



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 / groupe@cafesaintpierre.ch

ACCUEIL DE GROUPES

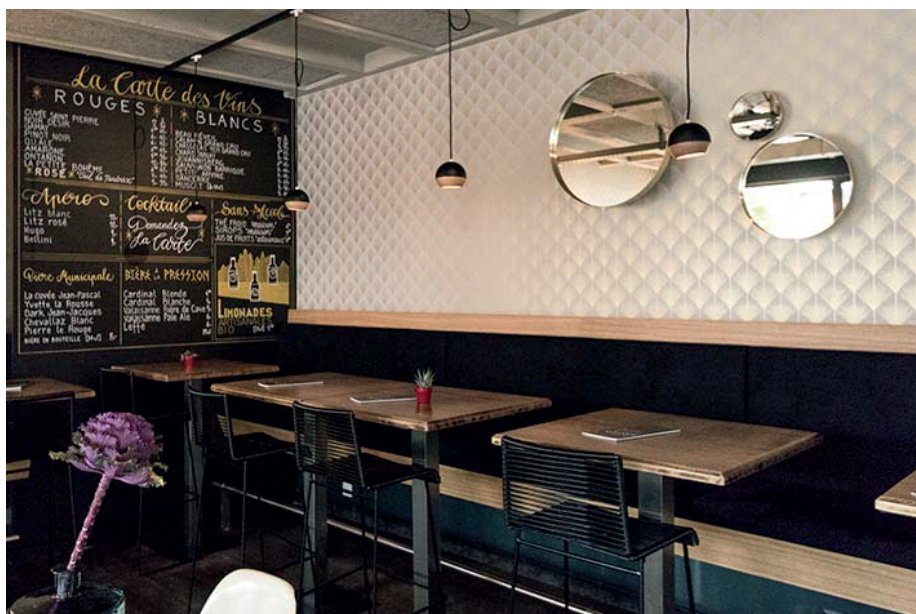


Le Café Saint Pierre accueille régulièrement des groupes pour différents types d'événements.

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.



LE MENU DU MIDI

TATAKI DE SAUMON D'ÉCOSSE

quinoa / condiment de légumes croquants

POÊLÉE DE BOLETS

jambon cru italien / croûtons / oeuf poché / jus de viande réduit

MAGRET DE CANARD RÔTI

purée de céleri grillé / carottes glacées / jus de viande réduit au porto

DOS DE MAIGRE D'ÉLEVAGE CORSE

chou vert et fenouil étuvé au cumin / beurre blanc au chasselas

COURGES RÔTIES AUX AROMATES

orge perlé / pistaches

PANNA COTTA AU LAIT DE COCO

poudre de vanille / coulis de mangue

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA / chantilly mascarpone

MENU TROIS PLATS / entrée / plat / dessert

39

FORFAIT BOISSON (EN OPTION, PAR PERSONNE)

25

eaux / thé froid / citronnade : à volonté

vin blanc / vin rouge : 1 bouteille pour 3 personnes

autres boissons : à la carte, en supplément

LE MENU DU SOIR

TATAKI DE SAUMON D'ÉCOSSE

quinoa / condiment de légumes croquants

POÊLÉE DE BOLETS

jambon cru italien / croûtons / oeuf poché / jus de viande réduit

MAGRET DE CANARD RÔTI

purée de céleri grillé / carottes glacées / jus de viande réduit au porto

DOS DE MAIGRE D'ÉLEVAGE CORSE

chou vert et fenouil étuvé au cumin / beurre blanc au chasselas

COURGES RÔTIES AUX AROMATES

orge perlé / pistaches

PANNA COTTA AU LAIT DE COCO

poudre de vanille / coulis de mangue

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA / chantilly mascarpone

LE COCKTAIL DU MOMENT !

MENU TROIS PLATS / entrée / plat / dessert

59

FORFAIT BOISSON (EN OPTION, PAR PERSONNE)

25

eaux / thé froid / citronnade : à volonté

vin blanc / vin rouge : 1 bouteille pour 3 personnes

autres boissons : à la carte, en supplément

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.-

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

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