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 (55/65.-), pour le brunch (42.-) 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.

menu de Groupe

le midi

ENTRÉES*

Tataki de faux filet de boeuf
Salade de roquette et mesclun - crudités - sauce terriyaki - pickles de concombre - sésame et piment rouge

Taboulé
Tofu - oignons rouges - menthe - concombre

Tartare de daurade d'élevage corse
Pesto basilic - jus de citron - parmesan - herbes fraîches - mesclun de salade - baguette de chez Breadstore

PLATS*

Dos de maigre d'élevage corse
Fregola sarda - oignons nouveaux - tomates cerise fraîches et séchées - roquette et huile d'olive

Penne rigate - pesto basilic
Mozzarella - poivre mignonette

Echine de porc vaudoise confite et caramélisée au miel
Purée de carottes au gingembre - pommes de terre grenailles aux aromates

DESSERTS*

Tarte aux fraises
Crème pâtissière à la menthe - chantilly

Salade de fruits frais et sirop maison

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

Eau plate et/ou gazeuse
Café

* À CHOIX

menu de Groupe

le soir

ENTRÉES*

Tataki de faux filet de boeuf
Salade de roquette et mesclun - crudités - sauce terriyaki - pickles de concombre - sésame et piment rouge

Taboulé
Tofu - oignons rouges - menthe - concombre

Tartare de daurade d'élevage corse
Pesto basilic - jus de citron - parmesan - herbes fraîches - mesclun de salade - baguette de chez Breadstore

PLATS*

Dos de maigre d'élevage corse
Fregola sarda - oignons nouveaux - tomates cerise fraîches et séchées - roquette et huile d'olive

Salade de chèvre chaud
Mesclun et crudités - courgettes et aubergine grillées - sauce à salade maison

Echine de porc vaudoise confite et caramélisée au miel
Purée de carottes au gingembre - pommes de terre grenailles aux aromates

DESSERTS*

Tarte aux fraises
Crème pâtissière à la menthe - chantilly

Salade de fruits frais et sirop maison

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

Eau plate et/ou gazeuse
Café

* À CHOIX

menu de Groupe

brunch

Jus d'orange pressé 1dl

| Salade de fruits frais et sirop maison |

| La corbeille du boulanger |

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

A choix :

| Le John Steed |

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

ou

| Saumon fumé de Norvège |

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

42.-

menu de Groupe

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

ENTRÉE

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

PLATS*

Fondue de la terre
Viande de boeuf 200gr

ou

Fondue de la mer
Poissons et crustacés 200gr

Sauces maison
Pommes de terre sautées au romarin et ail confit
Légumes frais et crudités

DESSERTS*

Moelleux au chocolat noir et boule de glace coco

Salade de fruits frais et sirop maison

Eau plate et/ou gazeuse
Café (ou boisson chaude)

65.-

* À CHOIX

menu de Groupe

fondue

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

ENTRÉE

Assiette valaisanne
Viande séchée, lard sec, pain de seigle

PLAT

Fondue moitié-moitié
de la fromagerie de Semsales

250gr

DESSERTS*

Meringues et crème double de la Gruyère

Salade de fruits frais et sirop maison

Eau plate et/ou gazeuse - café

55.-

* À CHOIX