Canopy
BISTROT PERCHÉ
VOTRE ÉVÉNEMENT À CANOPY

PRÉSENTATION

Bienvenue à Canopy
Perché sur le toit du Pixel, Canopy est un bistrot aux ambiances du sud, offrant une vue imprenable et panoramique sur tous les massifs Grenoblois.
C'est un lieu de vie idéal pour chaque moment de la journée, du petit déjeuner au diner en passant par l'aperitivo.
Privatisable entièrement ou en partie, Canopy peut accueillir jusqu'à 100 personnes en repas assis et 200 personnes en cocktails

CUISINE

Découvrez une cuisine où se mélangent l'esprit bistrot et les saveurs du bassin méditerranéen.
Élaborée au rythme des produits de saison, la carte de notre Bistrot Perché est consciencieuse et raisonnée.
Chaque produit est sélectionné avec le plus grand soin, pour vous proposer une cuisine pleine de saveurs, généreuse et gourmande.

Canopy*
BISTROT PERCHÉ

NOS OFFRES DE REPAS ASSIS HORS BOISSON

MENU BISTROT - 22 €
UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE BISTROT

PLATS BISTROT AU CHOIX

PLAT BISTROT

OU

PLAT BISTROT VÉGÉTARIEN

DESSERT BISTROT

MENU BISTROT
BOISSONS COMPRISES - 43 €
UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER
DU LUNDI AU VENDREDI

APÉRITIFS

BIÈRE BLONDE
Cristal Blonde - 50 CL
OU
COUPE DE PROSECCO

ENTRÉE BISTROT

PLATS BISTROT AU CHOIX

PLAT BISTROT

OU

PLAT BISTROT VÉGÉTARIEN

DESSERT BISTROT

BOISSONS

San Pellegrino ou Évian
(1 bouteille pour 3)
Côte du Rhône Rouge / Vermantino / Rosé Gris Blanc (1 bouteille pour 3)
& Café

NOS OFFRES DE REPAS ASSIS
HORS BOISSON

MENU SANTORIN - 34 €

ENTRÉES AU CHOIX

Rillettes de champignons
Graines de tournesol, pickles & craquelin
OU
Terrine de canard
À l'orange & coriandre, chutney échalote orange

PLATS AU CHOIX

Polpette de boeuf
Condiment cacio e pepe
OU
Kefta de légumes
Yaourt citronnée
OU
Poisson du moment
Chermoula au citron confit

DESSERTS AU CHOIX

Crémeux chocolat
Tuile cacao
OU
Entremet croustillant
Pomme & caramel, pop corn

MENU CAPRI - 43 €

ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de truite gravelax
légumes tahini & coriandre
OU
Pastrami de canard
Salade de légumes au tahini

PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille
Mélasse de grenade
OU
Filet de truite
Fumet de poisson aux coquillages
OU
Légumes à la milanaise
Parmesan & pesto rosso

DESSERTS AU CHOIX

Tarte poire marron
OU
Moelleux cacao
Crémeux chocolat & gelée café

NOS OFFRES DE REPAS ASSIS
BOISSONS COMPRISES

MENU SANTORIN - 55 €

APÉRITIFS

BIÈRE BLONDE
Cristal Blonde - 50 CL
OU
COUPE DE PROSECCO

ENTRÉES AU CHOIX

Rillettes de champignons
Graines de tournesol, pickles & craquelin
OU
Terrine de canard
À l'orange & coriandre, chutney échalote orange

PLATS AU CHOIX

Polpette de boeuf
Condiment cacio e pepe
OU
Kefta de légumes
Yaourt citronnée
OU
Poisson du moment
Chermoula au citron confit

DESSERTS AU CHOIX

Crémeux chocolat
Tuile cacao
OU
Entremet croustillant
Pomme & caramel, pop corn

BOISSONS

San Pellegrino ou Évian
(1 bouteille pour 3)
Côte du Rhône Rouge / Vermantino / Rosé
Gris Blanc (1 bouteille pour 3)
& Café

