LE GRAND CATERING

BY ROBERT SPETH

NOËL &
NOUVEL AN

VOTRE SÉCURITÉ NOUS TIENT AU CŒUR

Nous sommes à votre service pour vous aider à organiser de magnifiques moments mémorables dans le plus strict respect des normes sanitaires.

Une idyllique promenade en calèche à travers la forêt enneigée ou un dîner de Noël au sommet d'une montagne? Laissez-nous vous aider à respecter la nécessaire distanciation physique tout en créant des evenements très spéciaux.

SOMMAIRE

HORS-D'ŒUVRES
4

FONDUES CHINOISES
5

PLATS PRINCIPAUX
7

DESSERTS
7

CAVIAR
9

SUSHI
9

GLACES , FONDS ET AUTRES SPÉCIALITÉS
10

Prix en Francs Suisses

Alimentaire et boissons non-alcoolisées 2,5% TVA

Alimentaire avec service 7,7% TVA

Non-alimentaire / vin 7,7% TVA

Assortiment de hors-d'œuvres festifs :		
Sélection de terrines, volailles, poissons et crustacés	*par personne*	*68.-*
Sélection de hors-d'oeuvres festifs en plat principal	*par personne*	*75.-*
Saumon fumé, tartare de saumon, terrine de poisson	*par personne*	*45.-*
Demi homard bouilli, sauce cocktail	*par personne*	*32.-*
Roastbeef et asperges vertes	*par personne*	*42.-*
Saumon écossais entier „Bellevue" bouilli et sa garniture	*kg*	*65.-*

Tous nos hors-d'œuvres sont servis avec deux sauces et une garniture.

Sélection de pain et de brioche	*par personne*	*4.-*

Prêt à servir, présenté à l'assiette:		
Tartare de thon, de saumon et d'avocat, petite salade	*par personne*	*42.-*
Tataki de thon, sauce yakumi	*par personne*	*42.-*
Carpaccio de bœuf, parmesan, petite salade	*par personne*	*32.-*
Tartare de bœuf Simmental épicé, petite salade	*par personne*	*34.-*

Huîtres fraîches :		
Huîtres creuses Marennes Oléron n° 3	*par pièce*	*6.50*
Huîtres Kelly	*par pièce*	*8.50*

Ouvertes et servies sur glace.

FONDUES CHINOISES

Disponible à partir de 4 personnes

Fondue de viande: volaille, veau et boeuf	*par personne*	*68.-*
Fondue de poisson: filets de poissons, fruits de mer, légumes et champignons	*par personne*	*78.-*

Nous utilisons du bouillon de volaille pour nos fondues chinoises

Sauces maison :	*2009*	*6.20*
Cocktail		
Remoulade		
Curry		
Chutney de mangue		
Tomate et poivron		
Set à fondue	*par personne*	*8.50*

PAIN FAIT MAISON

« Salzstange » petite baguette au sel et au cumin	*par pièce*	*2.50*
Baguette	*par pièce*	*6.50*
Brioche entière	*par pièce*	*19.-*

POISSONS

Saumon en croûte feuilletée, garniture de légumes, sauce au vin blanc (à partir de 4 personnes)	*par personne*	*52.-*
Loup de mer à la méditeranéenne	*par personne*	*68.-*
Bouillabaisse et sa rouille, croûtons à l'ail (à partir de 4 personnes)	*par personne*	*82.-*

RÔTIS FESTIFS

À précommander 3 jours à l'avance, prêt à rôtir ou à servir avant 19h00.

Dinde traditionnelle 3-8 kg (à partir de 4 personnes)	*par personne*	*65.-*
Dinde fermière (à partir de 4 personnes)	*par personne*	*75.-*
Oie fermière à l'alsacienne (à partir de 4 personnes)	*par personne*	*75.-*
Chapon fermier (à partir de 4 personnes)	*par personne*	*68.-*
Canard entier à l'orange (2-3 personnes)		*125.-*
Carré de veau rôti du Saanenland (à partir de 4 personnes)	*par personne*	*72.-*
Entrecôte Black Angus à la japonaise	*par personne*	*65.-*
Filet de bœuf Wellington, sauce béarnaise (à partir de 4 personnes)	*par personne*	*72.-*
Carré d'agneau de pré-salé (à partir de 2 personnes)	*par personne*	*62.-*

