



CULINARIUM PRIMEROSE

# Bienvenue

Que vous souhaitiez inviter à un cocktail ou à une occasion festive, le choix du bon accompagnement culinaire est essentiel pour la réussite de votre événement.

Avec nous, votre réception est entre de bonnes mains. Nous sommes à vos côtés avant et pendant votre événement, avec un service haut de gamme, une planification experte et un conseil compétent.

1

Transformez votre fête en événement culinaire. Nous sommes impatients d'être aux petits soins pour vous.

**Maria Capitão**

Responsable de restaurant  
T +41 21 601 77 23/ 24  
axa.primerose@sv-group.ch

SV (Suisse) AG  
Culinarium Primerose  
Axa Lausanne  
Chemin de Primerose 11-13  
1007 Lausanne  
www.sv-restaurant.ch



## PETIT-DÉJEUNER

### FORMULE PETIT-DÉJEUNER

<b>FORMULE PETIT-DÉJEUNER POUR COMMENCER</b>	Pièce	8.50
--	-------	------

---

Café, thé ou chocolat chaud parfumé, jus d'orange, croissants tout juste sortis du four et divers petits pains

<b>FORMULE PETIT-DÉJEUNER FAIRTRADE</b>	Pièce	12.50
---	-------	-------

---

Café ou thé parfumé Fairtrade, jus d'orange Fairtrade, croissants tout juste sortis du four, petit pain complet croustillant, beurre ou margarine, miel Fairtrade et confiture Fairtrade, corbeille de fruits

<b>FORMULE PETIT-DÉJEUNER PLAISIR</b>	Pièce	16.00
---	-------	-------

---

Café, thé ou chocolat chaud parfumé, jus d'orange, jus de fruits, croissants tout juste sortis du four, croustillants petits pains complets et pain complet, beurre ou margarine, miel et confiture, assortiment de petits gâteaux sucrés, Bircher Muesli maison et corbeille de fruits

<b>CAFÉ ET CROISSANT</b>	Pièce	3.50
--------------------------	-------	------

---

Café, thé ou chocolat chaud parfumé avec croissant

## À LA CARTE

### TOUT JUSTE SORTIS DU FOUR

---

Croustillant croissant au beurre	Pièce	1.50
Croissant campagnard aux graines	Pièce	1.50
Petit pain aux pépites de chocolat Fairtrade	Pièce	2.50
Assortiment de viennoiseries	Pièce dès	2.50



## PETIT-DÉJEUNER

### FRUITS ET MUESLIS

---

Muesli Bircher typiquement suisse	Pièce	4.20
Yoghourt Power maison Muesli croustillant avec yoghourt servi dans un verre	Pièce	3.20
Bouchées vitaminées Fruits de saison coupés	Pièce	4.20



## PAUSES

### FORMULE PAUSE DU MATIN/ DE L'APRÈS-MIDI

**FORMULE PAUSE DU MATIN/  
DE L'APRÈS-MIDI - IDÉALE POUR  
UN EN-CAS** Pièce 9.50

---

Café, thé, eau minérale et assortiment de petites tresses aux noisettes, pâtisseries danoises et viennoises et corbeille de fruits

**FORMULE PAUSE DU MATIN/  
DE L'APRÈS-MIDI - SANTÉ ET  
PLAISIR** Pièce 14.50

---

Café, thé, eau minérale, jus de fruits de saison fraîchement pressé, fruits en morceaux, bâtonnets de légumes et dips au fromage blanc

4

**FORMULE PAUSE DU MATIN/DE  
L'APRÈS-MIDI - POUR LES  
GROSSES FAIMS** Pièce 17.50

---

Café, thé, eau minérale, jus d'orange et assortiment de sandwiches de saison, tartelettes aux fruits de saison, mousse au chocolat et fruits frais

**PAUSE ÉNERGÉTIQUE** Pièce 9.50

---

Café, thé, eau minérale avec concombre frais et gingembre frais, mix Brainfood composé de noix et de fruits séchés, fromage blanc avec fruits frais

## SANDWICHES

Petit pain croustillant avec fromage fermier de la région Pièce 4.20

Petit pain croustillant avec jambon cru des Grisons Pièce 7.50

Petit pain croustillant avec salami milanais Pièce 4.50



## PAUSES

Petit pain croustillant avec fromage blanc à la ciboulette	Pièce	3.80
Petit pain au lait avec jambon beurre à la moutarde	Pièce	3.50
Sandwich campagnard avec tartare de légumes et fromage affiné	Pièce	4.80
Bagel de style new-yorkais avec fromage frais et saumon fumé	Pièce	6.00
Petit pain au choix avec viande des Grisons, Gruyère, jambon cru, saumon fumé ou pastrami de boeuf	Pièce	Dès 5.50

