

Smart Cuisine

La solution intelligente pour plus de flexibilité, de qualité et d'efficacité dans votre cuisine.

Que ce soit à la carte, pour un banquet ou un grand événement:

laissez-vous inspirer par notre planification de menus Smart Cuisine.



Menus à la viande

Velouté de tomate au basilic
Mozzarella
Huile au basilic

Fricassée de porc
Pommes rissolées
Mélange de légumes grillés
Piri-Piri

Stroudel aux pommes avec sauce à la vanille

Carpaccio de bœuf
Roquette, huile d'olive, parmesan
Pesto rosso

Joue de bœuf
Gratin de pommes de terre
Ratatouille
Sauce Brasato

Panna Cotta
au coulis de baies

Salade de printemps
Mélange de graines
Croûtons

Spareribs
Gratin de pommes de terre
Épis de maïs
Mangue Habanero Salsa

Kaiserschmarrn
Sauce à la vanille
Glace à la framboise

Salade César
(lardons, croûtons,
flocons de parmesan,
aiguillettes de poulet au miel)

Spareribs Royal
Frites de patates douces
Côtes de blettes tricolores à la crème
Chimichurri

Gâteau au chocolat
Glace à la vanille

Velouté d'asperges
Aiguillettes de magret de canard fumé

Rôti de veau
Gnocchi aux épinards
Asperges vertes
Glace de viande

Crème brûlée
Garniture de fruits

Salade du berger grecque
avec pain pita
(concombres, tomates, fromage frais, olives)
Oignons Borettana

Bouilli de bœuf
Patatines
Légumes-racines
Raifort râpé

Vacherin Romanoff
Sauce à la fraise

Salade d'hiver
Mélange de graines
Croûtons

Rôti de cou de porc
Spätzli aux épinards
Choux de Bruxelles
Sauce à l'échalote

Cœur fondant au chocolat
Glace à la vanille
Fruits de saison

Salade de menu
Mélange de graines
Croûtons

Macaronis des Alpes
Compote de pommes
Oignons frits

Crème brûlée
Biscuit Lotus
Crème fouettée

Salade de vermicelles asiatique
Gyoza de poulet
Sauce Teriyaki

Ragoût de bœuf
Gnocchi à la courge
Haricots verts
Sauce Brasato

Variation de desserts en verrine

Soupe à l'orge des Grisons

Rigatoni
Sauce tomate

Sorbet à la mangue
Papaye en cubes
Garniture

Menus à la viande

Soupe à l'orge des Grisons
Ciboulette, crème

Brasato de bœuf
Pizokel
Haricots verts
Glace de viande

Tiramisù aux baies fraîches

Roastbeef
Bouquet de salade
Sauce tartare
Oignons rissolés

Rôti de bœuf
Roesti
Brocoli
Sauce Brasato

Tartelettes aux pommes
Sauce à la vanille
Garniture de fruits

Vitello Tonnato
Câprons
Poivrons fumés avec chips

Beef Brisket
Pommes frites
Pickled mix
Sauce BBQ

Gâteau au nougat
Garniture de fruits

Salade de doucette
Œuf, lardons, croûtons

Rôti haché
Schupfnudeln
Courge en cubes
Sauce crémeuse aux champignons

Mousse au chocolat blanc
Garniture de fruits

Soupe de goulache

Nids de spaghetti
Bolognaise

Sorbet au citron
Ananas en cubes
Garniture

Menus à la volaille/au gibier

Sushi avec Maki Mix
Sauce soja, gingembre, wasabi

Canard rôti
Nouilles Soba
Asia mix
Sauce Hoisin

Tartelettes Cheesecake aux framboises
Sauce caramel au sel

Tartare de bœuf classique
Espuma de gaspacho

Rôti de poitrine de dinde
Spaetzli à l'ail d'ours
Brunoise de légumes
Sauce à la crème

Cœur à la framboise
Coulis de fruits

Carpaccio de viande séchée de cerf
Chutney de courge et de pomme, noix, crème aigre, roquefort

Civet de cerf
Spaetzli à la courge
Chou rouge
Pommes Mirza, marrons

Tranches aux marrons
Purée de pommes

Salade de légumes asiatique
Canard de Pékin, sauce hoisin

Poitrine de poulet
Spaghetti
Parmesan
Pesto

Étoiles à la cannelle
Filets d'orange

Bami Goreng

Glace à la vanille
Oranges en cubes
Garniture

Menus au poisson

Salade de fruits de mer tiède
Salade de couscous rouge
Chutney de tomates

Pangasius en cubes
Sauce au curry rouge
Julienne de légumes
Quinoa

Mousse au chocolat
Garniture de fruits

Tartare de saumon fumé
Cottage cheese
Cresson
Huile de citron

Crevettes
Tagliatelles
Légumes grillés
Herbes italiennes

Flan au caramel
Garniture de fruits

Bisque de homard
Écrevisses, cognac, crème

Filet de sandre en pâte à frire
Pommes de terre tournées
Épinard
Sauce tartare

Nordica Vanille
Garniture de fruits

Soupe de poisson
Crevettes, moules,
rouille avec tranches de pain grillées

Médaille de saumon cuit à la vapeur
Tagliolini
Épinards
Sauce crémeuse aux herbes aromatiques

Étoile à la mandarine



Menus végétariens

Velouté de carottes
Crème acidulée

Capuns aux légumes
Parmesan
Julienne de légumes
Sauce à la crème

Variation de desserts en verrine
(forêt-noire, abricots, noisettes)

Velouté de patate douce à la noix
de coco et au curry

Pommes de terre persillées
Asperges blanches
Sauce hollandaise

Gaufre de Liège
Sauce à la vanille
Purée de pommes

Velouté de courge butternut
Huile de courge, graines, crème aigre

Escalopes de légumes
Dal Indian Coconut

Tiramisu en verrine
Garniture de fruits

Velouté de panais

Falafel
Couscous oriental
Houmous, graines de grenade

Crème brûlée
Garniture de fruits



Menus végétaliens

Salade niçoise végétalienne
(concombres, tomates, Greek, olives, Vuna, oignons rouges, haricots verts)

New Roots La Cotta
Rigatoni
Asperges vertes
Sauce Arrabbiata

Tranches de mousse à la framboise
Garniture de fruits

Alternative au tartare
Légumes grillés
Roquette

Green Mountain Steak Plant-based
Quinoa
Courgettes grillées
Sauce brune

Sorbet Kubo mangue myrtille

Salade de doucette
No Egg, No bacon, croûtons

Herbes Planted pulled Spicy
Spaetzli
Betterave rouge en cubes

Millefeuilles
Garniture de fruits

Salade de pois chiches et de patates douces
Boule de falafel
Pain naan

Émincé de Quorn
Fusilli
Sauce Arrabbiata

Sorbet au citron
Garniture de fruits

Indian Coconut Dal