TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES

CAMPAGNE

L'ESPRIT BISTROT

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'HIVER ET CHANTILLY / BROCHETTE POULET TANDOORI / MINI ROULÉ TAPENADE/ MINI PIZZA / VERRINES MOUSSE CHÈVRE-LÉGUMES ANCIENS / SAMOSSAS...

+ 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 A LA HAUSSE COMME A LA BAISSE)

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 UNIQUE 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'HIVER

(DE DÉBUT DÉCEMBRE 2023 À MI-MARS 2024)

ENTRÉE AU CHOIX : 9,00€ TTC/PERS

VELOUTÉ DE PANAIS, DÉS DE COMTÉ 18 MOIS ET ECLATS DE NOIX TORRÉFIÉES

OU

OEUF FERMIER PARFAIT, CRÈME DE POTIMARRON, ECLATS DE CHÂTAIGNE, LARDONS

PLAT AU CHOIX : 23,00€ TTC/ PERS

FILET DE POISSON BLANC (SELON ARRIVAGE) SNACKÉ, BEURRE ROUGE AUX AGRUMES, POÊLÉE DE LEGUMES D'HIVER

OU

CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AU POIVRE ET GRATIN DAUPHINOIS

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

MOELLEUX CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE À LA MANDARINE

OU

POMMES POÊLEES, FAISSELLE MONTÉE, GRAINES ET CÉRÉALES AU MIEL

CHOIX A NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS