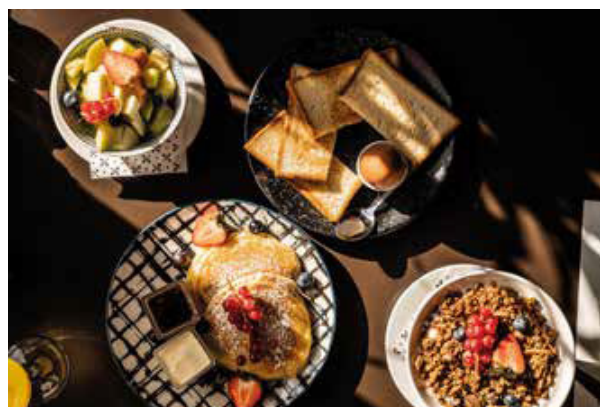


# menu de Groupe

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

Des « grandes tables », pour le repas de mid, pour le brunch ou du soir, 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 végété]

ou

| Saumon fumé de Norvège |

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

---

42.-