

Vos repas privés à La Grappe d'Or

Menu du 1 septembre au 31 octobre 2026

Pour vos déjeuners et dîners privés de 12 à 24 convives, nous avons le plaisir de vous proposer notre salle à l'étage, entièrement réservée pour l'occasion.

Jusqu'à 16 personnes, vos convives pourront être réunis autour d'une seule et même table.

La salle vous accueille de **11h30 à 16h00** ou de **18h30 à minuit**.

Notre menu complet est proposé à **CHF 115.–** par personne,
et sa version végétarienne à **CHF 95.–**

Pour une formule plus légère, le menu peut également être proposé sans la première entrée, au tarif de **CHF 105.–**, ou **CHF 85.–** dans sa version végétarienne.

Afin de préparer votre réception dans les meilleures conditions, nous vous remercions de nous confirmer le nombre définitif de convives ainsi que le nombre de menus végétariens au plus tard **10 jours** avant votre venue.

Pour les groupes de plus de 14 personnes, nous vous remercions également de nous communiquer le choix du plat principal de chaque convive dans ce même délai.

Nous restons bien entendu à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre repas et nous réjouissons de vous accueillir à La Grappe d'Or pour ce moment privilégié.

Menu

Fines tranches de thon rouge mi-cuites au sarrasin
crème d'avocat à la marjolaine

Tortelli à la stracciatella et pistaches salées grillées
sauce tomate au basilic et piment d'Espelette

Suprême de volaille fermière rôti au thym
sauce aux chanterelles, pommes de terre écrasées et pousses d'épinards

ou

Filet de bar rôti sur la peau au citron
pesto rouge au romarin, pommes de terre fondantes et aubergines grillées

Biscuit breton, crème légère à la vanille, fricassée de fruits rouges de saison

Option végétarienne

Salade d'aubergine et courgettes croquantes
sauce pesto basilic-rucola et pignons de pins

Tortelli à la stracciatella et pistaches salées grillées
sauce tomate au basilic et piment d'Espelette

Couscous à la tomate
légumes sautés aux épices
feta grillée

Biscuit breton, crème légère à la vanille, fricassée de fruits rouges de saison