



HOTEL DE ROUGEMONT

SWITZERLAND

OFFRES CULINAIRES  
ÉTÉ 2022

EDGARD BOVIER  
ET LE CHEF EXECUTIF FRÉDÉRIC BOUCAULT  
VOUS ACCUEILLE AVEC LEUR NOUVELLE CARTE GOURMANDE  
AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES  
« MER & MONTAGNE »



HOTEL DE ROUGEMONT  
SWITZERLAND

# MENU SEMINAIRE ESTIVAUX



## Menu végétarien

Le parfait d'asperges vertes, mouillette et  
chèvre frais 🌿

ooo

Soupe soba légumes de saison, tofu et  
shimeji 🌿

ooo

Carpaccio de fruits frais 🌿

**48.- CHF**

Tarte fine au caviar d'aubergine fumée,  
Magret de canard et salade croquante

ooo

Pavé de saumon cuit dans un jus de soupe  
de roche, légumes vapeur de saison

ooo

Croquant Victoria, ananas caramélisé et  
coriandre frais

**72.- CHF**

Tomates héritages, mozzarella battu  
et focaccia au pesto 🌿

ooo

Travers de porc caramélisés, maïs et  
frites de patate douce

ooo

Tarte aux abricots espuma verveine

**56.- CHF**

Sashimi de boeuf au poivre citron,  
burrata et croque au sel

ooo

Dos de sandre et sa croûte aux agrumes,  
riso mascarpone et segments citron

ooo

Clafoutis framboise, gourmandise givrée  
au yaourt

**80.- CHF**

Saumon mi-cuit asperges et ricotta  
aux agrumes

ooo

1/2 Coquelet roti paprika citron, une pulpe  
de petits pois et frites de polenta

ooo

Délice aux fraises, menthe et chocolat

**64.- CHF**

Tataki de thon caramel lime soja, Mikado  
de légumes et fruits

ooo

Filet de boeuf en croquant parmesan,  
Asperges grillées et pomme moelleuse

ooo

Crème brûlée à la vanille, fruits rouges et  
coulis

**86.- CHF**

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée  
Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe

# CARTE DES BUFFETS



## LE BUSINESS LUNCH 58.- CHF

### LES ENTRÉES

- Assortiment de crudités et ses condiments
- La planche de charcuteries et de fromages
- La verrine surprise

### PLATS CHAUDS

- Le poisson du moment et sa garniture
- La viande du moment et sa garniture

### DESSERTS (3 PIÈCES)

- Assortiment de minis desserts de saison

## LA DOLCE VITA 75.- CHF

### LES ANTI-PASTI

- Tartines frottées à l'ail et tomate
- Carpaccio de bœuf aux échalotes et parmesan
- Tomates et mozzarella au basilic
- Panier de fine charcuterie d'Italie
- Raviers de légumes antipasti

### ZUPPA

- Minestrone au basilic

### PIATTI PRINCIPALE

- Penne regate all'arrabiata
- Filet de dorade aux olives
- Aubergine à la parmigiana

### FORMAGGIO

- Assortiment de fromages italiens, corbeille de pain

### DOLCE

- Tiramisù au cacao amer
- Pana cotta à la vanille
- Baba au limoncello
- Crème brûlée à la pistache de Bronte

## LA PAGODE 75.- CHF

### LES ENTRÉES

- Rouleaux de printemps à la volaille
- Légumes et boeuf aigre-doux
- Salade de germes de soja et noix de cajou
- Salade de papaye au piment
- Vermicelles de riz aux crevettes et coriandre fraîche

### POTAGE

- Soupe Tom Kha Gai

### PLATS CHAUDS

- Dos de saumon mariné hoisin doré à la plaque, chop suey de légumes
- Curry de volaille thai , riz jasmin citronnelle

### DESSERTS

- Crème glacée au thé vert
- Litchis au sirop
- Tartelettes au citron
- Beignets de banane
- Riz frit à la coco

