



MENU DE GROUPE LATROUPE LA GRANJA



MENU DE GROUPE

DÉJEUNER & DÎNER

DU LUNDI AU VENDREDI : 16,50€

WEEK-END: 20€

Comprend une entrée, un plat, un dessert, du pain et de l'eau minérale.

ENTRÉES

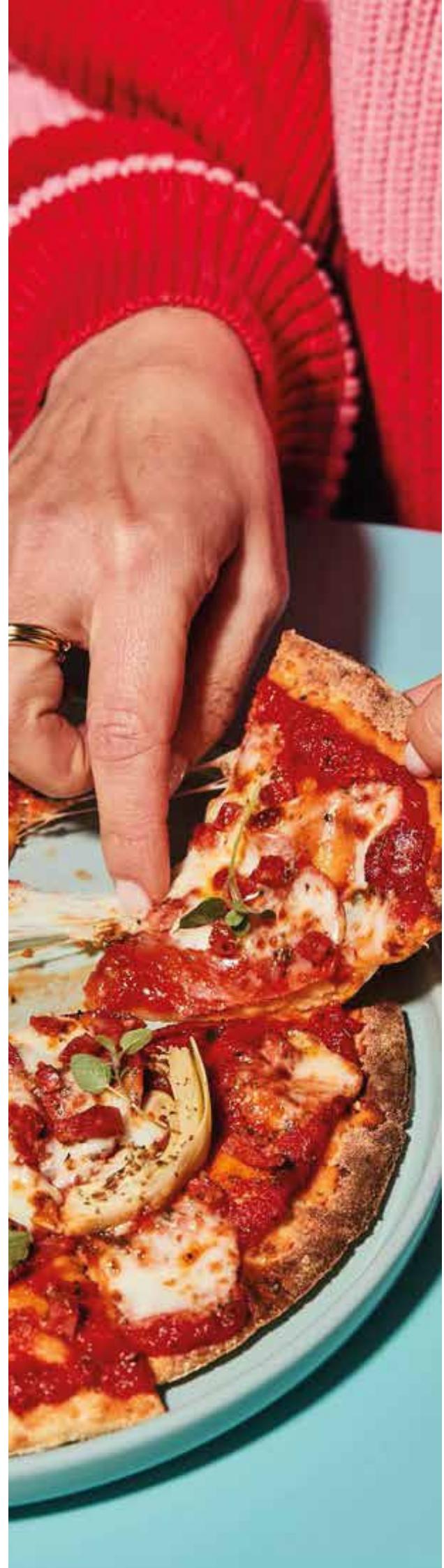
- Salade saisonnière de romaine avec croûtons et œuf râpé
- Velouté de potiron, carotte et gingembre
- Salade mixte de thon, olives, tomate et carotte
- Salade de pois chiches avec noix, tomate et vinaigrette miel-moutarde
- Pisto de légumes façon Bilbao (œufs brouillés)
- Croquettes ibériques (4 unités)
- Raviolis frits aux légumes avec sauce orientale (3 u.)
- Penne rigate à la sauce bolognaise
- Quesadilla au fromage fondu

PLATS PRINCIPAUX

- Lasagnes bolognaises
- Wrap végétarien avec laitue, tomate, courgette, poivrons piquillo, fromage de chèvre, avocat et sauce mayonnaise
- Burger croustillant avec fromage, oignon rouge caramélisé, oignon croustillant, laitue, tomate et sauce cocktail
- Nuggets de poulet avec sauce curry ou riz au jasmin
- Nouilles soba aux légumes sautés et sauce yakisoba
- Jarret de porc braisé avec légumes racines et purée de pommes de terre épicée
- Poulet barbecue avec pommes de terre rôties
- Quesadilla au fromage et frites
- Tataki de thon avec salade d'avocat et de tomates cerises, assaisonnée d'une sauce teriyaki sucrée

DESSERT

- Gaufre maison avec chantilly et dulce de leche
- Salade de fruits frais
- Donuts avec sauce au chocolat chaud et chantilly
- Profiteroles avec chantilly et sauce au chocolat chaud