MENU CAPRI - 64 €

APÉRITIFS

BIÈRE BLONDE
Cristal Blonde - 50 CL
OU
COUPE DE PROSECCO

ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de truite gravelax
légumes tahini & coriandre
OU
Pastrami de canard
Salade de légumes au tahini

PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille
Mélasse de grenade
OU
Filet de truite
Fumet de poisson aux coquillages
OU
Légumes à la milanaise
Parmesan & pesto rosso

DESSERTS AU CHOIX

Tarte poire marron
OU
Moelleux cacao
Crémeux chocolat & gelée café

BOISSONS

San Pellegrino ou Évian
(1 bouteille pour 3)
Côte du Rhône Rouge / Vermantino / Rosé
Gris Blanc (1 bouteille pour 3)
& Café

NOS OFFRES COCKTAILS

APERITIVO - 37 €

Lundi, mardi et mercredi uniquement
de 18h à 21h00 - À partir de 20 personnes

APÉRITIFS

BIÈRE BLONDE
Cristal Blonde - 50 CL
OU
COCKTAIL CANOPY

PLANCHE MEZZE À PARTAGER

FROMAGES
Confiture & pickles
Mortadelle
Porchetta
Rillettes de champignons
Graines de tournesol, pickles & craquelin (1 pour 5)
Tarama (1 pour 5)
Mozzarella di buffala
Pain hallah

PIÈCES SALÉES

MINI BURGER
Aux champignons
PAIN Navette
Aux rillettes de poisson

BOISSONS

San Pellegrino ou Évian
(1 bouteille pour 3)
Côte du Rhône Rouge / Vermantino / Rosé Gris Blanc (1 bouteille pour 3)

COCKTAIL DINATOIRE

COCKTAIL DINATOIRE - 54 €

À partir de 20 personnes

APÉRITIFS

BIÈRE BLONDE
Cristal Blonde - 50 CL

OU

COCKTAIL CANOPY

PLANCHE MEZZE À PARTAGER

Fromage
Confiture & pickles
Mortadelle
Porchetta
Rillettes de champignons
Graines de tournesol, pickles & craquelin (1 pour 4)
Pastrami de canard fermier
Mozzarella di buffala
Pain hallah

PIÈCES SALÉES

Mini burger
Aux champignons
Pain Navette
Aux rillettes de poisson
Churros de pomme de terre
Mini tartare
De truite en verrine
Kefta de légumes
Yaourt citronné

PIÈCES SUCRÉES

Moelleux cacao
Crémeux chocolat, gelée de café

Entremet croustillant
Pomme & caramel, pop corn

BOISSONS

San Pellegrino et Eau plate

Côte du Rhône Rouge / Vermantino / Rosé Gris Blanc

VOS JOURNÉES SÉMINAIRES

CAFÉ D'ACCUEIL - 5 €

Lundi au vendredi uniquement - À partir de 15 personnes

BOISSONS CHAUDES
Café ou Thé
JUS DE FRUIT
EAUX
San Pellegrino ou Eau plate

PAUSE MATIN OU APRÈS MIDI - 12 €

BOISSONS CHAUDES
Café ou Thé
JUS DE FRUITS

EAUX
San Pellegrino ou Evian
BOUCHÉES SUCRÉES
FRUITS FRAIS

DÉJEUNER

Voir nos formules ci dessus.

SALLES DE SÉMINAIRES

MODULABLES EN FONCTION DES DEMANDES (CAPACITÉ CI-DESSOUS)

TARIFS
- A partir de 240 €* par salle pour ½ journée
- A partir de 360 €* par salle pour une journée.

*devis sur demande
ÉQUIPEMENTS
Écran connecté, matériel de visio conférence, micro, wifi, climatisation

CAPACITÉ D'ACCUEIL DES SALLES DE RÉUNION

Au 1er étage de l'immeuble, 3 salles de 50 m2 chacune, entièrement modulables, vous permettent une grande liberté dans l'organisation de vos journées séminaires.

	EN U	EN THÉÂTRE
UNE SALLE	20 PERSONNES	25 PERSONNES
DEUX SALLES	35 PERSONNES	50 PERSONNES
TROIS SALLES	50 PERSONNES	120 PERSONNES