



## repas de groupe: automne 2018

### **eat me: l'endroit parfait pour les groupes**

Eat Me vous amène le monde en petites assiettes. Inspiré des « souvenirs culinaires » que nous avons récolté durant nos voyages, Eat Me capture et partage ces souvenirs mémorables avec ses convives, offrant un échantillon du meilleur de la cuisine mondiale.

Notre service sur petites assiettes est idéal pour les repas de groupes, où collègues et amis peuvent partager des moments inoubliables tout en dégustant des plats et boissons délicieuses. Notre carte des mets est accordée à une carte de cocktails innovante et à des vins exotiques, pour une expérience distinguée et mémorable.

Que cela soit pour un dîner ou un cocktail dînatoire, nous ferons un plaisir de travailler avec vous pour concevoir un menu idéal et assurer le déroulement parfait de votre événement.

### En résumé

- Menu unique de la cuisine internationale servie idéalement pour être partagée
- Menu à prix fixe pour les groupes de plus de 9 personnes
- Des vins du monde soigneusement sélectionnés
- Une carte des cocktails délicieuses et innovantes
- Une salle de restaurant élégante et chaleureuse pour les groupes jusqu'à 80 personnes
- Un espace Lounge chic et séparé pour les cocktails d'înatoires

Eat Me Restaurant & Cocktail Lounge

Rue Pépinet 3, 1003 Lausanne

Telephone : +41 21 311 76 59

E-mail: lausanne@eat-me.ch

Website: www.eat-me.ch

Contactez-nous au:

Tel: +41 21 311 76 59 - Email: lausanne@eat-me.ch

## vin et repas



Notre salle de restaurant est l'endroit parfait pour un voyage culinaire autour du monde

- Places assises pour 60 à 80 convives
- Idéal pour les repas d'affaires et d'anniversaires
- Pour les événements de plus de 40 personnes, nous pouvons vous offrir une privatisation de la salle de restaurant (avec un revenu minimum)

### les menus à prix fixe pour les repas

Tous les plats d'Eat Me sont servis en portion idéale pour déguster et être partager avec toute la table. Nous avons créé ces menus dans cette optique afin que chaque personne puisse goûter à tous les plats et vivre jusqu'au bout le voyage culinaire que nous proposons.

Ainsi, quelque soit la taille de votre groupe, nous pouvons adapter votre menu en fonction de vos besoins.

**food souvenirs**

CHF 60 / personne

**travel journal**

CHF 70 / personne

**around the world in eighty**

CHF 80 / personne

**nos menus à prix fixe comprennent des portions qui ont été créées pour  
le partage et seront ajustées en fonction du nombre de personne**

**dinner menu 1 : food souvenirs**

**CHF 60 / personne**

**HMMMMUS**

*Délicate purée de pois chiches aux herbes fraîches, pain pita artisanal  
Purée of chickpeas topped with herbs, olive oil, served with artisanal pita bread*

**TARTARE TICINO**

*Tartare de bœuf aux condiments italiens et ses toasts de pain aux olives  
Beef tartare seasoned with truffle oil, olives and parmesan, served with toasted olive bread*

●●●●●

**BETTER THAN BUTTER**

*Burrata assaisonnée à l'huile d'olive et à la fleur de sel servie avec une compote de betteraves confites et  
noix de pécan caramélisées, pain aux céréales toasté  
Italian burrata "mozzarella" seasoned with sea salt and olive oil, served with a compote of candied  
beetroot topped with caramelized pecans and toasted wholegrain bread*

**IMMORTAL DUCK**

*Tataki de magret de canard mariné aux épices asiatiques et au Porto  
champignons shimeji au café et aioli à l'ail noir  
Tataki of duck breast marinated in Asian spices and Porto  
served with shimeji mushrooms marinated in coffee and an aioli of black garlic*

●●●●●

**EAT ME BABY BURGER**

*Mini burgers au boeuf, bacon croustillant, cheddar et oignons confits  
Mini cheddar cheeseburgers with crispy bacon and caramelized onions*

**OLE' MOLE**

*Tacos à la farine de maïs, poulet braisé à la sauce mole poblano,  
salsa verde, queso fresco et pickles d'oignon rouge  
Soft-shell corn tacos of chicken braised in a mole poblano sauce,  
salsa verde, queso fresco and pickled red onions*

●●●●●

**UNDER THE SUMAC**

*Beau pavé de cabillaud cuit en croûte d'olive, artichaut en purée onctueuse, féta et pain croustillant  
Pan-fried filet of cod covered with a light olive crust, served with a creamy artichoke purée  
topped with a feta crumble and croutons*

**COLOR ME TIKKA**

*Cuisse de volaille tandoori tikka désossée et cuit au four, sauces tamarin et coriandre, pickles d'oignon  
rouge et chips "papadum"  
Boneless chicken thigh marinated in Indian tikka spices, garnished with a duo of tamarind and coriander  
chutneys, pickled red onions and papadum chips*

