

洛
桑
中
国
美
食
节



18^e Festival
de gastronomie
chinoise

du 29 janvier au
16 février 2008

«Un avant-goût de Pékin»

2008 年洛桑中国美食节

**Festival de gastronomie chinoise
du 29 janvier au 16 février 2008
«Un avant-goût de Pékin»**

**MM. WANG Yuezhi
et
ZHANG Yujie**

de l'École de gestion hôtelière de Beijing
Restaurant de Dorigny, Lausanne
www.nino-dorigny.ch

en collaboration avec

l'Association Vaud-Shaanxi/Chine
www.sinoptic.ch/vaud-shaanxi/

et

SinOptic
www.sinoptic.ch

Réservations:

Téléphone: +41 (0)21 692 26 88 ou 87

Fax: +41 (0)21 692 26 85

第一周

星期二

Première semaine

Mardi 29 janvier 2008 Menu «Temple du Ciel»

Entrées:

Haricots verts parfumés
à l'huile de ciboule

Dés de poulet parfumés

Plats:

Poisson à la sauce pimentée

Lapin aux cacahouètes

Boulettes d'agneau frites

Sauté de légumes divers

Soupe:

Potage à l'œuf et à la tomate

Accompagnements:

Riz cantonais à l'œuf

Beignets frits

Riz blanc

Dessert

Prix: 65.-

凉菜:

葱油扁豆

美味鸡块

热菜:

香辣鱼条

花生兔肉

炸羊肉丸子

炒素什锦

汤:

西红柿蛋汤

鸡蛋炒饭

油条

白米饭



Mercredi 30 janvier 2008
Menu «Tour de la Cloche»

Entrées:

Crevettes cuites au sel
Concombres à l'aigre-piquant

Plats:

Canard laqué à la pékinoise
Crevettes gourmandes
Lapin aux haricots fermentés
Champignons de paille
au jus d'huîtres

Soupe:

Potage vinaigré et pimenté à l'œuf

Accompagnements:

Raviolis pékinois pochés
Riz cantonais aux légumes

Riz blanc

Dessert

Prix: 68.-

星期三

冷菜:

盐水虾仁
酸辣黄瓜

热菜:

北京烤鸭
NINO 馋嘴虾
豆豉兔肉
蚝油草菇

汤:

酸辣蛋汤

北京水饺
什锦炒饭
白米饭



Jeudi 31 janvier 2008
Menu «Cité Interdite»

Entrées:

Rouleaux à l'huile de sésame
Lamelles de chou à l'aigre-doux

Plats:

Poisson sauce soja à la cantonaise
Canard laqué à la pékinoise
Chair de crevettes sauce aigre-douce
Tofu aux champignons

Soupe:

Potage à la chair de poisson
et pois verts

Accompagnements:

Rouleaux de printemps
Riz cantonais à l'œuf

Riz blanc

Dessert

Prix: 68.-

星期四

冷菜:

香油蛋卷
甜酸白菜

热菜:

广东酱汁鱼
北京烤鸭
糖醋虾肉
香菇豆腐

汤:

青豆鱼肉汤

春卷

鸡蛋炒饭

白米饭



星期五

Vendredi 1er février 2008 Menu «Porte de la Paix céleste»

Entrées:

Dés de poisson aux haricots fermentés
Haricots verts au gingembre

Plats:

Travers de porc aux cinq épices
Canard laqué à la pékinoise
Filets de poulet à la sauce pimentée
Champignons de paille
à l'huile de ciboule

Soupe:

Potage aigre piquant à la pékinoise

Accompagnements:

Raviolis pochés à l'huile piquante
Riz cantonais aux légumes

Riz blanc

Dessert

Prix: 70.-

冷菜:

豆豉鱼条
生姜扁豆

热菜:

五香排骨
北京烤鸭
香辣鸡条
葱油草菇

汤:

北京酸辣汤

红油水饺

什锦炒饭

白米饭



星期六

Samedi 2 février 2008
Menu
«Temple du Nuage blanc»

Entrées:

Champignons aux deux couleurs
Dés de poulet parfumés

Plats:

Canard laqué à la pékinoise
Chair de crevettes sucrée et vinaigrée
Cuisses de poulet à la «Simon»
Chou-fleur aux champignons

Soupe:

Potage vinaigré et pimenté
aux boulettes de poulet

Accompagnements:

Beignets frits
Riz cantonnais à l'œuf

Riz blanc

Dessert

Prix: 70.-

冷菜:

双色银耳
美味鸡块

热菜:

北京烤鸭
甜酸虾肉
西蒙鸡腿
香菇菜花

汤:

酸辣鸡丸汤

油条

鸡蛋炒饭

白米饭

第二周

星期二

Deuxième semaine

Mardi 5 février 2008 Menu «Temple de la Lune»

Entrées:

Roulade à la viande et huile piquante
Concombre à la sauce aigre-douce

Plats:

Porc croustillant style Shandong
Filets de poulet au jus d'huître
Chair de crevettes
à la sauce d'aubergines
Assortiment de légumes parfumé
et piquant

Soupe:

Soupe aux petits raviolis
et aux boulettes de poisson

Accompagnements:

Rouleaux de printemps
Riz cantonais à l'œuf
Riz blanc

Dessert

Prix: 66.-

冷菜:

红油肉卷
糖醋瓜条

热菜:

山东蒸酥肉
蚝油鸡条
茄汁虾肉
香辣什锦

汤:

清汤鱼丸

春卷

鸡蛋炒饭
白米饭



大年三十
星期三

Mercredi 6 février 2008
Réveillon du Nouvel An chinois

Entrées:

Dés de poisson aux haricots fermentés
Choux aigres piquants
Roulade à la viande et huile piquante

Plats:

Canard laqué à la pékinoise
Travers de porc à l'aigre-doux
Lapin à la sauce piquante
Concombre aux champignons

Soupe:

Potage vinaigré et pimenté
aux délices assortis

Accompagnements:

Raviolis pochés aux trois saveurs
Riz cantonnais aux légumes
Rouleaux de printemps

Riz blanc

Dessert

Prix: 75.-

冷菜:

豆豉鱼块
酸辣白菜

红油肉卷

热菜:

北京烤鸭
糖醋排骨
香辣兔肉
香菇瓜条

汤:

酸辣三鲜汤

三鲜水饺

什锦炒饭

春卷

白米饭



Jeudi 7 février 2008
Menu «Temple des Lamas»

Entrées:

Ailes de poulet aigres et piquantes
Champignons haricots fermentés

Plats:

Magret de canard aux cinq épices
Travers de porc à l'ail odorant
Bœuf au sésame
Champignons de paille au jus d'huîtres

Soupe:

Potage vinaigré et pimenté
aux boulettes de poulet

Accompagnements:

Raviolis pékinois frits
Riz cantonais à l'œuf

Riz blanc

Dessert

Prix: 68.-

星期四

冷菜:

香辣鸡翅
豆豉草菇

热菜:

五香鸭脯
蒜香排骨
芝麻牛肉
蚝油草菇

汤:

酸辣鸡丸汤

北京煎饺
鸡蛋炒饭
白米饭



Vendredi 8 février 2008
Menu «Tour du Tambour»

Entrées:

Chair de crevettes en eau salée
Concombres au tofu séché

Plats:

Viande croustillante
à la sauce pimentée
Crevettes gourmandes à la Nino
Lapin aux haricots fermentés
Jardinière de légumes
à l'huile de ciboule

Soupe:

Potage à l'œuf et à la tomate

Accompagnements:

Nouilles
Rouleaux de printemps
Riz cantonais aux légumes
Riz blanc
Dessert

Prix: 68.-

星期五

冷菜:

盐水虾肉
黄瓜腐竹

热菜:

香辣酥肉
NINO 馋嘴虾
豆豉兔肉
葱油素什锦

汤:

番茄蛋汤

面条

春卷

什锦炒饭
白米饭



Samedi 9 février 2008
Soirée du Nouvel An chinois

Entrées:

Poisson à la sauce pimentée
Lamelles de concombres à l'aigre-piquant
Dés de poulet parfumés

Plats:

Canard laqué à la pékinoise
Crevettes aux pois verts
Filets de poulet à la sauce pimentée
Chou chinois aux champignons
Travers de porc aigre-doux
Lapin aux haricots fermentés

Soupe:

Potage à l'agaric blanc
à l'aigre-piquant

Accompagnements:

Rouleaux de printemps
Raviolis pékinois pochés
Riz cantonais à l'œuf

Riz blanc

Dessert

Prix: 85.-

星期六

冷菜:

香辣鱼条
酸辣瓜条
美味鸡块

热菜:

北京烤鸭
虾肉青豆
香辣鸡条
香菇白菜
糖醋排骨
豆豉兔肉

汤:

酸辣银耳汤

春卷

北京水饺
鸡蛋炒饭
白米饭

第三周

星期二

Troisième semaine

Mardi 12 février 2008 Menu «Temple du Soleil»

Entrées:

Chair de crevettes en eau salée
Chou chinois à la sauce pimentée

Plats:

Viande croustillante aux cinq épices
Travers de porc aigre-doux
Lapin aux haricots fermentés
Jardinière de légumes à l'huile de
ciboule

Soupe:

Soupe aux petits raviolis
et aux boulettes de poisson

Accompagnements:

Rouleaux de printemps
Riz cantonais aux légumes

Riz blanc

Dessert

Prix: 66.-

冷菜:

盐水虾肉

香辣白菜

热菜:

五香酥肉

糖醋排骨

豆豉兔肉

葱油素什锦

汤:

清汤鱼丸

春卷

什锦炒饭

白米饭



星期三

Mercredi 13 février 2008
Menu «Parc Beihai»

Entrées:

Sauté de légumes divers
Lapin aux cinq épices

Plats:

Dés de poisson sauce piquante
Travers de porc aux champignons
Filet de poulet à la sichuanaise
Concombre aux champignons

Soupe:

Soupe aux boulettes de poulet
et nouilles d'amidon»

Accompagnements:

Raviolis pékinois pochés
Riz cantonais à l'œuf

Riz blanc

Dessert

Prix: 66.-

冷菜:

拌素什锦
五香兔肉

热菜:

辣味鱼块
香菇排骨
四川鸡条
草菇瓜条

汤:

氽鸡丸

北京水饺
鸡蛋炒饭
白米饭



星期四

Jeudi 14 février 2008
Saint-Valentin

Entrées:

Lapin à la sauce piquante
Lamelles de concombres
à l'aigre-piquant

Plats:

Canard laqué à la pékinoise
Chair de crevettes
à la sauce d'aubergines
Viande croustillante aux cinq épices
Assortiment de légumes au jus d'huître

Soupe:

Potage à l'agaric blanc aigre-piquant

Accompagnements:

Rouleaux de printemps
Raviolis pékinois pochés
Riz cantonais aux légumes
Riz blanc

Dessert «Saint-Valentin»

Prix: 69.-

冷菜:

香辣兔肉
酸辣瓜条

热菜:

北京烤鸭
茄汁虾肉
五香酥肉
蚝油素什锦

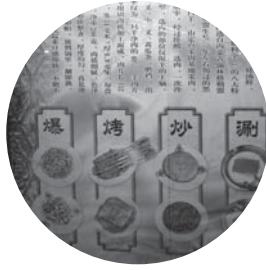
汤:

酸辣银耳汤

春卷

北京水饺

什锦炒饭
白米饭



Vendredi 15 février 2008
Menu «Temple de Confucius»

Entrées:

Chair de crevettes en eau salée
Haricots verts parfumés
à l'huile de ciboule

Plats:

Sauté de poulet aux épices
et arachides style «Gongbao»
Travers de porc aux haricots fermentés
Crevettes gourmandes à la Nino
Jardinière de légumes

Soupe:

Potage aux trois saveurs

Accompagnements:

Raviolis pochés
Rouleaux de printemps
Riz cantonais à l'œuf
Riz blanc

Dessert

Prix: 68.-

星期五

冷菜:

盐水虾肉
葱油扁豆

热菜:

宫保鸡丁
豆豉排骨
NINO 馋嘴虾
素什锦

汤:

三鲜汤

水饺

春卷

鸡蛋炒饭

白米饭



星期六

Samedi 16 février 2008
Menu «Palais d'Été»

Entrées:

Magret de canard aux cinq épices
Chou chinois aigre-doux

Plats:

Canard laqué à la pékinoise
Filets de poulet à la sauce pimentée
Bœuf au sésame
Champignons de paille au jus d'huîtres

Soupe:

Potage aux vermicelles
et au chou chinois

Accompagnements:

Rouleaux de printemps
Raviolis pochés
Riz cantonais aux légumes
Riz blanc

Dessert

Prix: 72.-

冷菜:

五香鸭脯
糖醋白菜

热菜:

北京烤鸭
香辣鸡条
芝麻牛肉
蚝油草菇

汤:

粉丝白菜汤

春卷

水饺

什锦炒饭

白米饭



*Sin*Optic



法
冊
—
陝
西
協
會

Association
Vaud-Shaanxi/Chine

photos: Pierre-Yves et Dongmei HOCKÉ

www.plates-bandes.ch