



vs



# LHC – HC Bienne

*Mardi 2 janvier 2024*

## La Table des 100 - Restaurant

### ENTRÉE

Gravelax de saumon, crème acidulée  
et tartare de chou-fleur à la Ricotta et citron confit

### PLAT

Magret de canard, pomme de terre fondante  
et figue fraîche

### DESSERT

Dacquoise noisette, compotée de clémentine  
et crème praliné noisette

## L'avant-match - Buffet

### ENTRÉES

Saumon fumé, Blinis et moutarde Balik  
Salade frisée aux fruits secs et fromage de chèvre  
Salade avocat et crevette cocktail

### PLATS

Cuisse de canard à l'orange  
Polenta crémeuse  
Carottes gremolata  
Flamekueche poire et Gorgonzola

### DESSERTS

Galette des Rois à la frangipane  
Chou praliné et clémentine  
BOKO's de Chef Christophe Sedent



LHC  
GOURMET



# LHC – EHC Kloten

*Dimanche 7 janvier 2024*

## Brunch

Salade Caesar au poulet  
Plateau de charcuterie et fromage  
Poke Bowl avocat et falafels  
Blinis au tarama et saumon fumé  
Club sandwich à la dinde  
Velouté de courge

Poulet rôti au romarin  
Pomme grenaille rôtie  
Haricots verts à l'échalote  
Ravioli Ricotta et épinards

Œufs brouillés  
Saucisses grillées  
Bacon

Mousse au chocolat  
Éclair au café  
Tarte aux pommes de ma Grand-Mère  
Club sandwich framboise pistache



vs



# LHC – SC Bern

*Vendredi 12 janvier 2024*

## La Table des 100 - Restaurant

### ENTRÉE

Truite mi-cuite, sauce ligurienne et fenouil croquant

### PLAT

Travers de porc de Thurgovie, socca fine,  
tomate farcie et salade d'herbes

### DESSERT

Tarte fine noisette et cacao, crème aux agrumes

## L'avant-match - Buffet

### ENTRÉES

Salade de pomme de terre et cervelas à la moutarde  
Truite mi-cuite sauce aux herbes  
Pâté croûte et rémoulade de céleri

### PLATS

Saucisse de Berne à rôtir, sauce à l'oignon  
Pomme de terre nature  
Haricot blanc à la mode de Bern  
Pizza au lard bernois

### DESSERTS

Réglette citron myrtille  
Tartelette cacao noisette  
BOKO's de Chef Christophe Sedent



LHC  
GOURMET



VS



# LHC – HC Davos

*Mardi 23 janvier 2024*

## La Table des 100 - Restaurant

### ENTRÉE

Cannelloni vert au chou romanesco,  
dentelle de Parmesan

### PLAT

Saumon des Grisons en croûte, beurre blanc  
et spaghetti de courgette

### DESSERT

Tiramisu et crème anglaise infusion grain de café

## L'avant-match - Buffet

### ENTRÉES

Salade d'orge perlé à la viande des Grisons  
Roastbeef de cerf et sauce vierge aux légumes  
Salade de rampon au fromage de chèvre des Alpes,  
noix et fruits secs

### PLATS

Joue de porc braisée au vin rouge  
Mousseline de pomme de terre  
Gratin de chou-fleur croquant  
Ravioli del plin au beurre de sauge

### DESSERTS

Cake au citron  
Tartelette Tiramisu  
BOKO's de Chef Christophe Sedent



LHC  
GOURMET



# LHC – HC Ajoie

Vendredi 26 janvier 2024

## La Table des 100 - Restaurant

### ENTRÉE

Supions farcis de risotto, soupe de poisson  
et jambon iberico

### PLAT

Mijoté de boeuf à la niçoise, pomme nouvelle  
et tomate confite

### DESSERT

Pavlova à l'ananas rôti à l'estragon et crème coco

## L'avant-match - Buffet

### ENTRÉES

Salade de pois chiches à la marocaine  
Salade Caesar au poulet oriental  
Assortiment de mezze

### PLATS

Tajine de volaille aux fruits secs  
Couscous à l'orientale  
Tajine aux légumes  
Burek épinards

### DESSERTS

Petit chou à la fleur d'oranger  
Financier menthe et thé vert  
BOKO's de Chef Christophe Sedent



vs



# LHC - HC Bienne

*Mardi 13 février 2024*

## La Table des 100 - Restaurant

### ENTRÉE

Tourte chaude de lièvre, sauce salmis et salade

### PLAT

Carré de veau rôti, arancini au citron confit  
et confiture de figue

### DESSERT

Macaron litchi framboise et crème à la rose

## L'avant-match - Buffet

### ENTRÉES

Salade niçoise revisitée  
Sardine marinée et caponata  
Asperge verte, balsamique et jambon cru

### PLATS

Émincé de veau aux champignons  
Riz pilaf  
Carottes gremolata  
Cannelloni Ricotta épinard

### DESSERTS

Éclair passion  
Macaron framboise litchi  
BOKO's de Chef Christophe Sedent



# LHC – HC Ambri-Piotta

*Vendredi 23 février 2024*

## La Table des 100 - Restaurant

### ENTRÉE

Fines tranches de veau sauce tonnato  
et câpres de Pentelleria

### PLAT

Risotto aux vongoles, citron confit et poudre d'algue

### DESSERT

Finger mangue et crémeux chocolat noir,  
coulis de mangue

## L'avant-match - Buffet

### ENTRÉES

Fusilli aux pesto de basilic et légumes confits  
Fines tranches de veau sauce tonnato  
Tresse de Buffala et ses condiments

### PLATS

Jarret de veau aux câpres  
Risotto à la milanaise  
Cima di rapa à l'ail  
Ravioli aux asperges

### DESSERTS

Finger mangue chocolat  
Tartelette crumble ananas  
BOKO's de Chef Christophe Sedent



VS



# LHC – Genève-Servette HC

Mardi 27 février 2024

## La Table des 100 - Restaurant

### ENTRÉE

Fleur de courgette farcie au poisson du lac  
et émulsion de jus de vongole

### PLAT

Entrecôte double de boeuf, pomme de terre  
fondante et oignon braisé au vin rouge

### DESSERT

Moelleux à l'orange, crémeux chocolat au lait,  
salade d'agrumes au poivre Timut

## L'avant-match - Buffet

### ENTRÉES

Salade Cobb  
Carpaccio de bœuf  
Salade de pomme de terre et longeole IGP

### PLATS

Carré de porc à la moutarde  
Gratin dauphinois  
Haricots à l'échalote  
Ravioli Ricotta et épinard

### DESSERTS

Madeleine vanille et crème au chocolat  
Cup Cake orange et chocolat au lait  
BOKO's de Chef Christophe Sedent



LHC  
GOURMET





# LHC – EV Zug

*Lundi 4 mars 2024*

## La Table des 100 - Restaurant

### ENTRÉE

Gelée de tomate, homard et Straciatella de Burrata

### PLAT

Filet de boeuf au foie gras, épinard sauté

### DESSERT

Millefeuille vanille et ananas poêlé au vieux rhum

## L'avant-match - Buffet

### ENTRÉES

Pâté croûte et rémoulade de céleri

Salade de cervelas et Gruyère

Salade mimosa

### PLATS

Suprême de volaille au thym

Pomme grenaille au four

Fricassé de champignons

Giouvesti végétal à l'Ouzo

### DESSERTS

Tartelette crémeux vanille et ananas

Petit chou aux deux chocolats

BOKO's de Chef Christophe Sedent