●●●●●

**RASPBERRY HEART**

*Fondant au chocolat noir et cœur framboise servi avec une glace à la vanille Bourbon  
72% dark molten chocolate cake with a raspberry heart, served with a side of vanilla ice cream*

**nos menus à prix fixe comprennent des portions qui ont été créées pour  
le partage et seront ajustées en fonction du nombre de personne**

**dinner menu 2 : travel journal**

**CHF 70 / personne**

**ELECTRIC SASHIMIVICHE**

*Sashimi de thon rouge façon ceviche au pamplemousse, piquillos et fleur de Sichuan  
Tuna sashimi prepared ceviche-style with grapefruit, lime, smoky piquillo peppers  
and Sichuan button flower*

**EL DORADO**

*Ceviche de dorade marinée à la minute au fruit de la passion, jus de yuzu, gingembre frais,  
patate douce et chlorophylle d'herbes fraîches*

*Ceviche of sea bream cured in a tangy juice of passion fruit, yuzu and fresh ginger,  
served with sweet potatoes and a chlorophyll of fresh herbs*

●●●●○

**BETTER THAN BUTTER**

*Burrata assaisonnée à l'huile d'olive et à la fleur de sel servie avec une compote  
de betteraves confites et noix de pécan caramélisées, pain aux céréales toasté  
Italian burrata "mozzarella" seasoned with sea salt and olive oil, served with a compote  
of candied beetroot topped with caramelized pecans and toasted wholegrain bread*

**IMMORTAL DUCK**

*Tataki de magret de canard mariné aux épices asiatiques et au Porto  
champignons shimeji au café et aïoli à l'ail noir*

*Tataki of duck breast marinated in Asian spices and Porto  
served with shimeji mushrooms marinated in coffee and an aïoli of black garlic*

●●●●○

**SHRIMP LOLLIPOPS**

*Six sucettes de crevettes, sauce au yaourt à l'encre de seiche  
Six crispy shrimp lollipops served with a squid-ink infused yogurt dip*

●●●●○

**BONE-IN SHANGHAI**

*Travers de porc cuits fondant au four pendant 24 heures et sauce maison "sweet-chili"  
Slow-cooked pork spare ribs rubbed with tangy Asian marinade,  
served with a homemade sweet-chili sauce*

**OLE' MOLE**

*Tacos à la farine de maïs, poulet braisé à la sauce mole poblano,  
salsa verde, queso fresco et pickles d'oignon rouge*

*Soft-shell corn tacos of chicken braised in a mole poblano sauce,  
salsa verde, queso fresco and pickled red onions*

●●●●○

**UNDER THE SUMAC**

*Beau pavé de cabillaud cuit en croûte d'olive, artichaut en purée onctueuse, féta et pain croustillant  
Pan-fried filet of cod covered with a light olive crust, served with a creamy artichoke purée  
topped with a feta crumble and croutons*

**HARISSA CHOP HOUSE**

*Côtelettes d'agneau marinées à la harissa, purée de pois chiches à la menthe et au tahini,  
émulsion à la coriandre*

*Harissa-marinated lamb chops served with a purée of chickpeas, tahini & mint,  
and drizzled with an emulsion of coriander*

●●●●○

**CARAMEL LOVERS IN NYC**

*Cheesecake glacé à la vanille, pot de caramel au beurre salé  
Vanilla cheesecake served with a side of salted-butter caramel*

**nos menus à prix fixe comprennent des portions qui ont été créées pour  
le partage et seront ajustées en fonction du nombre de personne**

**dinner menu 3 : around the world in eighty**

**CHF 80 / personne**

**ELECTRIC SASHIMIVICHE**

*Sashimi de thon rouge façon ceviche au pamplemousse, piquillos et fleur de Sichuan  
Tuna sashimi prepared ceviche-style with grapefruit, lime, smoky piquillo peppers  
and Sichuan button flower*

**DIVE INTO THE MED**

*Tentacules de poulpe cuisinées au vinaigre balsamique et olives taggiasches,  
crèmeux de tomates séchées, pommes de terre coup de poing aux épinards  
Octopus tentacles delicately cooked in a balsamic vinegar reduction with taggiasca olives,  
and served with potatoes, spinach and a sauce of sun-dried tomatoes*

●●●●●

**DUELING FOIS GRAS**

*La terrine de foie gras à la vanille Bourbon glacée au cassis ; l'escalope poêlée  
sur un toast de brioche pomme / cassis  
Duo of duck foie gras: pan-seared & terrine, accompanied by an apple and cassis toasted brioche*

**IMMORTAL DUCK**

*Tataki de magret de canard mariné aux épices asiatiques et au Porto,  
champignons shimeji au café et aioli à l'ail noir  
Tataki of duck breast marinated in Asian spices and Porto,  
served with shimeji mushrooms marinated in coffee and an aioli of black garlic*

●●●●●

**SHRIMP LOLLIPOPS**

*Six sucettes de crevettes, sauce au yaourt à l'encre de seiche  
Six crispy shrimp lollipops served with a squid-ink infused yogurt dip*

