

- 1972 -

*Le Restaurant du  
Cheval Blanc*

VANDOEUVRES



PRIVATISATION  
& CATERING

## LE LIEU PENSÉ POUR RECEVOIR

Privatisation totale ou partielle du restaurant.  
Salons privés à l'étage, jusqu'à 60 personnes.

Anniversaire, célébration,  
Soirée entre amis ou entre collègues.

Cocktails pour accompagner vos temps de travail.  
Déjeuner ou dîner au restaurant.

Au Cheval Blanc, chaque événement se confectionne sur mesure.





# LES FORMULES BANQUETS

À l'exception du menu Signature, tous **les menus doivent être définis avant l'événement**. Les choix (antipasti, crudi, pasta, plats principaux, fromage, desserts) sont à arrêter en amont, à partir de la carte en annexe ou selon les options précisées dans chaque menu. Ces sélections sont définitives et ne pourront pas être modifiées sur place ni moins de 7 jours avant l'événement.

## dolce vita

### 3 services

Caprese de saison  
OU

Salade de saison

Scaloppine al limone  
OU

Pavé de bar  
OU

Veau à la Milanaise

Dessert à l'assiette  
(au choix)

CHF 95 / Pers.

## signature

### 3 services

**Menu unique**

**Tous les mets sont servis**

Antipasti à partager

Tartare de thon

Vitello tonnato

Artichaut à la giudia

Panzerotti

Scaloppine al limone

Tiramisu

OU

glaces maison

au choix

CHF 140 / Pers.

## bella vita

### 3 services

2 antipasti ou crudi  
(servis à partager)

Scaloppine al limone  
OU

Pavé de bar

Dessert à l'assiette  
(au choix)

CHF 105 / Pers.

\* Gambero Rosso + 15CH

## degustation

### 4 services

3 antipasti ou crudi  
(servis à partager)

1 pasta unique

Choix entre  
2 plats principaux

Choix entre  
2 grands desserts

CHF 150 / Guest

\* Gambero Rosso + 15CH

## su misura

Nous réalisons  
également des  
menus sur mesure,  
pensés et composés  
selon vos envies.

## grande!

### 5 services

5 antipasti ou crudi  
(servis à partager)

1 pasta unique

Choix entre  
2 plats principaux

1 fromage sur mesure

Choix entre  
2 grands desserts

CHF 185 / Pers.

\* Gambero Rosso + 15CH

\*Frais de privatisation & Alcool non-inclus | Les portions sont ajustées pour l'équilibre des menus.



# LES CONDITIONS TRAITEUR & BANQUETS

---

## CONTACTS

Par téléphone | **0041 79 875 05 34**

Par email | **event@chevalblanc.ch**

---

## FORFAITS BOISSONS

Nous proposons **un forfait à CHF 15.- par personne** comprenant :

**Eaux minérales plates et gazeuses ainsi que les boissons chaudes à discrétion.**

Pour vos choix de vins et autres boissons alcoolisées, nos maîtres d'hôtel se tiennent à votre disposition pour répondre au mieux à vos demandes.

---

## CONDITIONS GÉNÉRALES

### SERVICE ET PRIVATISATION :

Le tarif global de l'événement sera défini en fonction du nombre de convives, de l'espace privatisé, de la configuration choisie et des options souhaitées. La mise à disposition des salons privés est incluse à partir d'un minimum de consommation, défini selon le jour, l'horaire et le niveau d'exclusivité. Le minimum applicable est précisé dans le devis

### TARIF HORAIRE DU PERSONNEL :

Le personnel de service et de cuisine est facturé 50.- par heure de présence chez le client et 50.- par déplacement, pour un minimum de 3 heures de travail sur place. Les chefs de cuisine et les maîtres d'hôtel sont facturés 70.- par heure de présence chez le client et 70.- par déplacement, pour un minimum de 3 heures de travail sur place. Le temps de présence sur site ainsi que les temps de déplacement aller et retour sont facturés au tarif horaire en vigueur, pour un minimum de 3 heures

### MODIFICATIONS ET ANNULATIONS :

Toute demande de modification du devis (changement de plats, nombre de participants, lieu de l'événement etc...) ou d'annulation doit impérativement être effectuée par courrier électronique. Les allergies, régimes alimentaires particuliers et intolérances devront être communiqués en amont de la manifestation. Le nombre de personnes doit être confirmé 3 jours ouvrables avant la date de l'événement. Après ce délai il servira de base pour la facturation et cela même si le nombre réel est inférieur. Dans la mesure où le nombre réel est supérieur à celui annoncé, le nombre définitif, sera alors pris en considération. Toute autre modification du devis moins de 48h avant la date de l'événement engendrera des frais supplémentaires.

### FACTURATION

La facture sera émise une fois la prestation effectuée et le règlement sera à effectuer à 30 jours nets.



## GROUP MENUS

With the exception of the Signature menu, **all menus must be confirmed prior to the event.** Selections (antipasti, crudi, pasta, main courses, cheese, desserts) are to be decided in advance, based on the detailed annexed menu or according to the options specified for each menu. These choices are final and may not be altered on site, nor within 7 days prior to the event.

### *dolce vita*

#### **3 courses**

Seasonal Caprese  
OR  
Seasonal salad

Scaloppine al limone  
OR  
Sea bass loin  
OR  
Veal Milanese

Dessert of choice  
(plated)

.....  
CHF 95 / Guest

### *signature*

#### **3 courses**

**Set menu**  
**All dishes are served**

Tuna tartare  
Vitello tonnato  
Roman-style artichoke  
(to share)

Panzerotti

Scaloppine al limone

Tiramisu  
OR  
Homemade gelato  
(plated)

.....  
CHF 140 / Guest

### *bella vita*

#### **3 courses**

2 antipasti ou crudi  
(to share)

Scaloppine al limone  
OR  
Sea bass loin

Dessert of choice (plated)

.....  
CHF 105 / Guest  
\* Gambero Rosso + 15CH

### *degustation*

#### **4 courses**

3 antipasti ou crudi  
(to share)

1 pasta  
(single dish for all guests)

2 main courses

2 large desserts

.....  
CHF 150 / Guest  
\* Gambero Rosso + 15CH

### *su misura*

We also create  
bespoke menus,  
thoughtfully  
designed to reflect  
your wishes.

### *grande!*

#### **5 courses**

5 antipasti ou crudi  
(to share)

1 pasta  
(single dish for all guests)

2 main courses

1 cheese  
(bespoke selection)

2 large desserts

.....  
CHF 185 / Guest  
\* Gambero Rosso + 15CH



# CATERING & GROUP TERMS AND CONDITIONS

---

## CONTACTS

By phone | **0041 79 875 05 34**  
By email | **event@chevalblanc.ch**

---

## BEVERAGE PACKAGES

We can offer a package at **CHF 15** per guest, including:  
**Still and sparkling mineral waters and hot beverages, served without limit.** For your selection of wines and other alcoholic beverages, our maîtres d'hôtel remain at your disposal to assist you.

---

## TERMS & CONDITIONS

### SERVICE & PRIVATE HIRE :

The total event fee will be defined according to the number of guests, the private space reserved, the chosen configuration, and any additional options. The use of our private rooms is included subject to a minimum level of consumption, determined according to the day, time and level of exclusivity. The applicable minimum will be specified in the quotation.

### STAFF HOURLY RATE :

Service and kitchen staff are charged CHF 50 per hour on site and CHF 50 per travel, with a minimum of 3 hours on site. Chefs and maîtres d'hôtel are charged CHF 70 per hour on site and CHF 70 per travel, with a minimum of 3 hours on site.

On-site service time as well as travel time (outward and return journeys) are charged at the applicable hourly rate, with a minimum charge of 3 hours.

### CHANGES & CANCELLATIONS :

Any request to amend the quote (change of dishes, number of guests, venue, etc.) or to cancel must be sent by email. Allergies, dietary requirements and intolerances must be communicated prior to the event. The final number of guests must be confirmed 3 working days before the event. After this deadline, it will be used as the basis for invoicing, even if fewer guests attend. If more guests are present, the higher number will apply. Any modification of the quote made less than 48 hours before the event will incur additional charges.

### INVOICING

The invoice will be issued after the service and payment is due within 30 days net.



# LA CARTE TRAITEUR & BANQUETS

## CATERING & GROUP MENU

VG : Plats végétarien / vegetarian dishes

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser  
à notre personnel qui vous renseignera volontiers.  
Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller  
et de vous proposer des alternatives adaptées

*If you have any allergies or dietary restrictions,  
our staff will be delighted to assist you and suggest suitable alternatives*

### A PARTAGER | TO SHARE

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Gnocco fritto</b><br><i>Italian puff bread</i>   | 12                   |
| <b>Filets d'anchois de Sicile</b><br><i>Anchovies from Sicily, toasted bread &amp; butter</i>   | 14                   |
| <b>Bergamino di bufala, huile d'olive vierge extra aux Herbes</b><br><i>Slices of creamy buffalo milk cheese, thyme infused olive oil</i> | 18                   |
| <b>Prosciutto Toscano de la 'Marcelleria Falorni'</b><br><i>Artisanal cured ham</i>   | 30                   |
| <b>Focaccia au 'Crudo' de Thon</b><br><i>Focaccia bread topped with raw tuna &amp; pistacchio</i>   | 48                   |
| <b>Focaccia Bresaola, mozzarella &amp; basilic</b><br><i>Focaccia bread topped Bresaola, mozzarella, basil</i>                            | 24                   |
| <b>Focaccia à la truffe de saison</b><br><i>Focaccia bread topped with mozzarella, taleggio &amp; seasonal truffle</i>                    | Prix selon le marché |



## ANTIPASTI & SALADES | APPETIZERS & SALADS

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Soupe du moment</b><br><i>Soup of the day</i>   | 20                  |
| <b>La Caprese de saison</b><br><i>Caprese salad with seasonal produce</i>  | 26                  |
| <b>Prosciutto Toscano de la 'Marcelleria Falorni'</b><br><i>Artisanal cured ham</i>  | 30                  |
| <b>Artichauts 'alla Giudia', sauce pecorino, bagna cauda</b><br><i>Crispy artichokes, pecorino romano sauce, bagna cauda</i> | 36                  |
| <b>Vitello tonnato</b><br><i>Veal in Tuna Sauce</i>  | Entrée 38 / Plat 52 |
| <b>Coeur de laitue &amp; assaisonnement de saison (vg)</b><br><i>Lettuce hearth and seasonal dressing</i>                    | 28                  |
| <b>Salade végétarienne de saison (vg)</b><br><i>Seasonal vegetarian salad</i>  | 28                  |

## CRUS | RAW DISHES

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Crudo du moment</b><br><i>Raw of the season</i>   | <i>Nous consulter</i> |
| <b>Gambero rosso*</b><br><i>Raw red prawn, extra virgin olive oil</i>                                    | *52                   |
| <b>Carpaccio de bar mariné</b><br><i>Marinated seabass carpaccio</i>                                     | 38                    |
| <b>Carpaccio de boeuf &amp; assaisonnement de saison</b><br><i>Beef carpaccio &amp; seasonal garnish</i> | Entrée 38 / Plat**65  |

**\*Menus Supplément 15.- CHF**  
\*\*Format plat accompagné de pommes de terre rôties | served with roasted potatoes



## PÂTES & RISOTTO 'SIGNATURES' | SIGNATURE PASTA & RISOTTI

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Mezzi Paccheri à la sauce tomate montée au parmesan 30 mois</b>           | 28                  |
| <i>Tube-shaped pasta, tomato sauce with 30-month aged parmesan</i>           |                     |
| <b>Panzerotti 'Carugati' à la ricotta et aux épinards (vg)</b>               | 36                  |
| <i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i> |                     |
| <b>Maltagliati au ragù de veau</b>   | Entrée 34 / Plat 42 |
| <i>Homemade pasta, veal ragù, parmesan cream, veal gravy</i>                 |                     |
| <b>Rigatoni Cacio e Pepe</b>   | 36                  |
| <i>Rigatoni pasta with creamy pecorino romano sauce, black pepper</i>        |                     |
| <b>Paccheri à langouste*</b>   | 56                  |
| <i>Tube-shaped pasta, spiny lobster, lightly spiced tomato sauce</i>         |                     |
| <b>Risotto au safran</b>   | 38                  |
| <i>Milanese style safran risotto</i>   |                     |
| <b>Risotto au parmesan</b>   | 34                  |
| <i>Parmesan risotto</i>  |                     |

