



LE MIRADOR
RESORT & SPA

Buffet du Nouvel An

New Year's Buffet

BUFFET DU CHEF AVEC STATIONS À THÈME

CHEF'S BUFFET WITH THEMED STATIONS

PAINS ET BEURRES

BREADS AND BUTTERS

Pain libanais - Baguette traditionnelle - Pain tessinois - Pain saint-gallois - Pain complet au seigle - Pain au maïs - Pain au levain de blé dur
Focaccia au sel fumé - Beurre salé - Beurre au cumin - Beurre aux algues - Beurre au yuzu
Lebanese bread - Traditional baguette - Ticino bread - Saint Gallen bread - Whole rye bread - Cornbread - Durum wheat sourdough bread
Focaccia with smoked salt - Salted butter - Cumin butter - Seaweed butter - Yuzu butter

CHARCUTERIE

COLD CUTS

Jambon à la découpe - Terrine de foie gras - Saumon fumé - Esturgeon fumé - Pâté en croûte au porc - Coppa du Valais - Viande des Grisons Lard de campagne - Soubressade à la cuillère - Pressé de joue de bœuf au raifort - Rillettes de porc à l'estragon - Pressé de volaille de la Gruyère
Sliced Ham - Foie gras terrine - Smoked salmon - Smoked sturgeon - Pork pâté en croûte - Valais coppa - Air-dried beef from Grisons - Country-style bacon - Soubressade - Pressed beef cheek with horseradish - Pork rillettes with tarragon - Pressed poultry from Gruyère

ANTIPASTI & MEZZE

Poivrons farcis - Courgettes à l'huile d'olive - Artichauts à la grecque - Involtini aux aubergines - Olives mammoth - Feuilles de vigne - Baba Ganoush - Houmous de pois chiche - Kebbé - Fatayers - Arancini cacio e pepe - Ratatouille libanaise - Tapenade aux olives noires
Stuffed Peppers - Zucchini in olive oil - Greek-style artichokes - Eggplant involtini - Mammoth olives - Grape leaves - Baba ganoush - Chickpea hummus - Kibbeh - Fatayers - Cacio e pepe arancini - Lebanese ratatouille - Black olive tapenade

SASHIMI & CEVICHE

Saumon - Loup de mer - Crevettes - Thon rouge - Poulpe - Coquilles Saint-Jacques - Sériole - Huîtres - Caviar de hareng - Œufs Tobiko
Salmon - Sea bass - Shrimps - Bluefin tuna - Octopus - Scallops - Yellowtail - Oysters - Herring caviar - Tobiko eggs

SÉLECTION ÉQUILIBRÉE

HEALTHY SELECTION

Noix - Rampon - Frisée - Épinards - Feta - Bâtonnets de légumes avec séré maigre - Duo de quinoas - Patates douces rôties au sirop d'érable
Pois chiche et légumes grillés - Taboulé de chou-fleur - Tzatziki de concombre - Betteraves au vinaigre de framboise
Walnuts - Lamb's lettuce - Curly endive - Spinach - Feta - Vegetable sticks with low-fat quark - Quinoa duo - Roasted sweet potato with maple syrup
Chickpeas and grilled vegetables - Cauliflower tabbouleh - Cucumber tzatziki - Beets with raspberry vinegar

GYOZA

Poulet - Crevettes - Porc - Légumes. Sauce miel et soja blanc - Sauce vierge aux oignons tiges et épices thai - Sauce soja sans sucre
Chicken - Shrimp - Pork - Vegetables. White soy and honey sauce - Virgin sauce with spring onions and Thai spices - Sugar-free soy sauce



LE MIRADOR
RESORT & SPA

Buffet du Nouvel An

New Year's Buffet

PLATS À L'ASSIETTE, AU CHOIX

SELECT YOUR PLATED DISH

Filet de bœuf

Brocolettis, mousseline de pommes de terre, jus à la truffe

Beef Fillet

Brocoletti, potato mousseline, truffle jus

Saumon des Grisons

Brocolettis, mousseline de pommes de terre, jus « bouillabaisse » au citron confit

Grisons Salmon

Brocoletti, potato mousseline, "bouillabaisse" jus with candied lemon

Brocolettis rôtis

Mousseline d'artichauts, livèche, truffe

Roasted Brocoletti

Artichoke mousseline, lovage, truffle

BUFFET DE DESSERTS

DESSERTS BUFFET

Entremet aux deux chocolats - Tartelette Mont-Blanc - Éclair au café - Chou praliné-noisettes - Pavlova aux fruits rouges

Pain d'épices - Salade de fruits frais - Cheesecake à la vanille - Cheesecake coco, mangue et passion

Fontaine au chocolat avec fruits frais - Saint-Honoré

Two-Chocolate entremet - Mont-Blanc tartlet - Coffee éclair - Hazelnut praline chou - Red berry pavlova

Gingerbread cake - Fresh fruit salad - Vanilla cheesecake - Coconut, mango & passion fruit cheesecake

Chocolate fountain with fresh fruits - Saint-Honoré

STAND DE GLACES

ICE CREAM STATION