**BONE-IN SHANGHAI**

*Travers de porc fondants cuits au four pendant 12 heures et sauce maison « sweet – chilli »  
Slow-cooked pork spare ribs rubbed with our tangy Asian marinade, served with a homemade sweet-chili sauce*

●●●●●

**CHILI CRAB CRAZY**

*Crabe à carapace molle en tempura croustillante, sauce Singapourienne aigre-douce aux piments  
Tempura of soft-shell crab served in a rich Singaporean sweet & savory tomato chili sauce*

●●●●●

**UNDER THE SUMAC**

*Beau pavé de cabillaud poché au lait d'amande, carottes en déclinaison  
la purée à la vanille, le cœur aux épices, simplement en copeaux et crumble aux deux citrons  
Filet of cod poached in almond milk, served with a trio of carrots and lemon crumble*

**DÎNER SUR L'ATLAS**

*100g d'entrecôte de boeuf rassie et cuite aux épices Berbères, condiment M'zouria  
aux oignons caramélisés et purée onctueuse choux fleur / céleri  
100g of aged entrecôte marinated in Berber spices, M'zouria condiment  
of caramelized onions and a creamy purée of cauliflower / celery*

●●●●●

**SWEET NOTE**

*Un assortiment de nos desserts préférés  
Assortiment of Eat Me's favorite desserts*

Tous les prix sont en CHF par personne et inclus la TVA de 7.7%. Les boissons ne sont pas incluses (sauf si spécifié)

## boissons

- **Non-alcoolisées:** Forfait minérale (eau minérale & cafés) **CHF 10 / personne**
- **Cocktails:** Merci de consulter notre carte des cocktails sur notre site internet si vous êtes intéressé à précommander des cocktails ou des punches.
- **Vins:** Afin d'avoir un accord mets et vins parfait, nous avons préparé une sélection spécialement conçue pour nos différents menu. En-dessus de 12 personnes, nous recommandons fortement une pré-sélection des vins afin de pouvoir vous garantir un nombre suffisant de bouteille pour votre événement.

### Vins Blancs

<b>Argentine:</b> MENDEL, Lunta Torrontés, Cafayate, Salta	<b>CHF 49</b>
<b>France:</b> ALLEGRIA, Tribu d'A Blanc, Coteaux du Languedoc (Marsanne, Roussanne)	<b>CHF 54</b>
<b>Suisse:</b> Domaine Croix DUPLEX, Epesses, Vaud (Chasselas)	<b>CHF 55</b>
<b>Liban:</b> ALTITUDES, Ixir, (Obeidy, Muscat, Viognier)	<b>CHF 59</b>
<b>France:</b> Domaine R. LAVANTUREUX, Chablis Vieilles Vignes, Bourgogne (Chardonnay)	<b>CHF 63</b>
<b>Suisse:</b> Domaine des MUSES, Petite Arvine Tradition, Valais	<b>CHF 79</b>

### Vins Rouges

<b>Espagne:</b> Bodega VIÑA IJALBA, Graciano, Logroño, Rioja	<b>CHF 59</b>
<b>Suisse:</b> La TORNALE, Pinot Noir, Valais	<b>CHF 60</b>
<b>Italie:</b> Cantina MOROS, Moros Salice Salentino Riserva, Pouilles	<b>CHF 75</b>
<b>France:</b> Château PIPEAU, Saint-Emilion Grand Cru (Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon)	<b>CHF 89</b>
<b>Italie:</b> Podere LA VIGNA, Brunello di Montalcino, 2012, Toscane (Sangiovese) (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina)	<b>CHF 115</b>
<b>Italie:</b> GAMBA, Amarone Classico della Valpolicella, 2011, Vénétie (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina)	<b>CHF 119</b>

## politiques générales

- **Réservation en avance:** Requis pour nos menus à prix fixe.
- **Garantie de la réservation:** Nous demandons une empreinte de la carte de crédit : Nom et prénom, numéro de la carte et date d'expiration. Pour les grands groupes ou les privatisations, un dépôt, non-remboursable, est parfois requis. Celui-ci sera ensuite déduit de la facture finale.
- **Termes d'annulation:** Merci de vous référer à notre politique d'annulation qui vous parviendra au moment de l'offre formelle.
- **Moyens de paiement:** Nous acceptons les carte Visa, MasterCard, Maestro et American Express. Au cas par cas, nous pouvons également vous faire parvenir une facture payable dans les 10 jours.
- **Droit de bouchon:** Tandis que nous offrons une large sélection de vin venant du monde entier, nous vous invitons également à apporter vos propres bouteilles de vin (maximum 5 bouteilles). La droit de bouchon est de CHF 35 / bouteille de 7.5 dl et CHF 65 / magnum.
- **Amener son dessert/gâteau:** C'est avec plaisir qu'Eat Me vous laisse prendre votre propre dessert ou gâteau à CHF 5 / personne.