Nos rôtis sont accompagnés des garnitures suivantes au choix:

Garniture classique : chou de Savoie crémeux, chou rouge, marrons glacés, quenelles de pain

ou

Garniture nouvelle façon : légumes et pommes de terre au romarin

DESSERTS

Bûche de Noël (à partir de 6 personnes)	*par personne*	*18.50*
Gâteau de Noël glacé et salade d'agrumes		*18.50*
Oranges marinées et glace au pain d'épices		*18.-*
Salade de fruits exotiques, meringue et crème double		*24.-*
Tarte au citron caramélisée, coulis de framboise (6 portions)		*72.-*
Tarte aux pommes, glace à la vanille et crème double (pour 2 personnes)		*36.-*

CAVIAR

Nos boîtes de caviar sous vide garantissent une fraîcheur et une qualité parfaite pendant 3 mois.

	125g	*250g*	*500g*
Oscietre Golden Grey, Royal Belgian	*385.-*	*760.-*	*1520.-*
Acipenser Schrenkii, esturgeon de l'Amour, Chine	*210.-*	*415.-*	*1040.-*
Caviar Beluga (Italie, Iran et autres)			*sur demande*

	100g	*200g*	*500g*
Acipenser Baeri, esturgeon de Sibérie, Chine	*155.-*	*310.-*	*756.-*
Oscietre Impérial, 1er Cru	*265.-*	*520.-*	*1295.-*
(Acipenser Gueldenstaedtii, Allemagne)			

Blinis	*par pièce*	*1.50*
Crème fraîche	*50cl*	*12.50*

SUSHI À EMPORTER

Avec toutes nos sélections de sushi, nous offrons du wasabi, du gingembre et de la sauce soja

MENU FESTIF

Soupe miso

***

6 pièces de sushi nigiri
3 pièces de sushi uramaki
3 pièces de sashimi
Cuisses de poulet Teriyaki avec des légumes

***

Glace Mochi (nombreux parfums)

***

Par personne 75.-

BOÎTE OSECHI DU NOUVEL AN

Notre maître sushi compose chaque boîte de sushi à la main avec une sélection de spécialités telles que des omelettes fraîches, du poulpe mariné, de la morue noire et du homard cuit au four.

Commandez avant le 28 décembre à 17h00, pour récupérer votre boîte Osechi au plus tard le 31 décembre à 17h00. 500.- pour 4 personnes (comme plat principal)

Quelques ingrédients ont besoin d'être rechauffés. Les instructions seront attachées à la commande.

GLACES ET FONDS EN VERRINE

	10cl	*18cl*	*38cl*
Glace de veau, de volaille ou d'agneau	*24.-*		
Fond brun de veau ou de volaille		*19.-*	*32.-*
Fond clair de volaille ou de poisson			*26.-*
Fond d'agneau ou de gibier			*32.-*
Consommé double			*27.-*

Pour une sauce prête à l'emploi, arrosez notre glace avec la même quantité d'eau et portez-la ébulliton. Utilisez de la crème au lieu de l'eau pour une sauce crémeuse.

Tous nos fonds sont composés de produits entièrement naturels, y compris les os, la viande, les légumes, les herbes, les épices, le vin et les spiritueux; à consommer dans un délai de 6 mois au moins. Ils peuvent être utilisés pour rehausser les rôtis ou pour créer des sauces.

AUTRES SPÉCIALITÉS

		100g
Terrine de saumon ou de poisson		*9.50*
Gravlax mariné		*12.50*
	tranché	*16.50*
Saumon fumé écossais		*16.50*
	tranché	*28.-*
Terrine de foie gras de canard		*26.50*
Brie de Meaux aux truffes	*kg*	*128.-*

LE GRAND BELLEVUE

3780 GSTAAD, SCHWEIZ
T +41 33 748 01 23
M + 41 79 748 00 00
CATERING@BELLEVUE-GSTAAD.CH
BELLEVUE-GSTAAD.CH