## CÉRÉALES ET C<sup>IE</sup>

Barre chocolatée Madness riche en chocolat	Pièce	3.00
Brainfood	Pièce	5.50
Mélange de noix non salées et fruits séchés		
Barre aux céréales alternative amarante et miel	Pièce	3.80
Cracker au sésame	Pièce	2.80

5

## SUCRÉ

Gâteau à la crème maison	Pièce	3.50
Cake au citron, au chocolat ou à la carotte	Pièce	Dès 2.50
Brownie South Georgia Pecan	Pièce	4.00
Donut Mania	Pièce	3.50
Un univers multicolore - assortiment de donuts en fonction de la saison		



## LUNCH & C<sup>IE</sup>

### CLASSIQUES

---

**PASSIONNÉMENT SUISSE** Portion 20.50

---

Salade de mâche avec croûtons tièdes et lard croustillant, servie avec un œuf parfait

Rôti de veau haché avec sauce champignon à la crème, carottes glacées et purée de pommes de terre

Crème brûlée et garniture de saison

---

**PARFAITEMENT VÉGÉTARIEN** Portion 21.50

---

Salade tiède de lentilles Beluga avec persil frais et tofu fumé bio suisse

Émincé de Quorn à la zurichoise, champignons, crème aigre et rösti

Panna cotta végane glacée avec coulis de fruit

---

**MENU DU JOUR** Portion 26.50

---

Cœurs de laitue avec graines grillées et vinaigrette orange-balsamique

Chaque jour des spécialités différentes de notre restaurant

Mousse au chocolat Toblerone

---

**VOYAGE AUTOUR DU MONDE** Portion 38.50

---

Tartare de saumon amélioré de citron et d'aneth sur jeunes pousses

Satay de poulet aux cacahuètes grillées avec riz au jasmin et légumes asiatiques

Crème brûlée à la pistache



## LUNCH & C<sup>IE</sup>

### AU FIL DES SAISONS

---

<b>SENSATIONS PRINTANIÈRES</b>	Portion	37.00
--------------------------------	---------	-------

---

Salade verte croquante avec pointes d'asperges marinées et lamelles de radis

Escalope de veau sur légumes safranés, pommes de terre et sésame grillé

Panna cotta délicatement fondante avec basilic, parfumée de compote de rhubarbe

---

<b>CHALEUR ESTIVALE</b>	Portion	34.50
-------------------------	---------	-------

---

Éventail de melon charentais avec fines tranches de jambon cru des Grisons

Tendre blanc de poulet avec sauce légère au citron et pommes de terre à la roquette

Parfait à l'abricot garni de fruits

---

<b>COULEURS AUTOMNALES</b>	Portion	38.50
----------------------------	---------	-------

---

Velouté de potiron au léger arôme d'orange

Escalope de cerf avec sauce aux airelles rouges, pappardelle, marrons glacés et choux rouges cuits à l'étuvée

Streusel aux quetsches avec coulis à la cannelle de Ceylan

---

<b>FROID HIVERNAL</b>	Portion	26.50
-----------------------	---------	-------

---

Salade de chou pointu finement coupé avec dés de lardons croustillants

« Suure Mocke » maison (bœuf mariné braisé) avec purée de pommes de terre et carottes glacées

Strudel tiède aux pommes avec sauce à la vanille Bourbon



## LUNCH & C<sup>IE</sup>

### BUFFET

**TOURNÉE INTERCANTONALE** Par  
personne 39.50

---

Potage de légumes de Birmensdorf  
Plateau paysan avec viande des Grisons, lard, jambon cru,  
Salsiz (saucisse crue) et diverses variétés de fromage  
Filets de truite et mousse au raifort  
Buffet de salades multicolores  
Ravioli épinard-ricotta au pesto rouge  
Émincé de veau à la zurichoise avec rösti au beurre  
Croustillant de perche sauce tartare  
Macaronis à la montagnarde avec oignons rissolés  
Crème brûlée avec Bricelets roulés de Lucerne  
Mousse au Toblerone avec décor en sucre  
Meringue et crème fouettée

8

**DIVERSITÉ ITALIENNE** Par  
personne 44.50

---

Minestrone et cracker de parmesan  
Brochette de légumes grillés  
Salade de perles de mozzarella et tomates cerises marinées au pesto  
Scampis au citron  
Gressins et jambon cru  
Bar au limoncello et risotto  
Compotée de champignons sauvages sur polenta  
Saltimbocca alla romana avec sauce à la sauge et gnocchis  
Penne 5 P  
Panna cotta avec amaretti  
Tiramisu servi dans un verre  
Salade de fruits de saison marinés au Galliano