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée

Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe

# CARTE DES BUFFETS



## LES CYCLADES

75.- CHF

### LES ENTRÉES

- Spanakopita- Feuilletés aux épinards
- Choriati salata - Salade grecque
- Tatziki - Concombre à l'ail et yaourt
- Tyrosalaza- Salade de féta
- Melitz anosalaza - Caviar d'aubergine
- Dolmaes - Feuilles de vigne farcies
- Iman - Iman évanoui
- Taramo salade - toast de tarama
- Gaulos Ladoyiros - Anchois marinés

### PLATS CHAUDS

- Moussaka d'agneau
- Calamars en dégustation

### LES DESSERTS

- Baklavas
- Firin sütlac - Riz au lait et fruit
- Haiva od grissa - Gâteau de semoule aux amandes
- Grozdou krem- Crème de raisin

## L'HELVETIE

85.- CHF

### LES ENTRÉES

- Assortiment de charcuterie suisse, condiments
- Terrine de perches et fruits du verger
- Malakof sur stick
- Ravier de crudités du pays, les assaisonnements
- Salade de cervelas et de pommes de terre

### LE POTAGE

- Crémeux frappé d'asperges

### PLATS CHAUDS

- Filet d'omble au lard sec,
- Sauté de légumes à la sarriette
- Suprême de volaille de Gruyères gratiné,
- Röestis

### LES FROMAGES

- Assortiment de fromages suisses.

### LES DESSERTS

- Tartelette aux raisins
- Verrine de fruits, meringue et crème double
- Tourte au Kirsch de zoug
- Le sorbet du moment.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée

Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe

# CARTE COCKTAIL PIECÉ (A PARTIR DE 20 CONVIVES)



## LE FROID

|   | PRIX A LA PIECE |
|---|-----------------|
| Asperge verte poudrée parmesan, émulsion aux agrumes  | 4.00 CHF        |
| Bonbon de datterino, fouetté ricotta et pesto         | 4.00 CHF        |
| Frappé de gaspacho comme un milshake                  | 4.00 CHF        |
| Tataki de thon mariné au caramel lime soja            | 5.00 CHF        |
| Saumon fumé bio en sashimi, pickles de concombre      | 5.00 CHF        |
| Rillettes de fera fumée, Mikado de fruits             | 5.00 CHF        |
| Vitello tonato, poudre de câpre/tomate                | 5.00 CHF        |
| Tartare de bœuf sur glace                             | 5.00 CHF        |
| Macaron au foies gras et éclats de pistache de Bronte | 5.00 CHF        |

## LE CHAUD

|   | PRIX A LA PIECE |
|---|-----------------|
| Arancini et coulis al'arrabbiata            | 6.00 CHF        |
| Malakoff sur croûtons                       | 6.00 CHF        |
| Tartelette fine, porto cebette pomme gala   | 6.00 CHF        |
| Mini fish and chips en cornet               | 7.00 CHF        |
| Le crabe au gingembre, une nage coco        | 7.00 CHF        |
| Vapeur de bar, salsa verde                  | 7.00 CHF        |
| Brochette de caille, raisins                | 7.00 CHF        |
| Poitrine de porc caramélisé au miel du pays | 7.00 CHF        |
| Mini quiche au lard grillé, tomme fleurette | 7.00 CHF        |

## LE SUCRE

|   | PRIX A LA PIECE |
|---|-----------------|
| Mousse au chocolate en cône                             | 4.00 CHF        |
| Mini choux et crème de Gruyère, fraîcheur des sous bois | 4.00 CHF        |
| Cannoli sicilien, ricotta et pistache                   | 4.00 CHF        |
| Tartelette au citron meringuée                          | 4.00 CHF        |
| Crème catalane et abricots caramélisé                   | 4.00 CHF        |
| Baba au limoncello                                      | 4.00 CHF        |
| Panna cotta vanille bourbon et fraise                   | 4.00 CHF        |
| Mini pavlova fraise pistache                            | 4.00 CHF        |
| Tartare de pêche et Arvine en réduction                 | 4.00 CHF        |

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée  
Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe

# MENU COCKTAILS PIECÉS (A PARTIR DE 20 CONVIVES)



## VIDEMANETTE 25.- CHF (COCKTAIL RAPIDE)

Sur planche, la viande séchée et la tomme de rougemont  
les Malakoff et pissaladière

