



AUDIBERT

CATERING

Menus Collection Printemps / Été 2024





AUDIBERT

CATERING

Les Canapés

Nos Crisps

- Twist Grain de Moutarde et Parmesan

Nos Canapés Froids

Nos « Best-Seller »

- Écrevisse, sur un lit de radis noir, pickles de champignon de saison
- Œuf de Caille en Mimosa Truffée

Collection printemps - été 2024

- Maki aux crevettes croustillantes, concombre épicé, fromage frais aux herbes
- Maki concombre, framboise, anis étoilé , crème wasabi
- Cœur de saumon en gravlax, Crème de pistache, grenade, Toast de pain noir
- Cônes de mousse de thon, purée de petit pois et paprika fumé
- Demi-sphère de cèleri pomme, perle de yuzu, dentelle noire
- Tacos de Cèleri Vinaigré, tartare de bœuf à la cébette sauce soja, huile de noisette et noisette grillée

Nos Canapés Chauds

Nos « Best-Seller »

- Finger de loup et crevettes, crémeux aux citron noir fumé
- Cube de bœuf vaudois juste saisi, siphon choron
- Nos mini-Malakoff de Vich

Collection printemps - été 2024

- Cromesquis de risotto et betterave
- Dés de Canard Juste Saisi, Siphon pommes de terre au soja et cacahuètes grillées



4/ 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...
- 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



5/ 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 la région à la découpe
- Viande de Bœuf Séchée
- Lard du Valais Italienne Fumée
- Coppa Suisse

Bar de la Mer

4 pièces par personne, ouvertes en direct sur plateau de glace pilée. Citron, aneth et échalotes vinaigrées.

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

Possibilité de carbonara ou autres à la demande

- Pâtes Noires à l'encre de Seiche et
- 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

