



HOTEL DE ROUGEMONT

SWITZERLAND

OFFRE CULINAIRES  
HIVER 2022/23

CHEF EXECUTIF FRÉDÉRIC BOUCAULT  
VOUS ACCUEILLE AVEC LA NOUVELLE CARTE GOURMANDE




HOTEL DE ROUGEMONT  
SWITZERLAND


# LA CARTE HIVERNALE 2022/2023



## LES ENTREES

Quiche au poireau, salade fraîcheur et aceto cidre 	18.00 CHF
Crèmeux de Dubarry à la vanille, croquant et Fumaison	20.00 CHF
Gyosas aux légumes, sauce Ponzu et salade d'algues	24.00 CHF
Terrine de campagne, un chutney hivernale et pain de campagne	26.00 CHF
Saumon fume d'Ecosse, tortilla fraîcheur et acidulée	28.00 CHF
Foies gras et appétit cardamone, bonbon de date et pain d'épices	32.00 CHF

## LES PLATS DE RESISTANCE

Risotto et parmesan, espuma de tomate et basil 	26.00 CHF
Cabillaud aux effluves de citronnelle, une pulpe de pomme amandine acidulé	32.00 CHF
Suprême de volaille laqué raisiné, papet vaudois	34.00 CHF
Dos de saumon en croute Etivaz, soyeux artichaut et pomme charlotte	38.00 CHF
Jarret de veau laqué porto, une pulpe de panais et chips	42.00 CHF
Filet de bœuf et sauce Choron, palet de pdt et crème brûlée potimarron	48.00 CHF

## LES DESSERTS


Assiette de fruits frais	10.00 CHF
Tartelette exotique meringue	12.00 CHF
Crème brûlée thé vert	12.00 CHF
Croquant poire pomme	12.00 CHF
Opera en finger, mousseux café	14.00 CHF
Moelleux au cacao amer, tartare d'ananas/passion et son milshake	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


# MENU HIVERNAUX 2022/23



## Menu végétarien

Quiche au poireau, salade fraîcheur et  
aceto cidre 

ooo

Risotto et parmesan, espuma de tomate et  
basilic 

ooo

Assiette de fruits frais 

**54.- CHF**

Crèmeux Dubarry à la vanille, croquant  
et Fumaison

ooo

Cabillaud aux effluves de citronnelle,  
une pulpe de pomme amandine acidulé

ooo

Tartelette exotique meringue

**64.- CHF**

Gyosas aux légumes, sauce Ponzu et salade  
d'algues

ooo

Suprême de volaille laqué raisiné,  
papet vaudois

ooo

Crème brûlée thé vert

**70.- CHF**

Terrine de campagne, un chutney hivernal et  
pain de campagne

ooo

Dos de saumon en croute Etivaz, soyeux  
artichaut et pomme charlotte

ooo

Croquant poire pomme

**76.- CHF**

Saumon fume d'Ecosse, tortilla fraîcheur  
et acidulée

ooo

Jarret de veau laqué porto, une pulpe de  
panais et chips

ooo

Opéra en finger, mousseux café

**84.- CHF**

Foies gras et appétit cardamome, bonbon  
de date et pain d'épices

ooo

Filet de boeuf et sauce Choron, palet de  
pdt et crème brûlée potimarron

ooo

Moelleux au cacao amer, tartare  
d'ananas/passion et son milkshake

**94.- 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 COCKTAIL PIECÉ (A PARTIR DE 20 CONVIVES)



## LE FROID

	PRIX A LA PIECE
Fera fumé, mascarpone vanille	6.00 CHF
Sardine et fleur de sel, pain de campagne	6.00 CHF
Crabe épicé, avocat et sauce nihon shoken	6.00 CHF
Pastrami de boeuf au poivre citron	6.00 CHF
Mini Cesar salade, supreme de volaille	6.00 CHF
Tartare de boeuf	6.00 CHF
Tzatziki et la pita	4.00 CHF
Baba ghanoush et feuille de brick	4.00 CHF
Houmous et lavash	4.00 CHF

## LE CHAUD

	PRIX A LA PIECE
Octopus facon tapas	6.00 CHF
Gambas tempura, sauce wuan	6.00 CHF
Udon et truite en bouillon	6.00 CHF
Boeuf caramélisé, éclats de sésame	7.00 CHF
Frangipane au lard sec du valais	7.00 CHF
Mini saucisse de veau et moutade de meaux	7.00 CHF
Acras tofu et edamane	7.00 CHF
Samoussa et sauce Raïta	7.00 CHF
La tarte fine tomate et pesto	7.00 CHF

## LE SUCRE

	PRIX A LA PIECE
Mini éclair au chocolat	4.00 CHF
tiramisu	4.00 CHF
Crumble au poire et marron	4.00 CHF
tartelette au citron meringuée	4.00 CHF
mini croquant chocolat blanc et framboise	4.00 CHF
crème catalane et mangue caramélisée	4.00 CHF
panna cotta the vert	4.00 CHF
mini tarte tatin	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

Fera fumé, mascarpone vanille  
Tzatziki et la pita

### LE CHAUD

Mini saucisse de veau et moutade de meaux  
La tarte fine tomate et pesto

### LE SUCRE

Mini éclair au chocolat  
tartelette au citron meringuée

## SAANEN 47.- CHF (45 MINUTES) 9 PIECES

### LE FROID

Fera fumé, mascarpone vanille  
Tzatziki et la pita  
Pastrami de boeuf au poivre citron

### LE CHAUD

Mini saucisse de veau et moutade de meaux  
La tarte fine tomate et pesto  
Gambas tempura, sauce wuan

### LE SUCRE

Mini éclair au chocolat  
tartelette au citron meringuée  
panna cotta the vert

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

Fera fumé, mascarpone vanille  
Tzatziki et la pita  
Pastrami de boeuf au poivre citron  
Baba ghanoush et feuille de brick

### LE CHAUD

Mini saucisse de veau et moutade de meaux  
La tarte fine tomate et pesto  
Gambas tempura, sauce wuan  
Samoussa et sauce Raïta

### LE SUCRE

Mini éclair au chocolat  
tartelette au citron meringuée  
panna cotta the vert  
Crumble au poire et marron

## ROUGEMONT 77.- CHF (1 HEURE ET 30 MINUTE) 15 PIECES

### LE FROID

Fera fumé, mascarpone vanille  
Tzatziki et la pita  
Pastrami de boeuf au poivre citron  
Baba ghanoush et feuille de brick  
Mini Cesar salade, supreme de volaille

### LE CHAUD

Mini saucisse de veau et moutade de meaux  
La tarte fine tomate et pesto  
Gambas tempura, sauce wuan  
Samoussa et sauce Raïta  
Bœuf caramélisé, éclats de sésame

### LE SUCRE

Mini éclair au chocolat  
tartelette au citron meringuée  
panna cotta the vert  
Crumble au poire et marron  
mini croquant chocolat blanc et framboise

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)