## CHATEAU D'OEX 30.- CHF (30 MINUTES) 6 PIECES

### LE FROID

Bonbon de datterino, fouetté ricotta et tapenade  
Saumon fumé bio en sashimi, pickles de concombre

### LE CHAUD

Mini fish and chips en cornet  
Arancini et coulis all'arrabiata

### LE SUCRE

Mousse au chocolat en cône  
Mini choux et crème de Gruyère,  
fraîcheur des sous bois

## SAANEN 46.- CHF (45 MINUTES) 9 PIECES

### LE FROID

Bonbon de datterino, fouetté ricotta et tapenade  
Saumon fumé d'Écosse en sashimi, pickles de concombre  
Vitello tonato, poudre de câpre/tomate

### LE CHAUD

Mini fish and chips en cornet  
Arancini et coulis all'arrabiata  
Poitrine de porc caramélisé au miel du pays

### LE SUCRE

Mousse au chocolat en cône  
Mini choux et crème de Gruyère, fraîcheur des sous bois  
Tartelette au citron meringuée

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée

Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe

# MENU COCKTAILS PIECÉS(A PARTIR DE 20 CONVIVES)



## GSTAAD 60.-CHF (1 HEURE) 12 PIECES

### LE FROID

Bonbon de datterino, fouetté ricotta et tapenade  
Saumon fumé d'Écosse en sashimi, pickles de concombre  
Vitello tonato, poudre de capre/tomate  
Asperge verte poudrée parmesan, émulsion aux agrumes

### LE CHAUD

Mini fish and chips en cornet  
Arancini et coulis al Arrabiata  
Poitrine de porc caramélisée, sauce Hoisin et Panko  
Tartelette fine, porto cebette pomme gala

### LE SUCRE

Mousse au chocolat en cône  
Mini choux et crème de Gruyère, fraîcheur des sous bois  
Tartelette au citron meringuée  
Tartare de pêches et Arvine en réduction

## ROUGEMONT 76.- CHF (1 HEURE ET 30 MINUTE) 15 PIECES

### LE FROID

Bonbon de datterino, fouetté ricotta et tapenade  
Saumon fumé d'Écosse en sashimi, pickles de concombre  
Vitello tonato, poudre de capre/tomate  
Asperge verte poudrée parmesan, émulsion agrumes  
Tataki de thon marine au caramel lime soja

### LE CHAUD

Mini fish and chips en cornet  
Arancini et coulis all'arrabiata  
Poitrine de porc caramélisé, sauce Hoisin et Panko  
Tartelette fine, porto cebette pomme gala  
Brochette de caille, raisins

### LE SUCRE

Mousse au chocolat en cône  
Mini choux et crème de Gruyère, fraîcheur des sous bois  
Tartelette au citron meringuée  
Tartare aux pêches et Arvine en réduction  
Panna cotta vanille bourbon et fraise

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée  
Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe



# LES SHOW COOKING (A PARTIR DE 30 CONVIVES)

Personnel non inclus (étude dossier personnalisé).



## LA RACLETTE, 45 CHF PAR CONVIVE

La raclette AOP sur son stand, pommes grenailles,  
Planches de charcuterie et condiments

## LA MEULE, 55 CHF PAR CONVIVE

Le risotto aquarello dans sa meule de parmesan,  
ses accompagnements et condiments

## LES FUMAISONS, 65 CHF PAR CONVIVE

A la découpe et sur griffe,  
Le saumon fumé bio et le jambon San Daniele

## LE BARBECUE, 75 CHF PAR CONVIVE


(cuisson en cuisine en cas de mauvais temps)  
L'assortiment de mini brochettes, la terre, la mer et le végétal.  
Sauces et condiments

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée  
Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe


