauce Citron

Les Menus

Entrées Froides

Collection Automne – Hiver 2023 - 2024

- **Tartine Revisitée de Butternut et Épinards (Végétarien)**
Mousse et Lamelles confites de Butternut, Pousses et Purée, Pesto de Livèche
- **Demi-Homard (US ou CA) Poché (CHF +10.-)**
Condiments de Butternut / Oranges, Pistaches, Bisque Perlée
- **Lamelles de Noix de Saint Jacques (US)**
Pousses d'Épinards, Caviar Oscietre, Gel de Citron au Sirop d'Érable, Tuiles aux Graines

Entrées Chaudes

- **Tartelette aux Cèpes (selon arrivage)**
Marrons et Syphon de Persillade
- **Foie Gras (UE) Poêlé**
Émulsion de Topinambours à la Truffe, Châtaignes Grillées et Tuiles de Pain

Poissons

Collection Automne – Hiver 2023 - 2024

- **Tronçon de Turbot (UE)**
Fricassée de Légumes de Saison, Purée de Racine de Persil et émulsion Vanille brûlée
- **Noix de St. Jacques (US) flambées au Whisky**
Déclinaison de carottes (purées, glacées et chips), palet fondant de pommes de terre, Écume au Thé Matcha
- **Cœur de Filet de Truite (CH ou FR) Rôtie**
Purée de Choux-fleurs au citron confit, Neige de Choux-fleurs, Pommes Grenailles Confites, réduction de Betteraves



Viandes

Collection Automne – Hiver 2023 - 2024

- **Filet de Bœuf Vaudois**
Rectangle de Rösti, échalotes confites au sel, Mini légumes et sauce aux Morilles
- **Terre et Lac Pintade (CH ou UE) et Écrevisses**
Palet de Pommes Fondantes et le Panais dans tous ses états, Jus corsé
- **Quasi de Veau en Croûte d’Herbes (CH ou FR)**
Cardons Rôtis, Pomme Purée Frappée au Beurre, Sucrs de Veau
- **Magret d’Agneau (CH ou FR)**
Purée de Patates Douces, Tronçon de Rhubarbe Confite, Jus d’Agneau à l’harissa
- **Filet de Cerf (CH ou AT) (CHF +10.-) (de mi-septembre à mi-décembre)**
Tatin de Navets, Multi Couleurs de Betteraves, Jus au Chocolat

Assortiments de Fromages

Une sélection de fromages affinés, au lait cru ou pasteurisé, pâte dure ou molle, vache, chèvre ou brebis, 3 variétés à choisir :

- Bûchette de Chèvre cendré
- Reblochon fermier
- Tomme Vaudoise Paysanne
- Gruyère Suisse affiné 12 mois AOP
- Vacherin Fribourgeois
- Brie aux Truffes (fait maison)



Desserts

Collection Automne – Hiver 2023 – 2024

- **Finger d’Ananas rôti**
Gel d’Ananas à la Vanille, Ganache montée au Chocolat Blanc, Croûte de Noix de Coco
- **Déclinaison autour du Chocolat et Butternut**
Ganache montée au Chocolat, Bille de Butternut Confit, Tuiles au Grué, Éclat Chocolaté
- **Poire Pochée au Thé**
Biscuit façon Bourdaloue et Crémeux au Jus de Cuisson, Éclat de Nougatine de Pistache

Nos « Best-Seller »

- **Financier à la Framboise**
Ganache montée au Dark Tumba, Noisettes Caramélisées et Streusel Croustillant

<i>Entrée, Plat, Dessert, Pain</i>	<i>CHF 89.00.-</i>
<i>2 Entrées, Plat, Dessert, Pain</i>	<i>CHF 109.00.-</i>
<i>1 Entrée, 1 Poisson, 1 Viande, Dessert, Pain</i>	<i>CHF 129.00.-</i>
<i>2 Entrées, 1 Poisson, 1 Viande, Dessert, Pain</i>	<i>CHF 149.00.-</i>

Compléments des Menus

Buffet de Desserts « Création Audibert »

- Entremet au Chocolat Dark Tumcha, Feuillantine, Dacquoise Noisette
- Crème Brulée à la Violette
- Pomme Caramélisée Cannelle façon Tatin à Mathis
- Baba au Rhum Jamaïcain revisité et Compoté de Fruits exotiques

Buffet Dessert Tradition

Les douceurs de nos pâtisseries :

- Cheesecake et Coulis de Myrtilles
- Tarte au Citron Meringué
- Pastèque et Melon Mentholé
- Salade de Fruits
- Tarte au Chocolat, Crème Vanillée et Noisettes
- Vacherin revisité

Mignardises Sucrées

- Assortiment de Tartelettes et Mignardises (chocolat, fruits, caramel, passion, coco, etc.)

Gâteau ou pièce montée

- Parfum au choix : *Chocolat, Fruits Rouges, Fruits exotiques...*

Late Service (servi tard dans la nuit)

- Mini Swiss Cheese Burger
- Mini Croque-Monsieur