À EMPORTER

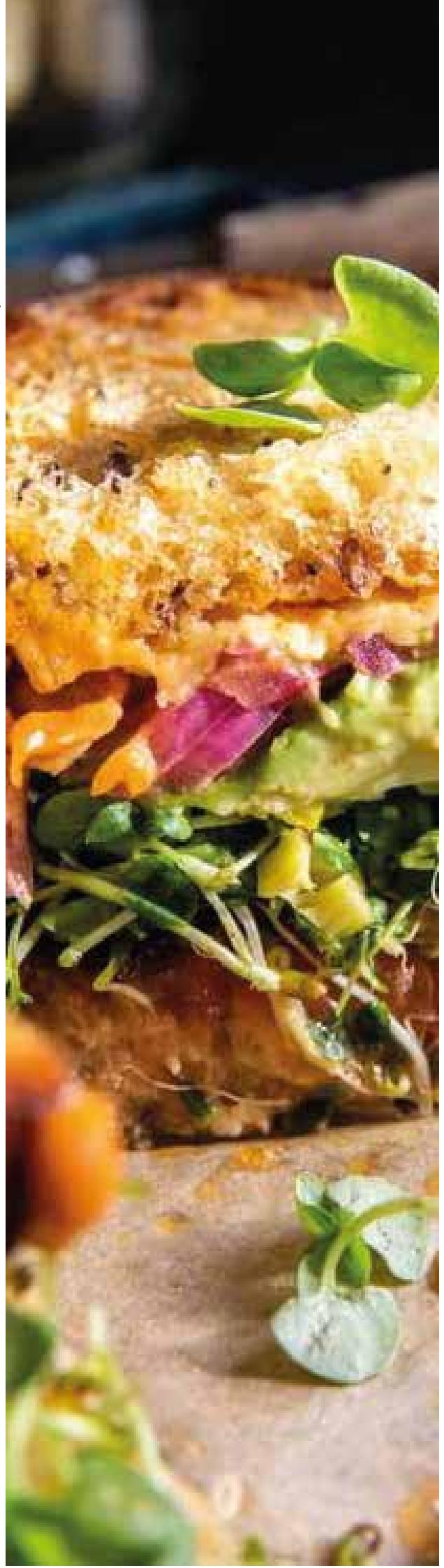
DÉJEUNER

MENU PIQUE-NIQUE 12,00 €

- Juice
- Bouteille d'eau
- Piece of fruit
- Mini KitKat
- 1 sandwich (au choix):
 - Sandwich végétarien avec laitue, tomate, thon, fromage, œuf dur et mayonnaise
 - Sandwich mixte
 - Sandwich au bacon avec œuf au plat et fromage
 - Club sandwich with cheese, chicken, lettuce, tomato, and mayonnaise

PETIT-DÉJEUNER 8,00€

- Jus d'orange ou de pomme
- Milk-shake au chocolat / chocolat chaud
- Sandwich jambon-fromage
- 2 pièces de viennoiserie
- 1 fruit
- Eau



CONDITIONS GÉNÉRALES

RESERVATIONS AND CONFIRMATIONS:

- L'horaire du dîner doit être confirmé à l'avance avec l'auberge.
- Tous les convives doivent choisir le même menu préalablement sélectionné (sauf cas exceptionnels d'allergies ou d'intolérances).
- Les prix sont valables pour les dîners du lundi au dimanche, hors jours fériés et veilles de jours fériés.
- Toutes les réservations de menus pour groupes doivent être effectuées au moins 15 jours à l'avance.
- Les réservations sont soumises à disponibilité et peuvent être limitées pendant les périodes de forte affluence.

TAILLE DU GROUPE:

- Les menus de groupe sont prévus pour des groupes d'au moins 13 personnes et peuvent être soumis à une taille maximale selon la capacité du restaurant.
- Toute modification de la taille du groupe doit être communiquée au moins 15 jours à l'avance.

SÉLECTION DU MENU:

- Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble du groupe par jour.
- Des adaptations peuvent être réalisées en cas de restrictions alimentaires, d'allergies et/ou d'intolérances
- Des options végétariennes, véganes, sans gluten ou autres peuvent être proposées sur demande préalable.
- Ces informations doivent être confirmées au plus tard 72 heures avant l'arrivée du groupe.
Passé ce délai, le restaurant ne pourra plus adapter les menus.

PAYMENTS AND MODIFICATIONS:

- Le paiement des menus doit être effectué au moins 15 jours avant l'arrivée du groupe par virement bancaire.
- Des modifications de la réservation, telles que des changements de taille du groupe ou des ajustements du menu, peuvent être effectuées jusqu'à 15 jours avant l'arrivée du groupe.

GENERAL PROVISIONS:

- Le restaurant se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus, aux prix et aux politiques si nécessaire, et s'engage à en informer les clients dans les meilleurs délais.
- Le restaurant peut déplacer un groupe dans une autre salle en fonction de la disponibilité et de la capacité d'accueil aux dates demandées.