



Buffet Gala

Buffet froid

Buffet de salades et crudités
Hors d'œuvres du jour selon saison
Saumon Bellevue, fumé ou en tartare
Cocktail de crevettes, Moules vinaigrette
Queues de crevettes au gingembre et crevettes en Bouquet
Buffet du terroir avec Pâté en croûte, Quiches fines
Truffes de foie de volaille aux noix de cajou, Jambon cru du Valais

* * *

Buffet chaud

Filets de bœuf aux champignons
Saumon en tranches et sauce Vierge
Colombo de poulet
Curry de crevettes au bananes
Noodles sautées à la mauricienne
Brochettes satay
Gratin de patate ou banane
Riz frit et légumes frais

* * *

Fromages

Gruyère, Brie, Tomme, Bleu
Pain seigle, noix et raisins

* * *

Buffet de desserts

Fruits frais
Tiramisu ou profiteroles
Tartes aux fruits de saison
Flan coco à l'ancienne et Mousse au chocolat
Vacherin glacé de circonstance

* * *

Boissons à volonté en bouteille de qualité

A déguster au minimum 14 jours avant l'événement
Vins blancs, rosés et rouges du pays ou vins de France et du monde
Minérales et café servis jusqu'à la fin de la manifestation

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Buffet Lagune

Buffet d'entrées

Choix de salades classiques et exotiques
Hors d'œuvres selon offre de la saison
plus
Saumon Bellevue, Terrines de poissons
Aubergines à l'Indienne
Produits de terroir et jambon cru
Cocktail de crevettes au poivre vert et gingembre
Antipasti, vinaigrette au vindaye de poisson
Calamars en suskay, Moules marinières

Buffet chaud

Choix de spécialités Créole et selon offre de la saison
plus
Curry de crevettes aux bananes
Brochettes de kangourou et antilope
Colombo de poulet, Carry d'agneau
Gratin de patate douce et pommes de terre
Légumes et riz

Grill

Entrecôte Parisienne – Mini steaks
Poisson grillé avec sa sauce vièrge
Baked potatoes – Sauce acidulée

Dessert

Farandole de desserts
Quatre douceurs

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Buffets Sud-Est Asiatique

Buffet d'entrées

Choix de salades classiques et exotiques
Hors d'œuvres selon offre de la saison

plus

Salade de vermicelles et tofu, salade Thaïlandaise parfumée,
Salade de calamars sauce piquante
Dim Sum (Raviolis vapeurs) au poulet, crevettes et tofu
Wanton (raviolis frits) aux crevettes
Rouleaux de printemps et nems aux légumes et au poulet

* * *

Buffet chaud

Choix de spécialités Créoles et selon offre de la saison

plus

Crevettes panés, sauce chili douce
Curry vert Malaisien de poulet ou porc,
Brochettes Satay et Noodles aux crevettes

* * *

Dessert

Macédoine de fruits exotiques
Flan coco à l'ancienne
Tiramisu tropical

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Buffets Créole et Océan Indien

Buffet d'entrées

Choix de salades exotiques, Créole et Seychelloise.

Hors d'œuvres classiques et exotiques

plus

Saladine de papaye vert au gambas rôties

Aubergines à l'Indienne

Raïta de fromage blanc

Cocktail de crevettes au poivre vert et gingembre

Chouchoute vinaigrette au vindaye de poisson

Gratin de crabe au maci de muscade

* * *

Buffet chaud

Choix de nos spécialités Créoles et Mauriciennes

plus

Curry de crevettes aux bananes

Poisson grillé au rougail

Daube de Bœuf aux épices

Maniok frit, sauce chili douce

Bœuf au Garam masala

Kangourou en brochettes

* * *

Desserts

Macédoine de fruits exotiques

Tartelettes et gâteaux variés

Mousse au chocolat blanc



Menu Lagunita

Accras de Morue

Ou

Boudins Créoles

* * *

Colombo de poulet aux 14 épices
Riz, gratin de patate douce et garniture Créole

Ou

Curry de crevettes à la citronnelle
Riz, gratin de patate douce et garniture Créole

* * *

Flan Coco à l'ancienne

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Papillote

Carpaccio de kangourou à la Tahitienne
ou
Ceviché de mahi-mahi à la mangue

* * *

Filet de bœuf Wellington avec sa sauce au Porto
Pommes au four et légumes de saison
Ou
Saumon en papillote aux saveurs des Îles
Pommes au four et légumes de saison

* * *

Tiramisu Tropical
Aux saveurs ananas et noix de coco



Menu Aventure

Le Crabe farcie
délicieuse fricassée servie dans la carapace

ou

Tartare de thon
En millefeuille à l'avocat et mangue

* * *

Duo d'antilope et de kangourou
Grillé et servi avec sauce satay
Riz, patate douce et garniture créole

Ou

Filet de Mahi-mahi grillé
Sauce au curry vert à la mangue
Riz, patate douce et garniture créole

* * *

Crème brûlée au safran des îles



Menu Découverte

Le foie gras de canard au rhum vieux
Et sa mangue caramélisée

* * *

La Symphonie des salades
A l'huile de noix et son saumon fumé

* * *

La fricassée de crocodile aux trois
Poivres et coco râpées
Risotto parfumé d'amazone
Gratin de patate douce

* * *

Duo de mille-feuilles de mangues
Et le florentin à l'ananas

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Voyage

Saladine de Choux Palmiste
et Marlin fumé au coriandre

* * *

Panier-Bambou de crevettes

* * *

Pavé de thon juste grillé
ou
Colombo de poulet
Riz sauté à la Mauricienne, Légumes

* * *

Trésors des Iles
Banane flambée à la Martiniquaise

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu des Iles

Salade Bora-Bora
(salade verte, crudités, poisson mariné, crevettes, mangue)

* * *

Petite soupe de poisson

* * *

Souris d'agneau en Colombo
Garniture Créole et riz
ou
Curry de crevette à la banane
Garniture Créole et riz

* * *

Dessert Maison
ou
Vacherin glacé



Menu Classique

Filets de perche à la beurre amandine
Pommes de terre nature

* * *

Salade de saison

* * *

Filet de bœuf, Sauce poivrade ou champignons
Tagliatelles au piment doux
Légumes sautés aux épices

* * *

Macédoine de fruits
Sur Panna Cotta

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Automne

La crème de potiron
À l'huile de courge et crumble de marron

* * *

Le Duo d'antilope et kangourou aux poivre vert
Pommes frites et légumes de saison
ou
Le Steak de tofu au poivre vert
Pommes frites et légumes de saison

* * *

Strudel au pommes, noix et cannelle

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Gourmet

Filets de truite à la Meunière
Sur un dôme de salade

* * *

Queues de crevettes au sésame

* * *

Magret de canard avec sa sauce
au miel et de la passion
Galette de polenta
Corbeille de légumes

* * *

Fondant au chocolat

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Grillades

Salades

Crudités, tomates, carottes, fenouil, aubergine,
Taboulé, pommes de terre, etc.

* * *

Barbecue - Grillades

Légumes de saison
Mais, Aubergine, Polenta, Tomate, Artichauts
Pommes en jacquette

Viandes

Entrecôte Parisienne, Lardons, Kangourou

Poissons

Saumon, Mahi-Mahi, Crevettes

Sauces

A l'ail, au poivre, ciboulette, Barbecue, beurre aux herbes

* * *

Dessert

Fruits frais
ou
Flan coco à l'ancienne

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Merre et terre

Salade mesclun avec son thon juste grillé à la sashimi

* * *

Crème de potimarron au gingembre, façon Cappucino

* * *

Brochettes de crevettes et St. Jacques
dans sa sauce au curry rouge

ou

Tajine d'agneau en colombo
Garniture créole et riz

* * *

Trilogie de desserts

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Plaisirs

Coquilles St-Jacques en fines tranches sur mille feuilles d'avocat et melon

* * *

Tartare de thon mi-cuit à la mangue et coriandre fraîche

* * *

Filet de bœuf Wellington, sauce Porto
Riz créole et corbeille de légumes

ou

Les Filets de perches à la Meunière
Pommes nature et Légumes de saison

ou

Filets de Mahi-Mahi à la sauce vierge
Gratin de patate douce, manioc, banane plantain

* * *

Sélection de fromages
Servi avec noix, raisins, miel et pain

* * *

Farandole de desserts
(mousse au chocolat, flan coco, salade de fruits)

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Seychellois

Carpaccio de kangourou à la Tahitienne

* * *

Charlotte de patate douce au saumon mariné

* * *

Contre-filet de bœuf à la vanille
Riz de l'océan indien et
Sa corbeille de ratatouille

* * *

Gâteau à la crème de citron

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Terroir

Terrine Maison

* * *

Filets de truite
Sur son lit de crudités

* * *

Pavé de bœuf ,Riz sauvage
Sauce poivrade
Achards de légumes
ou
Magret de canard au miel sur sa
Tarte fine aux prunes

* * *

Tarte au chocolat

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch



Menu Composition

Composez les plats et le format de votre menu selon vos envies. C'est avec plaisir que nous écoutons également vos souhaits ou exigences alimentaires pour créer des nouvelles propositions.

LA LAGUNE DIFFUSION | EVENTS & BANQUETS

Route de la plage 1 | CH-1897 Port-Valais
024 482 42 82 | bouveret@la-lagune.info
www.lagune.ch