## LUNCH & C<sup>IE</sup>

<b>DÉLICIES EN TOUTE LÉGÈRETÉ</b>	Par personne	36.00
Salade de légumes régionaux de saison		
Bouillon de légumes au gingembre et à l'amarante		
Salades vertes fraîches multicolores		
Cracker Baba Ganousch		
Salade de lentilles Beluga avec tofu fumé		
Viande des Grisons et sa garniture traditionnelle		
Blanc de poularde nourrie au Ribelmais en robe de légumes et pommes de terre		
Darne de saumon pochée avec salsa aux herbes sur pain complet		
Burger de quinoa sur peperonata (poivronnade)		
Fruits frais de saison		
Sorbet au miel		
Panna cotta végane aux noix de cajou grillées		

9

<b>FORÊT ET PRAIRIE</b>	Par personne	39.50
Potage lentilles curry		
Salade de couscous Marrakech		
Salade de légumes grillés		
Variation de salades vertes avec vinaigrettes variées		
Salade wakamé-concombre		
Dés de tofu grillés et sauce chili douce		
Émincé de Quorn à la zurichoise avec rösti		
Tajine carottes et prunes		
Nouilles aux agrumes et légumes multicolores		
Mousse au chocolat au soja		
Salade de fruits		
Dés de cake à la carotte avec glaçage à la cardamome		



## À LA CARTE

### SALADES

Salade de légumes tout juste sortis du four, marinée au vinaigre balsamique et miettes de fromage de chèvre	Portion	6.50
Tartare de légumes sur salade de mâche avec croûtons tièdes et œuf	Portion	7.00
Carottes tièdes multicolores marinées au vinaigre de pomme et herbes fraîches, servies avec tofu croustillant	Portion	6.50

### HORS-D'ŒUVRE

Saumon fumé finement coupé et tartare de saumon fumé avec sauce à la crème aigre et au raifort	Portion	12.50
Cocktail de crevettes sur salade iceberg finement coupée	Portion	10.50
Velouté de pommes de terre à la crème avec chips des Grisons et huile de graine de courge	Portion	4.50
Crackers Baba Ganoush à l'huile de noix servis avec dés de concombre à la menthe et yoghourt au sumac	Portion	5.00

**10**

### PLATS PRINCIPAUX

#### VIANDES

---

Bœuf Stroganoff avec crème aigre, spätzle et légumes de saison	Portion	15.50
Rôti de veau tout juste sorti du four, sauce crème au romarin, fines tagliatelles au beurre et duo de haricots	Portion	25.50
Entrecôte de bœuf au chimichurri de Lima, potatoes et légumes à la coriandre	Portion	32.50
Rôti haché à l'ancienne avec purée de pommes de terre et cratère de sauce, carottes galcées	Portion	16.50



## À LA CARTE

### VOLAILLES

---

Riz Casimir avec amandes et fruits frais	Portion	18.50
Magret de canard rôti servi avec une sauce à l'orange, Schupfnudeln et choux blancs à la cardamome	Portion	25.50
Blanc de poulet habillé de jambon cru sur linguine en pesto de tomate et cercle de légumes citrons courgettes	Portion	26.50
Poulet rôti nourri au Ribelmais sur polenta crémeuse avec légumes racines braisés	Portion	28.50

### POISSONS

---

Truite au beurre et câpres, légumes glacés et riz rouge de Camargue	Portion	25.50
Saumon rôti avec beurre blanc, pommes de terre à l'anglaise et épinards à la crème	Portion	30.00
Casarecce aux crevettes, marmelade de tomate piment rouge et roquette	Portion	25.00

### PLATS VÉGÉTARIENS

---

Lentilles à la népalaise avec aubergine, haricots urd et lait de coco	Portion	12.50
Compotée tomate concombre au vin blanc, ciboulette, aneth et riz sauvage aux pignons de pin	Portion	16.50
Compotée de champignons avec galettes pomme de terre-Halloumi au vin rouge, cognac et purée de tomate	Portion	18.50
Burger de quinoa avec grandes pommes frites et peperonata (poivronnade)	Portion	15.50



## À LA CARTE

### DESSERTS

Moka Panna Cotta avec sucette aux noisettes	Portion	4.50
Pain perdu avec compotée de fruits de saison et mascarpone à la cardamome	Portion	5.50
Gâteau de mousse au chocolat amélioré de soja	Portion	9.50
Crumble aux pommes et glace à la vanille	Portion	6.00



