

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 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

15€ 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

7,50€ 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 = 27,50€ 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) + 1 VERRE DE VIN\* + CAFÉ

9,50€ 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

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

> LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES

37,00€ TTC / PERS

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

> LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES AVEC GÂTEAU PÂTISSIER

+ 4€ TTC / PERS

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

> LE MENU DU BISTROT

31€ TTC / PERS

= TARTELETTE A L'OIGNON + PARMENTIER DE BOUDIN NOIR + PARFAIT AU CHOCOLAT

> OPTION FROMAGE ( FAISSELLE OU FROMAGE SEC ) EN SUPPLÉMENT

7€ TTC / PERS

## UNIQUEMENT LE MIDI, EN SEMAINE (HORS JOURS FÉRIÉS)

FORMULE DU JOUR (MENU UNIQUE SANS CHOIX)

24€ 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) + 1 VERRE DE VIN\* + CAFÉ

9,50€ 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

37€ TTC/PERS AU LIEU DE 42,5€ TTC/PERS

## CARTE DU PRINTEMPS 2023

(MARS À MAI 2023)

**ENTRÉE AU CHOIX : 9,50€ TTC/PERS**

BISQUE DE CRUSTACÉS, ESPUMA DE CURRY ET CROÛTONS

OU SALADE ET LÉGUMES CONFITS, CACAHUËTES TORRÉFIÉES, BAIES DE GOJI ET GRAINES DE COURGE, VINAIGRETTE À L'ASIATIQUE

**PLAT AU CHOIX : 24,00€ TTC/ PERS**

FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE), BEURRE À L'ESTRAGON ET PURÉE DE CAROTTES MONTÉE À L'HUILE D'OLIVE

OU CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE CHAMPIGNONS ET GRATIN DAUPHINOIS

**DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX : 9€ TTC/PERS**

POMMES POÊLÉES, CHANTILLY, CARAMEL LAITIER ET CRUMBLE D'AVOINE

OU PARFAIT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE À L'ORANGE

**CHOIX A NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS**