\*Menus Supplément 10.- CHF

## VIANDES & POISSONS | MEAT & FISH

|   |     |
|---|-----|
| <b>Pavé de bar sauvage et garniture de saison</b>                   | 56  |
| <i>Roasted wild Seabass with seasonal garnish</i>                   |     |
| <b>Scaloppine al Limone *</b>                                       | 56  |
| <i>Pan-seared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>      |     |
| <b>Côte de veau 'alla Milanese', tomates &amp; roquette *</b>       | 75  |
| <i>Milanese style bone-in veal chop</i>                             |     |
| <b>Supplément Taleggio / Add melted Italian cheese + 8</b>          |     |
| <b>Osso Buco à la Milanaise pour 2 personnes (pré-commande 72H)</b> | 145 |
| <i>Osso Buco style braised veal for 2, side of safran risotto</i>   |     |

\* Accompagnées de pommes de terre rôties Served with roasted potatoes

### GARNITURES | SIDES

Salade verte  
10

Pommes de terres rôties  
10

Légumes grillés  
12



## PIZZE POMODORO | BASE TOMATE | TOMATO-BASED

|  |    |
|--|----|
| <b>MARGHERITA</b> (vg)<br>Mozzarella fior di latte, basilic<br><i>Mozzarella fior di latte, basilic, Fior di latte mozzarella, basil</i>                                       | 18 |
| <b>MARINARA</b><br>Anchois, huile d'olive, origan<br><i>Anchovies, olive oil, oregano</i>  | 22 |
| <b>REGINA</b><br>Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, origan<br><i>Fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, oregano</i>                                 | 26 |
| <b>VEGETARIENNE</b> (vg)<br>Aubergines, courgettes, artichauts, champignons, roquette<br><i>Eggplant, zucchini, artichokes, mushrooms, aragula</i>                             | 26 |
| <b>NAPOLETANA</b><br>Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, olives 'taggiasche', câpres<br><i>Fior di latte mozzarella, Sicilian anchovies, taggiasca olives, capers</i> | 24 |
| <b>PARMA</b><br>Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, parmesan<br><i>Fior di latte mozzarella, 24-month aged parma ham, aragula, parmesan</i>    | 28 |
| <b>CALZONE</b><br>Mozzarella fior di latte, jambon cuit, oeuf, champignons, origan<br><i>Fior di latte mozzarella, boiled ham, oeuf, mushrooms, oregano</i>                    | 28 |
| <b>SICILIANA</b><br>Mozzarella fior di latte, thon à l'huile, olives 'taggiasche', câpres, origan<br><i>Fior di latte mozzarella, tuna, capers, oregano</i>                    | 24 |
| <b>NDUJA</b><br>Mozzarella fior di latte, nduja, stracciata di buffla, oignons, origan<br><i>Fior di latte mozzarella, ndjua, stracciata, onions, oregano</i>                  | 28 |
| <b>4 STAGIONI</b><br>Mozzarella fior di latte, artichauts, champignons, jambon cuit, origan<br><i>Fior di latte mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, oregano</i>            | 28 |
| <b>DIAVOLA</b><br>Mozzarella fior di latte, salami piquant, origan<br><i>Mozzarella fior di latte, spicy salami, oregano</i>   | 26 |
| <b>CAPRICCIOSA</b><br>Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, oeuf, origan<br><i>Mozzarella fior di latte, mushrooms, ham, egg, oregano</i>                        | 28 |

## PIZZE BIANCHE | BASE BLANCHE | WHITE-BASED

|  |    |
|--|----|
| <b>5 FORMAGGI</b> (vg)<br>Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta, fromage de chèvre<br><i>Fior di latte mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, goat cheese</i>                              | 28 |
| <b>PORCHETTA</b><br>Mozzarella fior di latte, porchetta, stracciata di bufala, fruits confits à la moutarde<br><i>Mozzarella fior di latte, porchetta, stracciata di bufala, candied fruits in mustard syrup</i> | 30 |
| <b>MONTAGNA</b><br>Mozzarella fior di latte, taleggio, speck, oignons rôtis<br><i>Mozzarella fior di latte, taleggio, roasted onions, speck</i>  | 28 |



