Le Swiss Afternoon Tea

Dans le cadre élégant et cosy du Bar 1915, le Lausanne Palace vous invite à savourer une parenthèse gourmande à l'heure du thé.

Laissez-vous tenter par une sélection de douceurs et de spécialités salées, sublimant les saveurs suisses et le savoir-faire de nos artisans.

LES CRÉATIONS SALÉES

Le Léman
Mini bun au saumon fumé suisse, concombre et crème citronnée à l'aneth

Le Vaudois
Finger sandwich à la tomme vaudoise truffée, pickles de légumes et jeunes pousses

Le Fermier
Club finger de volaille fermière, céleri, noix et pomme Granny

LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER

Cuchaule vaudoise au safran

Salée au sucre

Sablé au caramel beurre salé

LES DOUCEURS

Meringue – Double crème de la Gruyère
Meringue accompagnée de double crème de la Gruyère et d'un coulis de myrtille et cassis

Lausanne / Genève
Chou craquelin garni de crème diplomate au praliné noisette, avec des noisettes caramélisées.

Carac du Lausanne Palace
Tartelette sablée, praliné noisette et popcorn, ganache au chocolat grand cru, voile de poire et Williamine.

Entremets Poires du Valais
Sablé aux amandes et crème d'amandes, gel de poire, crémeux vanille et mascarpone

Découvrez nos trois formules

Swiss Afternoon Tea
CHF 58.– par personne

Sparkling Afternoon Tea
avec une coupe de Champagne Laurent-Perrier Héritage
CHF 75.– par personne

Prestige Afternoon Tea
avec une coupe de Laurent-Perrier Grand Siècle Itération N° 27
et 10 g de caviar.
CHF 110.– par personne