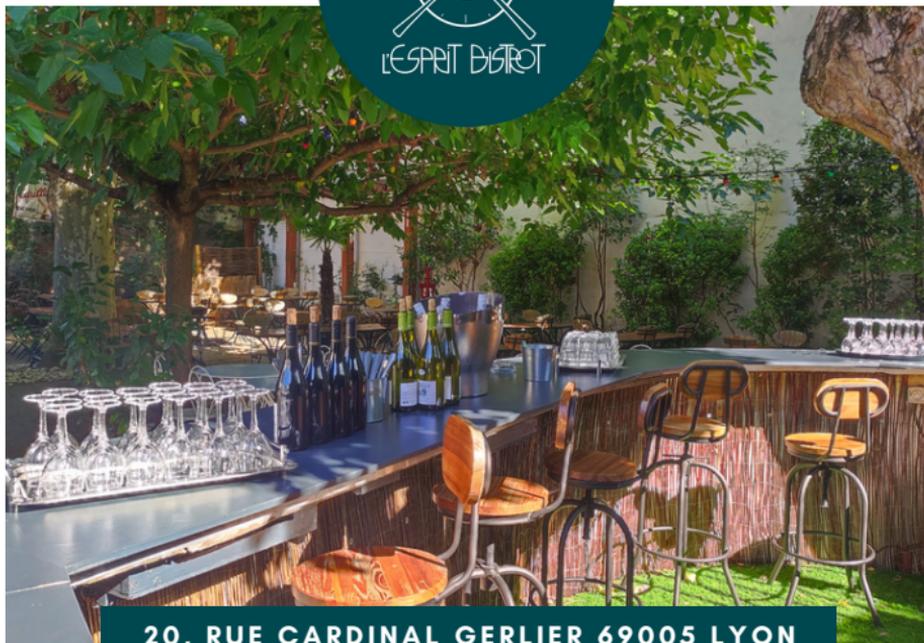


TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

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 : FEUILLETÉS FROMAGE / MINI CROQUE MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ / VERRINE MOUSSE CHÈVRE- LÉGUMES DE SAISON / CAVIAR D'AUBERGINES & PAIN PITA / ROULÉ TAPENADE / TOAST HOUMOUS / BROCHETTE POULET TANDOORI / VERRINES DE TRUITE FUMÉE ET CHANTILLY ...

+ 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 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 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'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

> MENU ENFANT (-12 ANS) : PLAT + DESSERT

12€ TTC / PERS

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 42,00€ TTC/PERS

MÊME FORMULE À CHOISIR POUR TOUTE LA TABLE

MENU DU PRINTEMPS

(DE MI-MARS A FIN MAI 2024)

ENTRÉE AU CHOIX : 10,00€ TTC/PERS

SALADE DE QUINOA, FETA ET ASPERGES VERTES, VINAIGRETTE À L'ANETH,
CHOU ROUGE ET BLANC

OU

FOCCACIA MAISON, GRAVELAX DE TRUITE, CRÈME DE CAROTTES NOUVELLES AU
GINGEMBRE, LÉGUMES CROQUANTS

PLAT AU CHOIX : 23,00€ TTC/ PERS

FILET DE POISSON BLANC (SELON ARRIVAGE) RÔTI, LAIT DE CORIANDRE MARBRÉ,
POÊLÉE DE LÉGUMES DU PRINTEMPS

OU

FILET MIGNON DE COCHON, JUS CORSÉ AU THYM, GRATIN DAUPHINOIS

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

MOUSSE AU CHOCOLAT ET PRALINÉ ET TUILE AUX AMANDES

OU

CLAFOUTIS RHUBARBE BASILIC, CRÈME ANGLAISE À LA PRALINE ROSE

CHOIX A NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS

