



APÉRITIFS

Nous vous invitons à choisir un apéritif unique pour tous les convives.
Les boissons sont à discrétion durant la période déterminée.

L'apéritif des Sportifs

(minimum 20 personnes)

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

CHF 20.- / 1 heure / personne

CHF 8.- / ½ heure supplémentaire

L'apéritif des Champions

(minimum 20 personnes / 5 pièces par personne)

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Mini feuilletés assortis (2 pièces)

Roulade au fromage frais, roquette et jambon de Parme

Mousse de courgettes et tomates confites

Tartare de saumon à l'aneth et wasabi

CHF 28.- / 1 heure / personne

CHF 8.- / ½ heure supplémentaire



APÉRITIFS

Nous vous invitons à choisir un apéritif unique pour tous les convives.
Les boissons sont à discrétion durant la période déterminée.

L'apéritif « Anneaux olympiques »

(minimum 20 personnes / 8 pièces par personne)

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Les pièces froides

Finger au roastbeef et beurre moutarde
Finger au saumon fumé et crème à l'aneth
Mini club au poulet
Mini wraps au jambon de Parme ricotta et roquette

Les pièces chaudes

Tortilla aux champignons des bois
Yakitori de volaille au gingembre
Samossa aux légumes
Mini rouleau de printemps, sauce aigre-doux

CHF 38.- / 1 heure / personne

CHF 8.- / ½ heure supplémentaire

L'apéritif de la Victoire

(minimum 20 personnes / 3 pièces par personne)

Champagne « Deutz »,
vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Finger au roastbeef et beurre moutarde
Finger au saumon fumé et crème à l'aneth
Mini club au poulet

CHF 40.- / 1 heure / personne

CHF 12.- / ½ heure supplémentaire



COCKTAILS

Nous vous invitons à choisir un cocktail unique pour tous les convives.
Les boissons sont à discrétion durant la période déterminée.

Le cocktail des Vainqueurs

(fingerfood, minimum 30 personnes / 16 pièces par personne)

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Les pièces froides

Finger au roastbeef et beurre moutarde
Finger au saumon fumé et crème à l'aneth
Mini club au poulet
Mini-wraps au jambon de Parme ricotta et roquette
Sablé au parmesan et tapenade de thon

Les pièces chaudes

Tortilla aux champignons des bois
Yakitori de volaille au gingembre
Samossa aux légumes
Mini rouleau de printemps, sauce aigre-doux
Mini feuilletés assortis (3 pièces)
Mini burger vaudois

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (3 pièces)

Café Nespresso, thé, infusion

CHF 68.- / 1 heure 30 / personne

CHF 8.- / ½ heure supplémentaire



COCKTAILS

Nous vous invitons à choisir un cocktail unique pour tous les convives.
Les boissons sont à discrétion durant la période déterminée.

Le cocktail des Olympiens

(fingerfood, minimum 30 personnes / 21 pièces par personne)

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool

Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Les pièces froides

Cornetto au guacamole et coriandre

Cornetto au fromage frais aux herbes et piquillos

Mini club sandwich au saumon fumé

Tartare de bœuf aux câpres

Mini brochette de tomates et mozzarella au basilic

Sablé au parmesan et tapenade de thon

Focaccia d'aubergine et tomate séchée

Les pièces chaudes

Yakitori de volaille

Tortilla aux champignons des bois

Mini ramequin (2 pièces)

Crevette en croustillant de pommes de terre

Pastilla de poulet aux amandes et raisins secs

Mini rouleau de printemps, sauce aigre-doux

Mini burger vaudois

Mini feuilletés assortis (2 pièces)

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (4 pièces)

Café Nespresso – Thé – Infusion

CHF 80.- / personne (2 heures)

CHF 8.- / ½ heure supplémentaire



COCKTAILS

Nous vous invitons à choisir un cocktail unique pour tous les convives.
Les boissons sont à discrétion durant la période déterminée.

Le cocktail des Médailles

(fingerfood, minimum 30 personnes / 18 pièces par personne et 2 stands)

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Les pièces froides

Cornetto d'aubergines aux épices douces
Cornetto de fromage frais aux herbes
Noix de Saint-Jacques et chutney à l'oriental
Verrine de guacamole et crevette cocktail
Mousse de courgettes et tomate confites
Mini club sandwich au saumon fumé
Vitello tonnato

Les pièces chaudes

Brochette de poulet au miel et soja
Croustillant de volaille aux fruits secs
Crevette en croustillant de pommes de terre
Mini cheeseburger
Mini pain pita et kebab
Samossa de légumes

Stands

Risotto aux champignons des bois
Couloubiac de saumon aux herbes, sauce safran

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (5 pièces)

Café Nespresso, thé, infusion

CHF 100.- / personne (2 heures)

CHF 8.- / ½ heure supplémentaire



THE OLYMPIC EXPERIENCE

BUFFET

Nos buffets conviennent pour des repas à table ou des cocktails dînatoires.

