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'HIVER 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 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 PATRICK 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'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'HIVER

**( De Début Décembre 2023 à Mi-Mars 2024 )**

**ENTRÉE AU CHOIX : 9,00€ TTC/PERS**

TIRAMISU À LA TRUITE FUMÉE, CRÈME MONTÉE À L'ANETH, BLINIS MAISON

**OU**

VELOUTÉ DUBARRY, NOISETTES TORRÉFIÉES, SOMMITÉS BRULÉES, CRÈME FOUETTÉE AU CURRY, CROÛTONS

**PLAT AU CHOIX : 23,00€ TTC/ PERS**

FILET DE POISSON BLANC (SELON ARRIVAGE) CUIT SUR LA PEAU,
BEURRE BLANC À L'ORANGE, POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER

**OU**

FILET MIGNON DE PORC EN CUISSON LENTE, SAUCE AUX CÈPES ET GRATIN DAUPHINOIS

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

TARTE TATIN, CRÈME DOUBLE

OU TIRAMISU

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