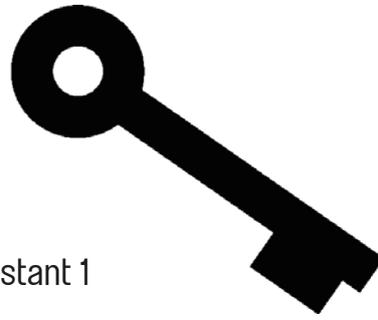


CAFÉ SAINT PIERRE



Pl. benjamin Constant 1
1003 Lausanne

Urbain, élégant et festif, le Café Saint Pierre donne autant envie de boire que de manger: une **carte des cocktails colorée** et inventive, et surtout la **bistronomie gourmande** et ingénieuse de Guillaume Raineix, qui **fusionne tradition locale et cuisine du voyage**, servie à midi comme le soir. Le week-end, des **brunchs voluptueux**, et, au gré de l'agenda, plein de soirées plus ou moins musicales – et plus ou moins extravagantes !



Cuisine :

bistronomie contemporaine, entre tradition locale et cuisine du voyage

Capacité :

75 places assises / 100 en formule cocktail dinatoire

Disponibilité :

du lundi au dimanche

Privatisation:

du lundi au dimanche; possibilité d'animations (DJ / spectacle / etc.)

Site internet :

www.cafesaintpierre.ch

Instagram :

www.instagram.ch/cafesaintpierre

Contact:

+41 21 323 36 36 / groupes@cafesaintpierre.ch

ACCUEIL DE GROUPES

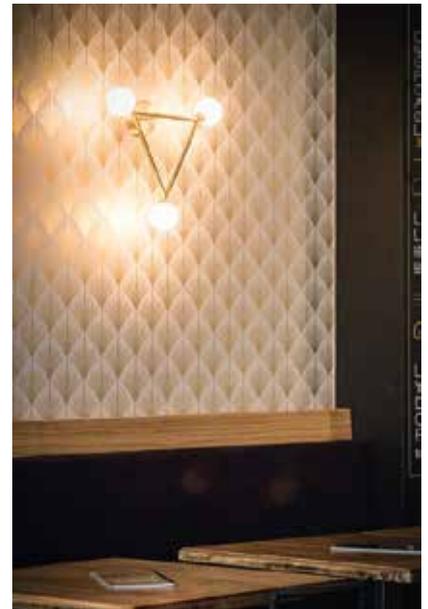


Le Café Saint Pierre accueille régulièrement des groupes pour différents types d'événements.

Pour ces « grandes tables » (dès 10 pers.) , nous proposons un **menu à options (39.- à midi / 59.- pour le repas du soir / 38.- pour le brunch)**, ce qui permet aux convives de choisir le jour J parmi un nombre restreint de plats, avec toujours une option végétarienne attrayante.

Vous trouverez ci-après les propositions de menu midi / soir / brunch - à noter qu'ils sont **indicatifs**, la carte changeant constamment au gré des saisons !

La **privatisation** est possible tous les soirs de la semaine (conditions ci-après). Possibilités d'animations et/ou de formule « cocktail dinatoire ». Les tarifs sont susceptibles de changer selon la période de l'année.



PRIVATISATION



La privatisation du Café Saint Pierre est possible, sous réserve de disponibilité, tous les jours et tout au long de l'année. Sur certaines périodes (décembre notamment), les conditions peuvent légèrement changer. La privatisation implique le choix du menu du moment (midi ou soir, exemples ci-après) ou de la formule « cocktail dinatoire».

MIDI, REPAS ASSIS

- > privatisation possible de 30 à 75 personnes
- > horaire : de 11h à 15h; extension horaire à discuter
- > imposition du menu de midi (menu unique à choisir parmi les options)
- > boissons à la carte ou forfait boissons
- > dans tous les cas, minimum de 3000.- facturé

SOIR, REPAS ASSIS

- > privatisation possible de 30 à 75 personnes
- > imposition du menu du soir (menu unique à choisir parmi les options)
- > boissons à la carte ou forfait boissons
- > du dimanche au mercredi, minimum de 5000.- facturé
- > du jeudi au samedi, minimum de 7000.- facturé

COCKTAIL DINATOIRE, MIDI OU SOIR

- > privatisation possible de 30 à 100 personnes
- > imposition de la formule cocktail
- > boissons à la carte ou forfait boissons
- > du dimanche au mercredi, minimum de 5000.- facturé
- > du jeudi au samedi, minimum de 7000.- facturé

ANIMATION

- > DJ, « bar à 45T » ou animations, prix sur demande

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 /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

39

FORFAIT BOISSON (EN OPTION, P.PERS)

eaux à volonté / 1 café ou thé
3 verres de vin (blanc, pétillant ou rouge)
autres boissons à la carte, en supplément