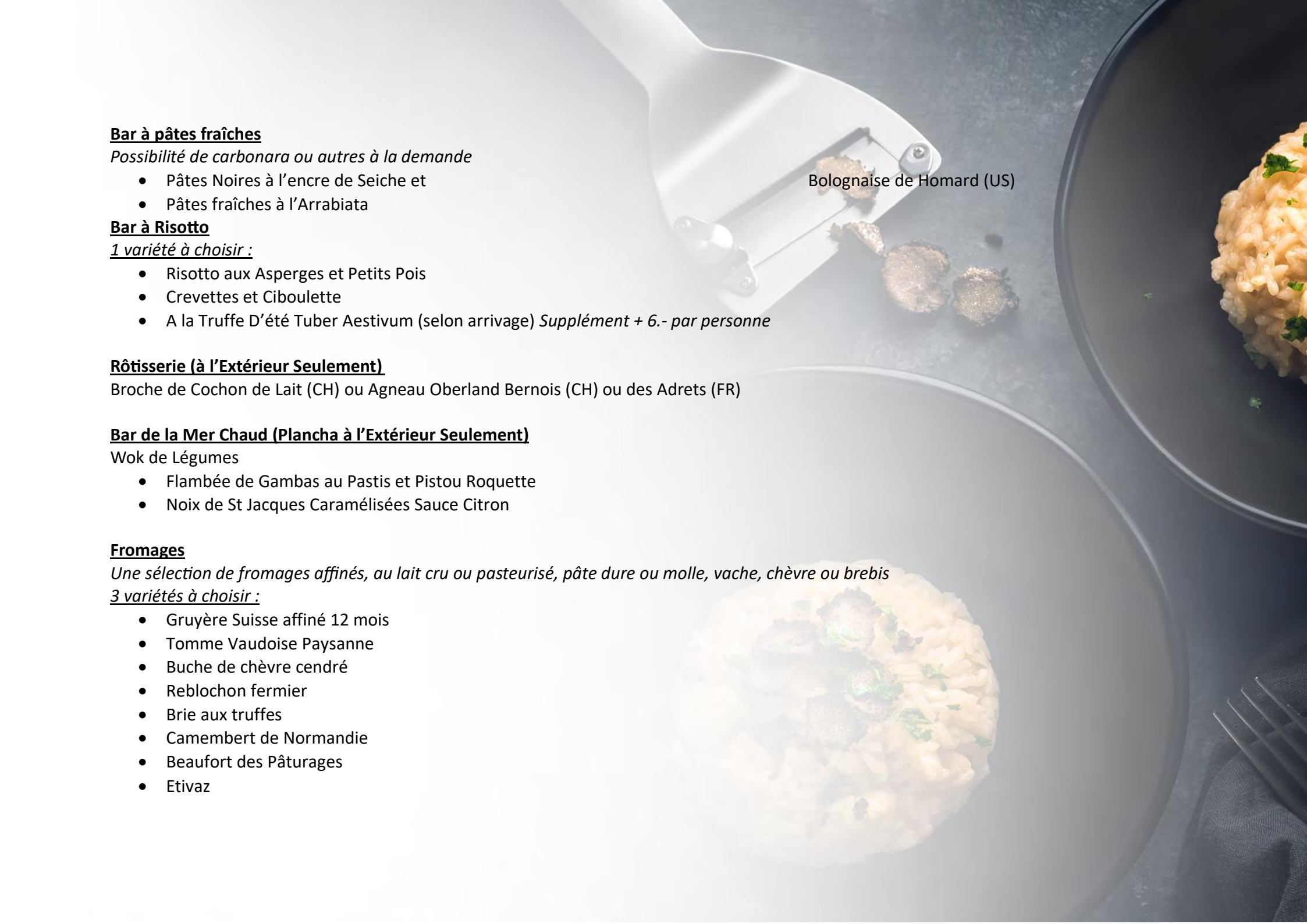
Fromages

Une sélection de fromages affinés, au lait cru ou pasteurisé, pâte dure ou molle, vache, chèvre ou brebis

3 variétés à choisir :

- Gruyère Suisse affiné 12 mois
- Tomme Vaudoise Paysanne
- Buche de chèvre cendré
- Reblochon fermier
- Brie aux truffes
- Camembert de Normandie
- Beaufort des Pâturages
- Etivaz

Bolognaise de Homard (US)



6/ Les Menus

Entrées Froides Collection printemps - été 2024

- **La Tomate dans tous ses États**
Cœur de tomate du pays, siphon de burrata au Basilic, caramel de tomate et son croustillant tomaté et perle de balsamique
- **Tataki de thon**
Dôme de wakame, purée de chou-fleur jaune, coulis façon chimichurri, tuile noire
- **Déclinaison autour de la carotte (Végétarien)**
En Velouté au gingembre, carotte glacée au miel, tofu croustillant, Chips de Persil
- **Homard Poché (US ou CA) (Supplément CHF 5.-)**
Pana cotta d'asperges, têtes d'asperges, oignons grelots confits écume betterave et gel de citron

Entrées Chaudes

- **L'artichaut dans « Tous ses États »**
Confit, en Purée, Grillé et Chips, Siphon Parmigiano Reggiano, jaune d'œuf confit et Poudre Cajou
- **Escalope de foie gras poêlée**
Brioche façon pain perdu, confit d'oignon aux poivres de Sichuan, crème brûlée aux cèpes
- **Œuf parfait**
Pousses d'épinards tombées, amande torréfiée, siphon amaretto

Poissons

Collection printemps - été 2024

- **Tronçon de Turbot (UE)**
Asperges vertes, tombée de févettes, morilles et lard du valais, Siphon de pommes de terre à l'huile de citron
- **Cœur de Filet de Truite (CH ou FR) Rôtie**
Pomme Anna « ail et safran », cébette en et confite coulis, carottes fanes glacées
- **Noix de St-Jacques (US)** Boudin noir, endives confites à l'orange et jus de viande balsamique





AUDIBERT

CATERING

Viandes

Collection printemps - été 2024

- **Magret d'Agneau (CH ou FR)**
Pommes bouchons, tronçons de poireaux brulés, purée d'ail, Coulis de cresson
- **Filet de pintade (FR) cuisson basse température**
Cake de polenta à la sarriette et abricots secs, mini mais et jus de viande
- **Filet de Bœuf Vaudois**
Pommes de terre grenailles confites au beurre, mini légumes et jus aux morilles
- **Filet de canette des Dombes Mariné au thé**
Pommes fondantes, déclinaison de betterave, jus de canard au thé

Fromages

Une sélection de fromages affinés, au lait cru ou pasteurisé, pâte dure ou molle, vache, chèvre ou brebis

3 variétés à choisir :

- Gruyère Suisse affiné 12 mois
- Tomme Vaudoise Paysanne
- Buche de chèvre cendré
- Reblochon fermier
- Brie aux truffes
- Camembert de Normandie
- Beaufort des Pâturages
- Etivaz



Desserts

Collection printemps - été 2024

- **Choco-violette**
Dacquoise noisette, Ganache montée, crémeux de violettes, bille de violettes et copeaux de chocolat
- **Cylindre crémeux aux fruits rouges**
Biscuit roulé, confit de fraises, crème vanille mascarpone et gelée cassis

Nos « Best-Seller »

- **« La Classique au Citron » Blueberry touch**
Meringue et caramel de Gin
- **Douceur Fraise Basilic**
Coulis, Ganache au Basilic, Meringue et Sorbet

Entrée, Plat, Dessert, Pain

2 Entrées, Plat, Dessert, Pain

1 Entrée, 1 Poisson, 1 Viande, Dessert, Pain

2 Entrées, 1 Poisson, 1 Viande, Dessert, Pain

CHF 89.00.-

CHF 109.00.-

CHF 129.00.-

CHF 149.00.-