## FOCCACIA À PARTAGER

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Focaccia Romarin (vg)</b><br><i>Thin focaccia bread with rosemary</i>                              | 16             |
| <b>Focaccia Tomate (vg)</b><br><i>Thin focaccia bread with tomato sauce</i>                           | 16             |
| <b>Pizza Marinara</b><br><i>Pizza with tomato sauce, anchovies, olive oil, oregano</i>                | 22             |
| <b>Pizza al Tartufo (vg)</b><br><i>Pizza with seasonal truffle, mozzarella fior di latte, fontina</i> | Nous consulter |

## NOS DESSERTS EN GRAND FORMAT | DESSERTS TO SHARE

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Notre tiramisu en format sur-mesure</b>   Pré-commande 48h<br><i>Custom-sized version of our traditional tiramisu</i>                | 14 / pers.<br>(Min. 6 personnes) |
| <b>Mille-feuille Vanille &amp; fruit de saison</b>   Pré-commande 48h<br><i>Custom-sized vanilla &amp; seasonal fruit mille-feuille</i> | 16 / pers.<br>(Min. 6 personnes) |
| <b>Vacherin 'Sur-Mesure'</b>   Pré-commande 72h<br><i>Tailor-made Vacherin (your choice of 2 flavors and size)</i>                      | 16 / pers.<br>(Min. 4 personnes) |
| <b>Pizza au Nutella &amp; noisettes caramélisées</b><br><i>Pizza with Nutella &amp; caramelised hazelnuts</i>                           | 20                               |
| <b>La tarte au citron pour 6 à 8 personnes</b><br><i>Whole lemon tart to share (6 to 8 guests)</i>                                      | 65                               |
| <b>La tarte au chocolat pour 6 à 8 personnes</b><br><i>Whole chocolate tart to share (6 to 8 guests)</i>                                | 65                               |
| <b>Pastieria Napolitaine</b><br><i>Whole traditional Neapolitan tart with ricotta &amp; citrus to share (8 guests)</i>                  | 85                               |
| <b>Sélection de fromages par la Maison Bruand</b>   Pré-commande 72h<br><i>A selection of cheeses by our partner Maison Bruand</i>      | 18 / pers                        |



## DESSERTS A L'ASSIETTE

|  |    |
|--|----|
| <b>Tiramisu</b><br><i>Mascarpone cream, coffee, biscuit</i>  | 16 |
| <b>Tarte au chocolat, sorbet cacao</b><br><i>Chocolate &amp; hazelnut tart, cocoa sorbet</i>                               | 16 |
| <b>'Pastiera Napoletana', glace yaourt</b><br><i>Traditional Neapolitan tart with ricotta and citrus, yogurt ice cream</i> | 16 |
| <b>Pain perdu, sauce caramel beurre salé, glace vanille</b><br><i>French toast, salted caramel sauce, vanilla icecream</i> | 18 |
| <b>Poires pochées au vin rouge, glace vanille</b><br><i>Red wine poached pears with vanilla ice cream</i>                  | 18 |

## GLACES & SORBETS MAISON

|  |   |
|--|---|
| <b>'Sundae Italiano' aux noisettes caramélisées</b><br><i>Vanilla ice cream, cocoa sauce, caramelised hazelnuts</i>  | 18  |
| <b>Glace Pistache &amp; huile d'olive extra vierge</b><br><i>Pistachio ice cream served with extra virgin olive oil, sea salt</i>                            | 18  |
| <b>Affogato au café</b><br><i>Creamy anilla ice cream with a shot of espresso</i>  | 16  |
| <b>Coupe Chartreuse</b><br><i>Chartreuse ice cream, drizzled with green Chartreuse</i>   | 24  |
| <b>Coupe Colonel</b><br><i>Lemon sorbet, drizzled with Belvedere Vodka</i>   | 24  |
| <b>Les Glaces &amp; Sorbets</b><br><i>Glaces : vanille, pistache, yaourt, café, Chartreuse.</i><br><i>Sorbets : Fraise, citron, cacao, sorbet du moment.</i> | 1 boule/scoop 7<br>2 boules/scoops 12<br>3 boules/scoops 16 |