## COCKTAIL

### FORMULES COCKTAIL

---

<b>VOYAGE SUISSE</b>	Pièce	25.50
----------------------	-------	-------

---

- Rouleaux de viande des Grisons farcis de fromage frais aux herbes
- Brochettes de fromage de montagne suisse et raisin
- Gressins croustillants habillés de jambon cru des Grisons
- Tartelettes au fromage
- Croissants au jambon
- Mousse au Toblerone dans un cornet avec pistaches
- Crème brûlée en verrine avec dragées amandes

---

<b>DÉLICES D'ASIE</b>	Pièce	28.00
-----------------------	-------	-------

---

- Salade de vermicelles au gingembre et à la coriandre
- Crevettes glacées à la mangue verte
- Poulet Satay avec sauce relevée à la cacahuète
- Rouleau de printemps avec dip soja-sésame
- Samoussas servis avec crème aigre cardamome-cannelle
- Bananes rôties au miel
- Salade de fruits exotiques

---

<b>INSPIRATIONS ITALIENNES</b>	Pièce	30.00
--------------------------------	-------	-------

---

- Brochettes de tomates et mozzarella marinées au pesto
- Gressins et prosciutto
- Deux variétés d'olives
- Assortiment d'antipasti en verrine
- Crevettes au citron
- Mini-saltimbocca sur risotto avec jus à la sauge
- Tiramisu traditionnel
- Melons marinés



## COCKTAIL

---

<b>COCKTAIL RICHE</b>	Pièce	26.00
-----------------------	-------	-------

---

- Petits rouleaux de roastbeef rosé sur croustillant pain aux noix
- Petits rouleaux de crêpe ultrafine avec saumon fumé norvégien et raifort
- Berewecke avec fromage Tête de Moine aromatique
- Tempura de bar avec dip au poivre
- Petits fours
- Mousse au chocolat avec fils de piment rouge servie en profiteroles

## PLATEAUX GOURMET

( À PARTIR DE 5 PERSONNES )

---

<b>SPÉCIALITÉS LOCALES</b>	Par	
<b>FROMAGÈRES ET CHARCUTIÈRES</b>	personne	16.50

---

Plateau généreusement garni de jambon, pastrami, salami, fromages suisses et pain croustillant maison

---

<b>RÉSERVE DU CHEF</b>	Par	
	personne	18.50

---

Plateau généreusement garni de jambon de Parme, fines tranches de viande des Grisons, jambon, salami et fromages suisses, saumon fumé, assortiment de pains

---

<b>PLATEAU DES GRISONS</b>	Par	
	personne	20.00

---

Plateau généreusement garni de viande des Grisons, Salsiz (saucisse crue), lard et fromages de montagne, pain de campagne croustillant

---

<b>MAIN VERTE</b>	Par	
	personne	3.50

---

Plateau de crudités, wraps de roquette avec fromage frais et tomates séchées, dip à la crème aigre, houmous et baguette crouillante



## COCKTAIL

### À LA CARTE

#### SANDWICHES

---

Un mètre de baguette et produits locaux appétissants, salade croquante	10 portions	75.00
Focaccia aux herbes avec jambon de Parme et parmesan	Pièce	9.50
Focaccia à la tomate avec salami épicé et pepperoni grillé	Pièce	7.50
Focaccia aux herbes avec houmous et aubergines rôties	Pièce	7.50
Sandwich beurre, Appenzeller, tomate et salade de mâche	Pièce	6.50
Sandwich moutarde, jambon cuit, cornichon et Lollo Rosso	Pièce	6.50
Sandwich jambon cru des Grisons, cornichon et laitue	Pièce	9.50
Sandwich fromage blanc aux herbes, concombre et salade iceberg	Pièce	5.50

#### MISES EN BOUCHE FROIDES

---

Tramezzini d'antipasti, sandwiches triangulaires	Pièce	6.50
Pincho avec tartare de saumon fumé	Pièce	3.00
Pincho avec aïoli à la pomme de terre	Pièce	2.50
Pincho avec roastbeef cuit à basse température et ceviche de tomate	Pièce	4.50
Crostini croustillant avec tomates	Pièce	2.50
Crostini croustillant avec tapenade	Pièce	2.80
Crostini croustillant avec crème d'avocat	Pièce	2.50
Crostini croustillant avec fromage frais	Pièce	2.50
Canapé avec saumon fumé	Pièce	6.50
Canapé avec viande des Grisons	Pièce	6.50
Canapé avec roastbeef	Pièce	6.50
Canapé avec Appenzeller	Pièce	5.50



## COCKTAIL

Canapé avec thon	Pièce	5.50
Canapé avec tartare de légumes	Pièce	5.50
Toast grillé avec tapenade, jambon cru et compotée de tomate, idéal en dip	Portion	4.00

### MISES EN BOUCHE CHAUDES

---

Dattes en robe de lard	Pièce	2.50
Tartelette au fromage	Pièce	2.80
Mini-burger avec pain bun multicolore	Pièce	3.80
Croissant au jambon	Pièce	2.80
Chaussons indiens aux légumes avec dip au piment	Pièce	2.50
Petit rouleau de printemps farci aux légumes	Pièce	2.50
Petite pizza croustillante avec tomates et mozzarella	Pièce	3.50
Boulettes de viande épicées avec chutney de tomate relevé	Pièce	4.00
Brochette de poulet Satay avec dip à la cacahuète	Pièce	4.00
Wings de poulet croustillantes	Pièce	2.00

### SALÉ

---

Goin' Nuts, mélange de noix	100 g	2.00
Crispy Choice, assortiment de chips de pommes de terre	100 g	2.80
Biscuits apéritifs traditionnels	100 g	4.50
Chips de légumes	100 g	3.50

### SUCRÉ

---

Mini crème brûlée	Pièce	2.50
Mini éclair avec divers fourrages: moka, fraise ou vanille	3 pièces	5.50
Petit chou fourré de crème	Pièce	2.50
Brochette de fruits	Pièce	3.00







## BOISSONS

### BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale pétillante	5 dl	3.50
Eau minérale plate	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola zéro sucres	5 dl	3.50
Rivella rouge	5 dl	3.50
Rivella bleu	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Jus de pomme	5 dl	3.50
SV limonade Fairtrade	5 dl	3.50
SV Ice Tea zéro sucres Fairtrade	5 dl	3.50
Jus d'orange Premium Fairtrade	5 dl	6.00
Eau minérale pétillante	1,5 lt	5.00
Eau minérale plate	1.5 lt	5.00

18

### CAFÉ & THÉ

Café	Tasse	3.50
Ovomaltine ou chocolat	Tasse	3.50
Thé (diverses variétés au choix)	Tasse	3.50

### VINS BLANCS

Epesses AOC Lucine Canton de Vaud	75 cl	30.00
Saint-Saphorin AOC Belle Dame Canton de Vaud	75 cl	30.00
Clos du Crosex Grillé Réserve Aigle Grand Cru AOC Canton de Vaud	75 cl	36.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc	75 cl	28.00



## BOISSONS

### VINS ROUGES

Epesses Lavaux AOC Les Fleurines Canton de Vaud	75 cl	32.00
Barbera d'Alba DOC Superiore Borgogno Piémont	75 cl	32.00
Impero Ripasso Valpolicella Superiore DOC Vénétie	75 cl	32.00
Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Pouilles	75 cl	32.00
Lagunilla Rioja DOCa Crianza Rioja	75 cl	32.00

### VINS PÉTILLANTS

Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	30.00
------------------------------------	-------	-------

### BIÈRES

Eichhof Braugold	33 cl	4.00
Eichhof Lager	33 cl	4.00
Singha	33 cl	4.00



## GÉNÉRALITÉS

### BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

Les prix s'appliquent pour les événements dans nos locaux, comprenant les frais de la salle et des collaborateurs.

Une réduction de 20% sur le prix des menus est accordée pour les livraisons externes. La vaisselle, les couverts et les serviettes sont compris.

Les garnitures de tous les plats principaux sont interchangeables.

### COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises	à l'heure	60.00
Cadres	à l'heure	80.00
Décorations de tables: fleurs/compositions florales	Au coût réel	

20

### TRANSPORT ET CONDITIONS

Transport: au coût réel de la location de véhicule	Au coût réel	
Enlèvement dans le restaurant d'entreprise et restitution des emballages	Gratuit	
Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel	par livraison	38.00
Commandes le même jour, majoration pour traitement prioritaire et express	par livraison	18.00
Livraison de croissants avec chariot de petit-déjeuner (selon capacité)	par livraison	5.00

Le nombre de convives annoncé la veille au plus tard est ferme et sera facturé.

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent 8,0% de TVA.



## GÉNÉRALITÉS

### DÉCLARATION

---

Suisse: bœuf, porc, poulet, dinde, veau, boulettes de viande, saucisses, viande séchée, charcuteries en tranches, salami

Vietnam: crevettes géantes, thon, pangasius, burger au poisson

Norvège: saumon fumé

Italie: bresaola, jambon de Parme

France: magret de canard

### CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

---

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>