

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES



20, RUE CARDINAL GERLIER 69005 LYON
PROCHE ST JUST - CIMETIERE DE LOYASSE - BASILIQUE FOURVIERE

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES REPAS ASSIS

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES

MIDI & SOIR EN SEMAINE, LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS

> LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES

32€ TTC / PERS

= 2 CHOIX D'ENTRÉE + 2 CHOIX DE PLAT (VIANDE OU POISSON) + 2 CHOIX DE DESSERT

> LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES AVEC GÂTEAU

34€ TTC / PERS

= 2 CHOIX D'ENTRÉE + 2 CHOIX DE PLAT (VIANDE OU POISSON) + GATEAU ENTIER

> OPTION FROMAGE (FAISSELLE OU FROMAGE SEC) EN SUPPLÉMENT

5€ TTC / PERS

UNIQUEMENT LE MIDI, EN SEMAINE (HORS JOURS FÉRIÉS)

FORMULE DU JOUR (MENU UNIQUE SANS CHOIX)

20€ TTC / PERS

= ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR (CONNU LE JOUR MÊME)

+ FORFAIT BOISSON

1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT) + 1 VERRE DE VIN*

7,50€ TTC / PERS

1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT) + 2 VERRES DE VIN*

11,50€ TTC / PERS

1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT) + 2 VERRES DE VIN* + CAFÉ

13,50€ TTC / PERS

ROUGE : IGP COLLINES RHODANIENNES, PIERRE FINON, « SYRAH », 2018 => 25€ TTC/ BOUTEILLE
OU BLANC : IGP CÔTES DE GASCOGNE, PELLEHAUT, « HARMONIE », 2019 => 26€ TTC/ BOUTEILLE
OU ROSÉ : IGP PAYS D'OC, MAISON FORTANT, « MARINIÈRE », 2020/2021 => 24€ TTC/ BOUTEILLE



VOTRE CONTACT : ANNE-SOPHIE KAPPS / ANNESOPHIE@LESPRITBISTROT.COM

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES REPAS ASSIS

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES

LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES

32€ TTC/PERS AU LIEU DE 36,50€ TTC/PERS

CARTE DE L'ÉTÉ 2022

ENTRÉE AU CHOIX : 7,50€ TTC/PERS

SOUPE FROIDE / COURGETTES / MENTHE / CHÈVRE /
CRÈME FOUETTÉE AU CURRY

OU ŒUF FERMIER POCHÉ / PIPERADE (ENTRÉE FROIDE)

PLAT AU CHOIX : 21,50€ TTC/ PERS

FILET DE TRUITE / HUILE VIERGE - FRAISES - BASILIC / LÉGUMES DU SOLEIL

OU CUISSE DE CANARD CONFITE / SAUCE POIVRE / GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX : 7,50€ TTC/PERS

MOUSSE CHOCOLAT / CROQUANT FEUILLANTINE / PRALINÉ

OU MINISTRONE DE FRUITS / SORBET CITRON JAUNE

CHOIX A NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS



TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES COCKTAIL

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES

MIDI & SOIR EN SEMAINE, LE WEEK-END ET LES JOURS FERIES

6 PIÈCES/BOUCHÉES APÉRITIVES SALÉES PAR PERSONNE

12€ TTC / PERS

EXEMPLE : MINI BURGER / TARTARE DE TRUITE À L'ASIATIQUE / VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON & CHANTILLY / BROCHETTE POULET TANDOORI / MINI TARTELETTE SALÉE / BROCHETTE TOMATES-MOZZA-PESTO / ...

+ PLANCHES APÉRITIVES À PARTAGER

5€ TTC / PERS

CHARCUTERIE / FROMAGE / ANTIPASTI / ...

+ 3 PIÈCES/BOUCHÉES APÉRITIVES SUCRÉES PAR PERSONNE

6€ TTC / PERS

EXEMPLE : TIRAMISU / MOELLEUX AU CHOCOLAT / PANNA COTTA & COULIS DE FRUITS

LES BOUCHÉES/VERRINES SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉES SELON L'INSPIRATION DU CHEF ET L'ARRIVAGE DU MARCHÉ !

COCKTAIL SALÉ + PLANCHES + SUCRÉ = 23€ TTC/PERS

(VOUS POUVEZ ADAPTER LE NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE)

+ FORFAIT BOISSON

1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT) + 1 VERRE DE VIN*

7,50€ TTC / PERS

1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT) + 2 VERRES DE VIN*

11,50€ TTC / PERS

1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT) + 2 VERRES DE VIN* + CAFÉ

13,50€ TTC / PERS

ROUGE : IGP COLLINES RHODANIENNES, PIERRE FINON, « SYRAH », 2018 => 25€ TTC/ BOUTEILLE
OU BLANC : IGP CÔTES DE GASCOGNE, PELLEHAUT, « HARMONIE », 2019 => 26€ TTC/ BOUTEILLE
OU ROSÉ : IGP PAYS D'OC, MAISON FORTANT, « MARINIÈRE », 2020/2021 => 24€ TTC/ BOUTEILLE



VOTRE CONTACT : ANNE-SOPHIE KAPPS / ANNESOPHIE@LESPRITBISTROT.COM