

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES



RESTAURANT FENET, L'ESPRIT BISTROT
128 CHEMIN DE MONTRAY, 69110 STE FOY LES LYON



RESTAURANT MONPLAISIR, L'ESPRIT BISTROT
13 RUE BERCHET, 69008 LYON



RESTAURANT PART-DIEU, L'ESPRIT BISTROT
198, RUE GARIBALDI, 69003 LYON

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...

+ PLANCHES 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 (ACCRAIS + 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 PATRICK FONT IL (5 VERRES)

15,00€ TTC / BOUTEILLE

= LE VERRE : 3,00€ TTC

SODA (ICE TEA OU COCA COLA) IL (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@LESPLITBISTROT.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'ENTRÉE **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 (CONNU 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

MENU DE L'AUTOMNE 2023

(De Fin Septembre 2023 à Début Décembre 2023)

ENTRÉE AU CHOIX : 9,00€ TTC/PERS

OEUF FERMIER POCHÉ, CRÈME DE REBLOCHON, NOIX TORRÉFIÉES ET CROÛTONS
OU
VELOUTÉ DE POTIMARRON, LARDONS CROUSTILLANTS ET ÉCLATS DE CHATAÎGNES

PLAT AU CHOIX : 23,00€ TTC/ PERS

FILET DE POISSON BLANC (SELON ARRIVAGE) CUIT SUR LA PEAU, HUILE VIERGE AUX
AGRUMES, GRENADE ET ESTRAGON, POÊLÉE DE LÉGUMES ANCIENS
OU
FILET MIGNON DE PORC EN CUISSON LENTE, SAUCE AUX CÈPES ET PURÉE DE PATATES
DOUCES À L'ORANGE

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

MOUSSE LÉGÈRE AUX MARRONS, FINANCIER À LA CHÂTAIGNE
OU SOUFFLÉ GLACÉ À L'ORANGE, COULIS DE CHOCOLAT

CHOIX A NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS

