

Bienvenue
à la

buvette
de la plage



Côté entrées froides



SALADINE DE SAISON

Rebibes de Gruyère AOP, légumes croquants et croûtons aux herbes
14.-

POIREAU RAVIGOTE EN VINAIGRETTE ^(CH)

Œuf parfait crémeux de Céligny et câpres
16.-

CREVETTES FRAÎCHEUR AU CRÉMEUX D'AVOCAT

Suprêmes d'agrumes et vinaigrette passion
18.-

TERRINE DU LÉMAN AUX ÉCREVISSES

Sauce mousseline aux herbes
18.-

PLANCHETTE DU TERROIR ^(CH)

Lard de Begnins, saucisson, viande séchée et fromages du coin
19.-

LARD DE BEGNINS ^(CH)

Taillé en tranches fines et légumes au vinaigre
19.-

TARTARE DE BOEUF TRADITION ^(CH)

Assaisonné par vos soins, avec ou sans jaune d'œuf, pain grillé et beurre
22.-



Côté Lac & Mer



FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN*^(CH)

200gr - Au beurre meunière citronné & sauce tartare

48.-

PÊCHE DU JOUR - SELON ARRIVAGE*

Veillez vous renseigner auprès de notre équipe

PRIX SUR DEMANDE

CASSOLETTE DE GAMBAS À LA PERSILLADE*

Beurre anisé & persillé à l'ail

39.-

QUENELLES DE BROCHET MAISON*^(CH)

Bisque d'écrevisses à la crème double de Gruyère

34.-

*GARNITURE AU CHOIX :

*Pommes frites, riz blanc, purée de pommes de terre,
penne au beurre ou bouquetière de légumes*

(Supplément de CHF 5.- pour toute garniture supplémentaire)



Côté Boucherie



SAUCISSON VAUDOIS IGP* (CH)

Potée de lentilles de Cottens aux petits légumes

28.-

POITRINE DE VOLAILLE* (CH)

Rôtie au four - sauce crémée au poivre vert et flambée à l'armagnac

34.-

VEAU CONFIT LENTEMENT* (CH)

Moutarde gros grains, jus de viande au pinot noir

38.-

TARTARE DE BOEUF TRADITION* (CH)

Assaisonné par vos soins, avec ou sans jaune d'œuf, pain grillé & beurre

36.-

PIÈCE DE BOEUF SUISSE À LA PLANCHA* (CH)

Beurre Café de la Buvette

39.-

*GARNITURE AU CHOIX :

*Pommes frites, riz blanc, purée de pommes de terre,
penne au beurre ou bouquetière de légumes*

(Supplément de CHF 5.- pour toute garniture supplémentaire)



Côté Jardin



RAVIOLES AUX ÉPINARDS (Végétarien)

Ricotta et tomates cerises confites

25.-

CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO (Vegan)

À la citronnelle, courgettes, carottes, aubergines, patates douces & riz blanc

25.-

Côté Matelots

-12ans



FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN (CH)

Au beurre meunière citronné - pommes frites & sauce tartare

19.-

NUGGETS DE POULET (CH)

Pommes frites & sauce tartare

15.-

PENNE MAISON

Sauce tomate & Gruyère râpé

14.-



Côté Bec à miel



L'INTENSE CHOCOLAT

Mousse chocolat, cœur de meringue & crème double de Gruyère
12.-

MILLE-FEUILLE DE LA BUVETTE

Aux fraises & crème fouettée
10.-

TARTE DU JOUR

Veillez vous renseigner auprès de notre équipe
10.-

MERINGUE SUISSE

Crème double de Gruyère & vermicelles de marron au kirsch
11.-

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Tuile aux amandes
10.-

TIRAMISU AU CAFÉ

Crème légère à l'amaretto
10.-

ASSIETTE DE FROMAGE DU COIN

Veillez vous renseigner auprès de notre équipe
11.-



Carte Relais

14:00 - 19:00



Côté entrées

SALADINE DE SAISON

Rebibes de Gruyère AOP, légumes croquants et croûtons aux herbes

14.-

PLANCHETTE DU TERROIR ^(CH)

Lard de Begnins, saucisson, viande séchée et fromages du coin

19.-

TERRINE DU LÉMAN AUX ÉCREVISSES

Sauce mousseline aux herbes

19.-

TARTARE DE BOEUF TRADITION

Assaisonné par vos soins, avec ou sans jaune d'œuf, pain grillé et beurre

22.-

Côté plats

FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN* ^(CH)

200gr - Au beurre meunière citronné & sauce tartare

48.-

PIÈCE DE BOEUF SUISSE À LA PLANCHA* ^(CH)

Beurre Café de la Buvette

39.-

TARTARE DE BOEUF TRADITION* ^(CH)

Assaisonné par vos soins, avec ou sans jaune d'œuf, pain grillé & beurre

36.-

CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO ^(Vegan)

À la citronnelle, courgettes, carottes, aubergines, patates douces & riz blanc

25.-

*GARNITURE AU CHOIX :

*Pommes frites, riz blanc, purée de pommes de terre,
penne au beurre ou bouquetière de légumes*

(Supplément de CHF 5.- pour toute garniture supplémentaire)



AU SERVICE DE VOS PLUS BEAUX ÉVÉNEMENTS

Le Traiteur de la Côte est né de la réflexion de Nicolas Burgi d'offrir à la Côte, un service gage d'excellence, à la hauteur du niveau de qualité qu'il propose aujourd'hui avec le Traiteur de Châtelaine.



Nous sommes spécialisés dans l'offre sur-mesure pour vos événements professionnels et privés dans le canton de Vaud et sa région.

Un ambassadeur du terroir vaudois alliant tradition, innovation et respect des acteurs locaux.



Nous nous engageons à respecter notre terroir en travaillant avec des producteurs locaux et soucieux de pratiques durables.

Notre passion pour la gastronomie nous pousse à offrir une expérience culinaire de qualité. Notre cuisine valorise la transparence et le respect de l'environnement, et nous croyons que l'épanouissement professionnel de nos collaborateurs est essentiel pour une performance collective optimale.



SERVICE TRAITEUR
PASSION, TERROIR & QUALITE

078 322 09 60

info@traiteurdelacone.ch

www.traiteurdelacone.ch

VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Comprendre vos envies,
répondre à vos demandes,
trouver le lieu idéal,
s'adapter à vos attentes
et celles de vos convives
est notre défi au quotidien.



Vous avez une idée particulière ?
N'hésitez pas à nous en faire part,
vous restez maître de votre événement,
avec un suivi personnalisé
et des professionnels à votre écoute.



MARIAGE
ANNIVERSAIRE
RÉCEPTION
BAPTÊME
LIVE COOKING
COCKTAIL DÎNATOIRE

LA BUVETTE DE LA PLAGE
EST DISPONIBLE POUR
VOS ÉVÉNEMENTS

PLUS D'INFORMATIONS :
info@buvettedetannay.ch

ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS
REPAS D'ENTREPRISE
CONFÉRENCES
RÉUNIONS PRIVÉES
REPAS CLIENT