Buffet « Tokyo »

(minimum 50 personnes)

Le froid

Crudités de saison
Crème de potiron ou gaspacho andalous (selon saison)
Salade de penne aux olives et tomates séchées
Taboulé à la menthe fraîche
Salade grecque
Salade César
Tomates et mozzarella à l'huile de basilic
Carpaccio de bœuf au poivre noir
Saumon fumé

Le chaud

Tajine de poulet au citron et gingembre, semoule épicée
ou

Contre-filet de bœuf rôti, sauce au pinot noir

Filet de loup de mer étuvé sur son lit de fenouil

ou

Saumon d'Ecosse en croûte farci aux herbes

Risotto au parmesan et huile de truffe blanche

ou

Couscous de légumes à la coriandre fraîche

Les fromages

Buffet de fromages frais et affinés

Les desserts

Buffet de desserts

CHF 90.- / personne

Suggestion forfait boissons (les boissons sont à discrétion durant le buffet) :

« Forfait Vaud »

Vin blanc : Vufflens-le-Château « Réserve du Musée », AOC La Côte

Vin rouge : Assemblage rouge « Réserve du Musée », Vaud AOC (pinot noir, gamaret, garanoir, gamay)

Eaux minérales, café Nespresso, thé, infusion

CHF 32.- / personne



THE OLYMPIC EXPERIENCE

BUFFET

Nos buffets conviennent pour des repas à table ou des cocktails dînatoires.

Buffet « Les 5 continents » (uniquement le soir)

(minimum 100 personnes / environ 25 pièces par personne et 5 buffets)

Asie

Hoso-Maki

Rouleaux de printemps aux légumes à l'aigre douce

Salade Shanghai

Chips de crevettes

Wok de crevettes aux légumes croquants (buffet)

Europe

Salade grecque

Feuille de vigne farcie

Focaccia de légumes confits

Vitello tonnato

Tortilla espagnole

Risotto au parmesan Reggiano (buffet)

Amérique

Salade César

Jalapenos fourrés au fromage

Guacamole pimenté et tacos

Mini-burger

Chili con carne (buffet)

Afrique

Houmous

Moutabal

Mini kebab en pain pita

Salade fattouche

Tajine de poulet au gingembre et citron confit (buffet)

Océanie

Coquilles Saint-Jacques et chutney de mangue

Mahi-mahi à la vanille et au lait de coco

Brochette de kangourou au poivre de Tasmani et patates douces (buffet)

Les douceurs

Buffet de desserts

CHF 110.- / personne

Prix incluant la décoration des buffets avec divers objets symbolisant les 5 continents.

Suggestion forfait boissons (les boissons sont à discrétion durant le buffet) :

« Forfait Vaud »

Vin blanc : Vuflens-le-Château « Réserve du Musée », AOC La Côte

Vin rouge : Assemblage rouge « Réserve du Musée », Vaud AOC (pinot noir, gamaret, garanoir, gamay)

Eaux minérales, café Nespresso, thé, infusion

CHF 32.- / personne



MENUS

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives et à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Menu Vancouver (uniquement le midi)

Salade italienne (rucola, copeaux de parmesan, tomates séchées)

ou

Potage de saison (gaspacho, crème de courge, pois ou asperges)

Risotto aux écrevisses, émulsion de crustacés

ou

Aile de volaille rôtie, jus au romarin

Mille-feuilles de pommes de terre

Légumes de saison

Mousse au chocolat

ou

Strudel aux pommes

CHF 40.- / personne

Menu Londres (uniquement le midi)

Carpaccio de boeuf à l'huile vierge et copeaux de parmesan

ou

Truite fumée et lentilles vertes du Puy, espuma de raifort

ou

Salade César et lichettes de magret de canard fumé

Pavé de saumon d'Ecosse en bouillabaisse safranée

Tombée de mirepoix de légumes

ou

Teriyaki de poularde glacée

Chop suey de légumes

Riz parfumé

ou

Saltimbocca de veau à la sauge

Risotto crémeux au parmesan

Feuillantine au chocolat

ou

Nougat glacé et coulis de fruits rouges

ou

Cheese-cake aux fruits de la Passion

CHF 50.- / personne



THE OLYMPIC EXPERIENCE

MENUS

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives et à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Menu Lillehammer

Marinade de thon rouge et légumes croquants à la coriandre

ou

Salade de crevettes sauvages à l'orientale en vinaigrette d'agrumes

ou

Roulade de jambon de Parme et fromage frais sur feuilles de roquette

Contre-filet de bœuf rôti au four, sauce au pinot noir

Gratin de pommes de terre

Légumes sautés

ou

Suprême de canette de Challans rôti aux épices douces, sauce bigarade

Pressé de pommes de terre

Légumes de saison

ou

Filet d'omble chevalier à l'estragon

Pommes de terre écrasées

Confit de légumes

Feuillantine au chocolat

ou

Opéra

ou

Délice poire caramel au beurre salé

CHF 65.- / personne



THE OLYMPIC EXPERIENCE

MENUS

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives et à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Menu Nanjing