25



COCKTAIL DINATOIRE

(UNIQUEMENT EN CAS DE PRIVATISATION DU RESTAURANT)

GRAVLAX DE SAUMON

pickles de betterave

FALAFELS DU CHEF

tzatiki au piment d'espelette

TATAKI D'ENTRECÔTE DE BOEUF

vinaigrette / ail / gingembre

HOUMMOUS / PAIN LIBANAIS

sumac / zaathar / huile d'olive au thym citron

TARTINE CROUSTILLANTE AU POTIMARRON

fromage frais

CUISSES DE POULET CROUSTILLANTES

caramel / poivre sarawak

CAVIAR D'AUBERGINE

épices torréfiées / huile d'olive / toasts

CHOU-FLEUR FRIT AU GARAM MASSALA

yaourt / miel / piments

TARTARE DE DAURADE

lait de coco / citron vert / agrumes

--

CHEESECAKE

coulis exotique

CHOUX MAISON

crème légère à la vanille

MOËLLEUX AU CHOCOLAT

--

COCKTAIL DINATOIRE

p.pers / servi en flying dinner

75

FORFAIT BOISSON (EN OPTION)

softs / eaux / café : à volonté

vin pétillant / blanc / rouge / bière pression: 4 verres p.p.

autres boissons : à la carte, en supplément

35

MENU INDICATIF

Certains plats peuvent changer selon la saison !

LE MENU DU SOIR



TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE

huile d'olive / citron / pommes vertes / toasts

PÂTÉ EN CROÛTE DE LA BOUCHERIE DU PALAIS

pickles maison / cornichons

BROCOLIS EN TEMPURA 🌿

vinaigrette ponzu

--

DOS DE CABILLAUD CUIT AU FOUR /

velouté de courge au curry / courges confites /
lait d'amande / zestes de citron

SALADE DE BETTERAVE EN DÉCLINAISON 🌿

pistache / aneth / oeuf poché /
vinaigrette acidulée

FAUX-FILET DE BOEUF DIAMANT /

beignets de pommes de terre croustillants /
carottes de couleurs sucré-salé / jus de viande

--

POIRE POCHÉE AU SIROP

glace vanille / chantilly / chocolat noir / amandes

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA

chantilly mascarpone

COCKTAIL DU MOMENT

--

MENU

entrée / plat / dessert

59

FORFAIT BOISSON (EN OPTION, P.PERS)

eaux à volonté / 1 café ou thé
3 verres de vin (blanc, pétillant ou rouge)
autres boissons à la carte, en supplément

25

LE MENU DES FÊTES



De mi-novembre à nouvel-an, nous proposons pour les groupes

> soit le menu habituel 3 plats à 59.-

> soit un menu de Noël à 72.- (🌲), qui comprend en plus un apéritif pétillant et qui élargit le choix à d'autres plats de fête (crabe, filet de boeuf, pavé de flétan).

Des huîtres sont proposées en option avec un supplément.

La même formule (59.- ou 72.-) est imposée à toute la table, indépendamment des plats choisis.



option NOËL

APÉRITIF PÉTILLANT

chasselas pétillant « Chasse la Bulle » / croustilles vaudoises

--

TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE

huile d'olive / citron / pommes vertes / toasts

PÂTÉ EN CROÛTE DE LA BOUCHERIE DU PALAIS

pickles maison / cornichons

BROCOLIS EN TEMPURA 🌿

vinaigrette ponzu



option NOËL

CRABE DES NEIGES

macédoine de légumes racines / mayonnaise estragon / zestes d'agrumes

--

DOS DE CABILLAUD CUIT AU FOUR

velouté de courge au curry / courges confites / lait d'amande / zestes de citron

FAUX-FILET DE BOEUF DIAMANT

beignets de pommes de terre / carottes de couleurs sucré-salé / jus de viande

SALADE DE BETTERAVE EN DÉCLINAISON 🌿

pistache / aneth / oeuf poché / vinaigrette acidulée



option NOËL

FILET DE BŒUF / sauce bordelaise / moelle de bœuf /

pommes de terre grenaille / crosnes en persillade / croûtons à l'ail



option NOËL

PAVÉ DE FLÉTAN D'ATLANTIQUE

purée de panais / pommes de terre grillées / sauce hollandaise / beurre de crustacés / riz venere/ zestes de citron

--

POIRE POCHÉE AU SIROP

glace vanille / chantilly / sauce chocolat noir / amandes

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA

chantilly mascarpone

COCKTAIL DU MOMENT

--

MENU

entrée / plat / dessert **59**



option NOËL

apéro / entrée / plat / dessert **72**

huîtres fines de claire à partager (3 pp) **+14**

MENU INDICATIF

Les plats changent selon la carte saisonnière !

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.-
