

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

15,00€ TTC / PERS

EXEMPLES : MINI CANNELÉS SALÉS / VELOUTE DE LÉGUMES D'AUTOMNE ET CHANTILLY / BROCHETTE POULET TANDOORI / MINI ROULÉ TAPENADE / MINI PIZZA / VERRINES MOUSSE CHÈVRE-LÉGUMES ANCIENS / SAMOUSSAS...

+ ARDOISES APÉRITIVES À PARTAGER

6,00€ TTC / PERS

CHARCUTERIE ET FROMAGE

+ 3 PIÈCES/BOUCHÉES APÉRITIVES SUCRÉES PAR PERSONNE

7,50€ TTC / PERS

EXEMPLES : TIRAMISU / MOELLEUX AU CHOCOLAT / FRUITS FRAIS / 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 = 28,50€ TTC/PERS**

(VOUS POUVEZ ADAPTER LE NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE À LA HAUSSE COMME À LA BAISSÉ)

EN OPTION

MINI BURGER : 4,00€ TTC/PERS

CASSOLETTE DE GRATIN DE RAVIOLES ST MARCELLIN : 6,00€ TTC/PERS

PANIER GRIGNOTAGE A PARTAGER (ACCRAS + JOLS + FRITES) : 7,00€ TTC/PERS

+ FORFAIT BOISSON / A DISPOSITION SUR LE BUFFET

FORFAIT APÉRITIF (KIR OU BIÈRE NINKASI BLANCHE/BLONDE 25CL)

3,50€ TTC / PERS

AU LIEU DE 4,00€ TTC/PERS

JUS DE FRUITS ARTISANAL P.FONT 1L (5 VERRES)

15,00€ TTC / BOUTEILLE

+ LE VERRE : 3,00€ TTC

SODA (ICE TEA OU COCA COLA) 1L (5 VERRES)

9,00€ TTC / BOUTEILLE

+ LE VERRE : 1,80€ TTC

BOUTEILLE DE VIN\* (ROUGE, BLANC, ROSÉ) 75CL (6 VERRES)

26,00€ TTC / BOUTEILLE

\* ROUGE : IGP COLLINES RHODANIENNES, PIERRE FINON, « SYRAH », 2021

\* BLANC : IGP CÔTES DE GASCOGNE, PELLEHAUT, « HARMONIE », 2022

\* ROSÉ : IGP PAYS D'OC, MAISON FORTANT, « MARINIÈRE », 2022

AUTRES RÉFÉRENCES POSSIBLE DISPONIBLE SUR NOTRE CARTE DES VINS



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 2 PLATS

32,00€ TTC / PERS

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

### > LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES 3 PLATS

37,00€ TTC / PERS

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

### > OPTION FROMAGE ( FAISSELLE OU FROMAGE SEC)

+ 7,00€ TTC / PERS

### > OPTION GÂTEAU ENTIER

SUR DEVIS

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

### FORMULE DU JOUR (MENU UNIQUE SANS CHOIX)

24,00€ TTC / PERS

= ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR (FORMULE CONNUE LE JOUR MÊME)

## + FORFAIT BOISSON

### 1 APÉRITIF (KIR, BIÈRE, ANISÉ, OU SOFT)

3,50€ TTC / PERS  
AU LIEU DE 4,00€ TTC/PERS

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

8,00€ TTC / PERS

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

10,00€ TTC / PERS

\* ROUGE : IGP COLLINES RHODANIENNES, PIERRE FINON, « SYRAH », 2021

\* BLANC : IGP CÔTES DE GASCOGNE, PELLEHAUT, « HARMONIE », 2022

\* ROSÉ : IGP PAYS D'OC, MAISON FORTANT, « MARINIÈRE », 2022

AUTRES RÉFÉRENCES POSSIBLE DISPONIBLE SUR NOTRE CARTE DES VINS



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 : P + E OU D

32€ TTC/PERS

LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES : E + P + D

37€ TTC/PERS AU LIEU DE 41,00€ TTC/PERS

MÊME FORMULE À CHOISIR POUR TOUTE LA TABLE

## MENU DE L'AUTOMNE 2023

(DE FIN SEPTEMBRE À DÉBUT DÉCEMBRE 2023)

**ENTRÉE AU CHOIX : 9,00€ TTC/PERS**

VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS, ESPUMA D'ESTRAGON ET ECLATS DE NOIX

**OU**

OEUF FERMIER PARFAIT, CRÈME DE CHAMPIGNONS DE PARIS, CHIPS DE JAMBON DE SAVOIE

**PLAT AU CHOIX : 23,00€ TTC/ PERS**

FILET DE POISSON BLANC (SELON ARRIVAGE) SNACKÉ, BEURRE INFUSÉ À L'AIL RÔTI,  
POÊLÉE DE LEGUMES D'AUTOMNE

**OU**

CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AU POIVRE ET GRATIN DAUPHINOIS

**DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX : 9,00€ TTC/PERS**

SOUFFLÉ GLACÉ À LA CHARTREUSE ET COULIS D'ORANGE

**OU**

TARTE TATIN

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

