



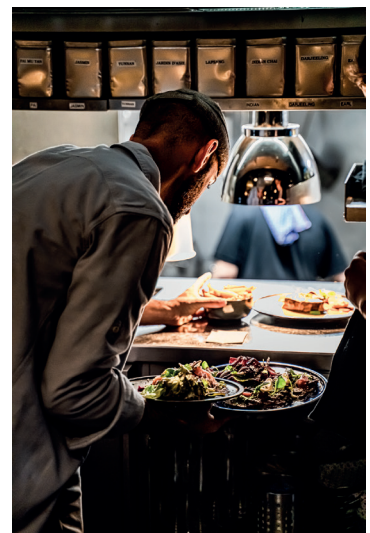
# LES MENUS DE GROUPE

Le Café Saint Pierre accueille régulièrement des groupes pour différents types d'événements :

Des « grandes tables », pour le repas de midi (39.-) ou du soir (59.-), 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. Tous les groupes que nous accueillons font partie de l'exploitation habituelle du lieu, avec la convivialité (parfois peu intimiste) que cela implique !

La privatisation du Café Saint Pierre n'est pas possible.




# LE MENU DE MIDI



## SOUPE DU MOMENT

**SALADE DE CHÈVRE FRAIS DES PACCOTS** / salade verte et crudités / fraises / bresaola / croûtons / amandes torrifiées / huile d'olive et balsamique

**ASPERGES VERTES ÉTUVÉES** / mozzarella de bufflonne suisse / huile de menthe / crème de balsamique / pistaches concassées / salade de jeunes pousses 

--

**CUISSES DE POULET CROUSTILLANTES AU CAMEL ET POIVRE SARAWAK** / riz / légumes sautés / sésame

**GNOCCHI DE POMMES DE TERRE MAISON**  / pesto épinard et ail des ours / mousse légère aux fromages / poivre noir

**FISH AND CHIPS**  
sauce mayonnaise ciboulette / oignons nouveaux / purée d'edamame / frites fraîches / salade verte / crudités

--

**TARTE SABLÉE AU CACAO** / ganache chocolat noir tropi-  
lia / amandes caramélisées

**FRAISES MELBA** / fraises au sucre / glace vanille / amandes caramélisées / chantilly mascarpone à la ver-  
veine fraîche / poudre de vanille

**MENU**  
entrée / plat / dessert

# LE MENU DU SOIR



## **SALADE DE CHÈVRE FRAIS DES PACCOTS**

salade verte et crudités / fraises / bresaola  
croûtons / amandes torréfiées / huile d'olive  
et balsamique > version végétarienne sans bresaola 🌿

## **VITELLO TONATO**

veau cuit lentement / mayonnaise /  
thon à l'huile / cornichons / câpres /  
salade de fenouil à l'orange

## **ASPERGES VERTES ÉTUVÉES** 🌿

mozzarella de bufflonne suisse /  
huile de menthe / crème de balsamique /  
pistaches concassées / salade de jeunes pousses

--

## **RAVIOLI DE MAURO À LA BROUSSE**

pesto épinard et ail des ours / guanciale  
croustillant / mousse légère aux fromages  
> version végétarienne 🌿

## **PICCATA DE VEAU PANÉES**

frites de polenta / brocolis en tempura /  
ruccola / jus de viande / câpres / olives / basilic

## **TARTARE DE SAUMON**

radis rouges / crème fraîche / échalotes /  
condiments / citron / toast / salade

--

**TARTE SABLÉE AU CACAO** / ganache chocolat  
noir tropilia / amandes caramélisées

## **FRAISES MELBA**

fraises au sucre / glace vanille /  
chantilly mascarpone à la verveine fraîche  
poudre de vanille / amandes caramélisées

## **COCKTAIL DU MOMENT** /

recette surprise / fraîcheur / douceur

## **MENU**

entrée / plat / dessert

# MENU

LE BRUNCH

---

## Deux boissons

- ☞ Café, chocolat ou thé
  - ☞ Jus d'orange frais (1dl)
- 



## La corbeille du boulanger

- ☞ Baguette de chez BreadStore
  - ☞ Brioche et tresse au beurre
  - ☞ Croissant
  - ☞ Beurre, miel & confitures maison
- 



## La salade de fruit

- ☞ Fruits de saison
- 



## Le So British

- ☞ Omelette brouillée, gros haricot blanc, sauce tomate curry et harissa, bacon, saucisse de veau artisanale, épinards
- 

OU

## Le Scandinave

- ☞ Oeuf bénédicte au saumon fumé sauce hollandaise
- 

OU

## Pancakes salés végétariens

- ☞ Champignons du moment, estragon, parmesan, salade verte, crudités et pickles
- 

**38.-**

---

---