# MENU ÉVÉNEMENT



## LES ENTREES

|  |           |
|--|-----------|
| Le parfait d'asperges vertes, mouillette et chèvre frais  | 18.00 CHF |
| Tomates heritages, mozzarella battue et focaccia au pesto  | 18.00 CHF |
| Saumon mi-cuit, asperges et ricotta aux agrumes  | 20.00 CHF |
| Tarte fine au caviar d'aubergine fumée, magret de canard et salade croquante   | 24.00 CHF |
| Sashimi de boeuf au poivre citron, burrata et croque au sel  | 26.00 CHF |
| Ceviche de thon et aji, grenade, coriandre et pita   | 28.00 CHF |

## LES PLATS DE RESISTANCE

|   |           |
|---|-----------|
| Soupe soba légumes de saison, tofu et shimeji  | 20.00 CHF |
| Spareribs de porc caramélisé, mais et frites de patate douce  | 26.00 CHF |
| 1/2 Coquelet rôti paprika citron, pulpe de petits pois et frites de polenta   | 32.00 CHF |
| Pave de saumon cuit dans un jus de soupe de roche, légumes vapeur de saison   | 36.00 CHF |
| Dos de sandre et sa croûte aux agrumes, riso mascarpone et segments de citron   | 40.00 CHF |
| Filet de boeuf en croquant parmesan, asperges grillées et pomme moelleuse   | 44.00 CHF |

## LES DESSERTS

|   |           |
|---|-----------|
| Carpaccio de fruits frais  | 10.00 CHF |
| Tarte aux abricots, espuma verveine   | 12.00 CHF |
| Délice aux fraises, menthe et chocolat  | 12.00 CHF |
| Croquant Victoria, ananas caramélisé et coriander frais   | 12.00 CHF |
| Clafoutis framboise, gourmandise givrée au yaourt   | 14.00 CHF |
| Crème brûlée à la vanille, fruits rouges et coulis  | 14.00 CHF |

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée  
Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe

# MENUS DE GALA



## **Notre version du Vitello tonato**

Ruccola et râpée de poutargue de Sardaigne

ooo

## **Dos de Saumon D'Écosse aux agrumes**

Pommes nouvelles, Laurier sauvage et poivre

ooo

## **Pavlova aux fruits des bois**

Coulis et glace vanille Bourbon

**95.-CHF**

## **Gâteau de poisson de Roche**

Gamberoni de Sicile et Mesclun d'été

ooo

## **Suprême de volaille pâtes noires de Gruyère**

À la nicoise, légumes du sud et pitchoulines

ooo

## **Tarte crémeuse au chocolat grand-cru**

glace Fiori di latte

**115.-CHF**

### EN SUPPLEMENT DES MENUS

**Les fromages frais et affinés du Pays-d'Enhaut 16.-CHF**

Confiture de tomates vertes de Sicile

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée

Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe

# MENUS DE GALA



## **Tarte rustique aux tomates multicolores**

Basilic et mesclun provençal

ooo

## **Légers gnocchis citron et fleur de courgette**

Chanterelles boutons et olives taggiashe

ooo

## **Pavé de Sériole frotté au piment d'Espelette**

Courgette fleur, câpres et poutargue

ooo

## **Tropézienne aux fraises**

Sorbet au yaourt grec

**125.-CHF**

## **Foie gras de canard en terrine**

Pêches au sirop anisé et amande, petite brioche

ooo

## **Dos de Saumon d'Écosse aux agrumes**

Pommes nouvelles, Laurier sauvage et poivre

ooo

## **Carré de veau rôti frotté aux aromates**

Sauce Roc-café, sucrose moutardée et pommes à la peau

ooo

## **Nage de fraises au rosé**

Pitchoulines confites et glace crémeuse

**145.- CHF**

### EN SUPPLEMENT DES MENUS

**Les fromages frais et affinés du Pays-d'Enhaut 16.-CHF**

Confiture de tomates vertes de Sicile

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel dès votre arrivée

Nos prix incluent la TVA et le service. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et d'Europe



HÔTEL DE ROUGEMONT & SPA  
Chemin des Palettes 14  
1659 - Rougemont - Suisse

+41 (0) 02 69 21 01 01  
[info@hotelderougemont.com](mailto:info@hotelderougemont.com)  
[www.hotelderougemont.com](http://www.hotelderougemont.com)

