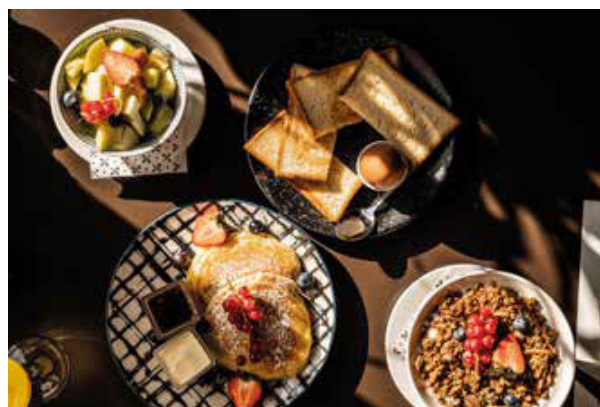


menu de Groupe

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 teriyaki - 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 végété]

ou

| Saumon fumé de Norvège |

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

42.-