

# Menu de Groupe

Le Café de Grancy accueille régulièrement des groupes pour différents types d'événements :

Des « grandes tables », pour le repas de midi (43.-), pour le mercredi soir (60.-), pour le brunch (37.-) ou du soir (de 65.-), avec un menu à options, qui permet aux convives de choisir le jour J parmi un nombre restreint de plats.

Les formules proposées sont prédéfinies pour nous permettre d'assurer la qualité du service et de la cuisine. La privatisation du Café de Grancy n'est pas possible.



Ceci est un exemple, la carte change toutes les semaines

# Menu de Groupe

le midi

---

**ENTRÉES\***

Bol de mesclun de salade

Soupe de légumes de saison

Tartare de saumon à l'aneth, fenouil et citron vert  
Mesclun de salade, crème acidulée et pain pita

---

**PLATS\***

Risotto Carnaroli à la courge et champignons des bois  
Pousses d'épinard et copeaux de parmesan

Sauté de poulet fermier à l'estragon  
Purée de pommes de terre et légumes de saison

Dos de Saumon d'Ecosse grillé à la plancha - beurre blanc au Chasse-la-Bulle  
Riz noir et légumes de saison rôtis au four

Tartare de boeuf à la moutarde en grains et oignons rouges  
Pommes de terre sautées au romarin, mesclun de salade et pain grillé

---

**DESSERTS\***

Panna cotta vanille et compotée de pruneaux à la cannelle

Salade de fruits frais à la menthe - sorbet citron

Le Bounty de Grancy  
[ Moelleux au chocolat noir et boule de sorbet coco ]

Eau plate et/ou gazeuse  
Café

43.-

---

\* À CHOIX

Ceci est un exemple, la carte change toutes les semaines

# menu de Groupe

le soir

---

**ENTRÉES\***

Saladine de boeuf thaï aux piments, citron vert et coriandre  
Riz noir au sésame, gingembre et oignons nouveaux

Cassolette de champignons des bois  
Huile parfumée à la truffe, crème, ail et fines herbes

Crème de butternut, panais et topinambour  
Huile aromatisée à la truffe

---

**PLATS\***

Risotto Carnaroli à la courge et champignons des bois  
Pousses d'épinard et copeaux de parmesan

Suprême de poulet fermier à la moutarde en grains  
Purée de pommes de terre et légumes de saison rôtis au four

Tartare de boeuf à la moutarde en grains et oignons rouges  
Pommes de terre sautées au romarin, mesclun de salade et pain grillé

Dos de saumon d'Ecosse grillé à la plancha - beurre blanc au Chasse-la-Bulle  
Riz noir et légumes de saison rôtis au four

---

**DESSERTS\***

Panna cotta vanille et compotée de pruneaux à la cannelle

Salade de fruits frais à la menthe - sorbet citron

Le Bounty de Grancy  
[ Moelleux au chocolat noir et boule de sorbet coco ]

Eau plate et/ou gazeuse  
Café

65.-

---

\* À CHOIX

---

# menu de Groupe

brunch

---

Jus d'orange pressé 1dl

| Salade de fruits frais à la menthe |

| La corbeille du boulanger |

Croissant, brioche, tresse et baguette de chez Breadstore  
Beurre et confitures maison

A choix :

| L'assiette John Steed |

Oeufs brouillés, pommes grenailles, haricots blancs et bacon grillé  
(ou gruyère pour la version végété)

ou

| Assiette de saumon fumé de Norvège |

Mesclun de salade, câpres et oignons rouges  
Rugbrod (pain de seigle danois)

---

39.-

# Menu de Groupe

le mercredi

## **“J’ai pas envie de fondue au fromage...”!**

Bol de salade verte et crudités  
Huile d’olive et balsamique

\*\*\*

**Fondue de la terre**  
Viande de boeuf

ou

**Fondue de la mer**  
Poissons et crustacés

**Servies avec pommes de terre sautées**  
**Sauces maison et crudités**

\*\*\*

Dessert à choix :

Moelleux au chocolat et boule de glace

ou

Salade de fruits frais à la menthe  
sorbet citron

\*\*\*

Eau plate et/ou gazeuse à discrétion  
Café [ ou boisson chaude ]

café de  
Grancy

60.-/pers

# menu de Groupe

le mercredi

**“Mmmh... une bonne fondue au fromage”!**

Assiette valaisanne  
Viande séchée, lard sec, pain de seigle

\*\*\*

**Fondue moitié-moitié  
au fromage de Semsales  
250 gr**

\*\*\*

Dessert à choix :

Meringues et crème double de la Gruyère

ou

Salade de fruits frais à la menthe  
sorbet citron

\*\*\*

Eau plate et/ou gazeuse à discrétion  
Café [ ou boisson chaude ]