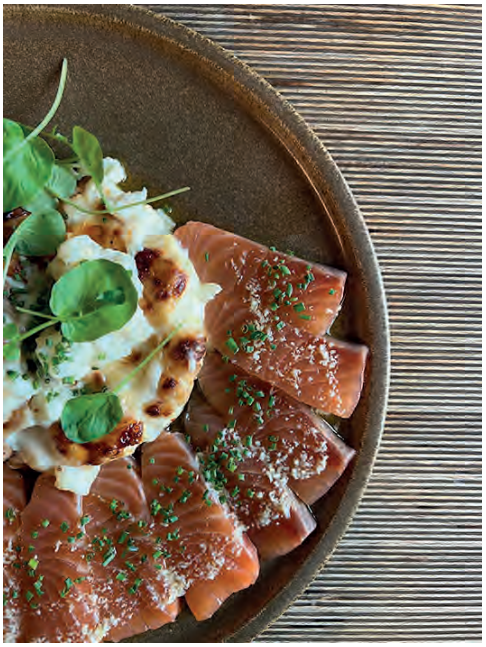
CAFÉ SAINT PIERRE

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 Aldwin Beets qui **fusionne tradition locale et cuisine du voyage** servie à midi comme le soir.
Le samedi, 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 mardi au samedi
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.

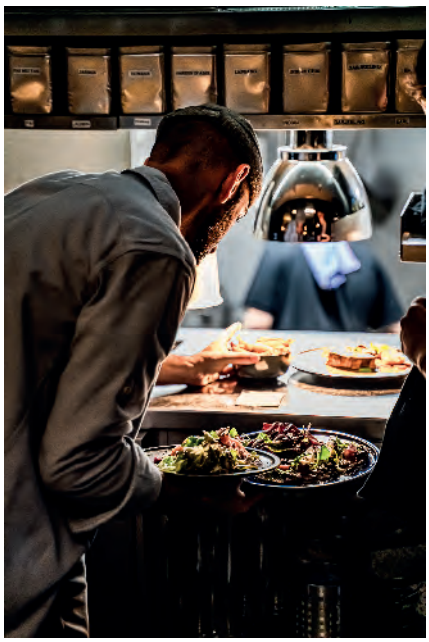
Pour ces « grandes tables » (dès 10 pers.) , nous proposons un **menu à options (39.– à midi / 59.– pour le repas du soir / 38.– pour le brunch)**, ce qui permet aux convives de choisir le jour J parmi un nombre restreint de plats, avec toujours une option végétarienne attrayante.

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.











LE MENU DU MIDI

SOUPE OU SALADE

TARTARE DE LÉGUMES ET CONSOMMÉ VÉGÉTAL
légumes du moment / sésame / yuzu

DEMI-POULET RÔTI
frites maison / sauce mayonnaise aux piments

TEMPURA DE PERCHES DE LOË
mayonnaise / citron / persil / pickles / sucrine / pommes de terre

---

CRÈME BRÛLÉE AU FOIN

CHEESECAKE AU CHOCOLAT BLANC ET SPECULOOS

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 SAINT PIERRE
RESTAURANT

LE MENU DU SOIR

PETITES ENTRÉES DU ST PIERRE
accras de haddock / grilled cheese / poulet croustillant

TARTARE DE LÉGUMES ET CONSOMMÉ VÉGÉTAL
légumes du moment / sésame / yuzu

AIGUILLETTE BARONNE
tendre partie du boeuf / chimichurri / légumes rôtis / pommes de terre

TEMPURA DE PERCHE DE LOË
mayonnaise / citron / persil / pickles / sucrine / pommes de terre

---

CRÈME BRÛLÉE AU FOIN

CHEESE CAKE AU CHOLOAT BLANC ET SPECULOOS

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

LE SAINT PIERRE
RESTAURANT

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».

TARIFS SUJETS À CHANGEMENT
selon lespériodes de l'année

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 parmis 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 parmis 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