Médallions de terrine de lapereau au foie gras de canard

ou

Pressé de filet de loup au basilic et tomates séchées

ou

Saumon d'Ecosse mariné à l'anis et citron confit

Carpaccio de fenouil à l'aneth

Suprême de pintade aux morilles

Gâteau de pommes de terre

Bouquet de légumes

ou

Filet de daurade royale braisé aux petits légumes à l'huile vierge

Pommes écrasées aux herbes

ou

Noisettes d'agneau aux parfums de Provence

Polenta aux légumes du soleil

Tarte aux pommes, glace vanille

ou

Truffé au chocolat amer

ou

Dôme craquant cœur framboise

CHF 70.- / personne



MENUS

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives et à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Menu Sotchi

Salade gourmande (foie gras, haricots verts, magret de canard, mesclun, terrine forestière)

ou

Salade de noix de Saint-Jacques en vinaigrette de fruits de la Passion

ou

Escalope de foie gras de canard poêlée

Lentilles vertes du Puy et vinaigre balsamique

Filet de bœuf au pinot noir

Pommes lyonnaise

Légumes de saison

ou

Pièce ronde de veau rôtie au four

Risotto aux champignons des bois

ou

Filet de loup de mer étuvé à l'huile de pistache et jus acidulé

Pommes écrasées aux herbes

Tarte Tatin et glace cannelle

ou

Dôme au chocolat cœur mandarine

ou

Truffé au chocolat amer

CHF 80.- / personne

THE OLYMPIC EXPERIENCE



MENUS

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives et à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Menu Lausanne

Marbré de foie gras de canard glacé au porto rouge

ou

Fantaisie de homard du Maine aux artichauts et poivrons doux

Blanc de turbotin à la crème de persil

ou

Filet de sole braisé aux champignons, émulsion citronnée

Filet de veau rôti à la marjolaine

Mousseline de pommes de terre

Confit de légumes

ou

Filet de bœuf aux morilles

Gratin de pommes de terre

Méli-mélo de légumes de saison

Dessert à choix (de tous les autres menus)

CHF 105.- / personne



FORFAITS BOISSONS

Minimum 15 personnes

Chacun de ces forfaits comprend eaux minérales à discrétion, café Nespresso ou thé.
Les vins sont servis à discrétion du début du repas jusqu'au service du café.

« La Côte »

Vin blanc : Château de Chatagneréaz, Premier cru Mont-sur-Rolle, AOC La Côte

Vin rouge : La Licorne, Pinot Noir, AOC Vaud

CHF 33.- / personne

« Le Lavaux »

Vin blanc : Cure d'Attalens Grand cru Chardonne, AOC Lavaux

Vin rouge : Les Dioscures, AOC Vaud (gamaret, garanoir)

CHF 35.- / personne

« Vaud »

Vin blanc : Vufflens-le-Château « Réserve du Musée », AOC La Côte

Vin rouge : Assemblage rouge « Réserve du Musée », Vaud AOC (pinot noir, gamaret, garanoir, gamay)

CHF 32.- / personne

« Valais »

Vin blanc : Johannisberg de Chamoson « Réserve des Administrateurs », AOC Valais

Vin rouge : Syrah du Valais AOC, « Réserve des Administrateurs » (élevée en fût de chêne)

CHF 37.- / personne

« Vins français »

Vin blanc : Domaine Les Salices, vin du pays d'Oc (viognier)

Vin rouge : Château Réaut, Côtes de Bordeaux A.C.

CHF 37.- / personne



PAUSES CAFÉ

Nous vous invitons à choisir une pause unique pour tous les convives.
Les boissons sont à discrétion durant la période déterminée.

Minimum 15 personnes

Durée : ½ heure

Pause boissons

Café Nespresso, thé, jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales

CHF 10.- / personne

CHF 4.- / ½ heure supplémentaire

Pause mini-viennoiseries / cakes

Café Nespresso, thé, jus d'orange et, jus d'ananas, eaux minérales

Mini-viennoiseries le matin (*assortiment de croissants, pains au chocolat, pains aux raisins – 2 pièces / pers.*)

Cake l'après-midi

CHF 12.- / personne

CHF 4.- / ½ heure supplémentaire

Pause « fitness »

Café Nespresso, thé, jus d'orange, jus multivitamines, eaux minérales

Mini salade de fruits en verrine

Barre céréales

CHF 15.- / personne

CHF 4.- / ½ heure supplémentaire