

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

# MENU GROUPES

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES



128 CHEMIN DE MONTRAY - STE FOY LES LYON

PROCHE CALICEO - CIMETIERE DE STE FOY - STADE PLAN DU LOUP

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 FÉRIÉS

**RAPPEL : LES PIÈCES COCKTAIL SONT INSPIRÉES DE LA CARTE EN COURS AU RESTAURANT.**

**ELLES VARIENT AUSSI SELON L'INSPIRATION DU CHEF, L'ARRIVAGE DU MARCHÉ ET LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS !**

## 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 ...

## + 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

**COCKTAIL SALÉ + PLANCHES + SUCRÉ = 28,50€ TTC/PERS**

(VOUS POUVEZ ADAPTER LE NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE À LA HAUSSE COMME À LA BAISSSE : 2.50€ TTC/LA PIÈCE)

## EN OPTION

MINI BURGER : 4,00€ TTC/PERS

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

ASSIETTE GRIGNOTAGE À PARTAGER (POUR 3 PERS ENV) (ACCRAIS + FRITES) : 7,00€ TTC/L'ASSIETTE

## + FORFAIT BOISSON / À DISPOSITION SUR LE BUFFET

BULLES : COTEAUX DU LYONNAIS 100% CHARDONNAY (6 COUPES)

**35,00€ TTC / BOUTEILLE**

PICHET DE BIÈRE 1 LITRE

**16,00€ TTC / LE PICHET**

JARRE DE PUNCH OU SANGRIA 5 LITRES

**30,00€ TTC / LE LITRE**

JUS DE FRUITS ARTISANAL PATRICK FONT IL (5-7 VERRES)

**15,00€ TTC / BOUTEILLE**

SODA (ICE TEA OU COCA COLA) IL (5-7 VERRES)

**9,00€ TTC / BOUTEILLE**

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

**29,00€ TTC / BOUTEILLE**

\* "ROUGE : AOC CÔTES DU RHÔNE, LES APHLIANTES, "ROUGE CARMIN"

\* "BLANC : IGP CÔTES DE GASCONE, PELLEREAU, « HARMONIE »

\* "ROSÉ : IGP DES PAYS D'OC, FORTANT, « MARINIÈRE »

AUTRES RÉFÉRENCES POSSIBLE DISPONIBLE SUR NOTRE CARTE DES VINS

DROIT DE BOUCHON VIN : 10€ TTC/BOUT. OUVERTE

DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE : 15€ TTC/BOUT. OUVERTE

**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 DEMI ST MARCELLIN)

+7,50€ TTC / PERS

> OPTION GÂTEAU ENTIER

SUR DEVIS

> OPTION BOUCHÉES APÉRITIVES AVANT L'ENTRÉE

2,50€ TTC / PIECE

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

12€ TTC / PERS

UNIQUEMENT LE MIDI, EN SEMAINE (HORS JOURS FÉRIÉS)

FORMULE DU JOUR (MENU UNIQUE SANS CHOIX)

25,00€ TTC / PERS

= ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR (CONNU LE JOUR MÊME)

+ FORFAIT BOISSON

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

4,00€ TTC / PERS

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

9,00€ TTC / PERS

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

10,50€ TTC / PERS

**OU COMMANDE DES BOISSONS A LA CARTE AU MOMENT DU REPAS**

- \* ROUGE : IGP COLLINES RHODANIENNES, PIERRE FINON, « SYRAH », 2024
  - \* BLANC : IGP CÔTES DE GASCOGNE, PELLEHAUT, « HARMONIE », 2023
  - \* ROSÉ : IGP PAYS D'OC, MAISON FORTANT, « MARINIÈRE », 2023
- AUTRES RÉFÉRENCES POSSIBLE DISPONIBLE SUR NOTRE CARTE DES VINS

DROIT DE BOUCHON VIN : 10€ TTC/BOUT. OUVERTE  
DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE : 15€ TTC/BOUT. OUVERTE

**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 45€ TTC/PERS

## FENET, L'ESPRIT BISTROT : MENU DE L'ÉTÉ

( De Mi-Mai 2025 à Fin Septembre 2025 )

### ENTRÉE AU CHOIX : 10€ TTC

VELOUTÉ FROID DE COURGETTES,

ÉCUME CURRY & COCO, CRUMBLE A L'ENCRE DE SEICHE

OU

OEUF FERMIER POCHÉ



PIPERADE DE POIVRONS, CRÈME DE CHORIZO ET CRISPY



### PLAT AU CHOIX : 25€ TTC

EFFILOCHÉ DE PALERON DE COCHON,

PURÉE DE POMMES DE TERRE ET TOMATES CERISES RÔTIES

OU

FILET DE TRUITE SNACKÉ,

HUILE VIERGE, MOUSSELINE DE CAROTTES, PETITS POIS ET FÈVES

OU

VELOUTÉ FROID DE COURGETTES, RAVIOLES AU BASILIC

ÉCUME CURRY & COCO

(Plat Végétarien)



### DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX : 10€ TTC

SOUPE DE FRAISES,

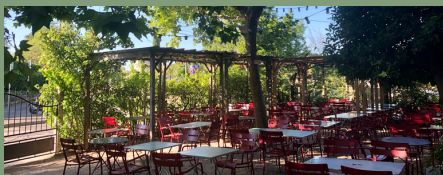
CRÈME MONTÉE AU BASILIC, MENTHE, TUILE AUX AGRUMES

OU

TIRAMISU

AU CAFÉ

CHOIX DE CHAQUE CONVIVE À NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS



# FENET, L'ESPRIT BISTROT

128 Chemin de Montray, 69110 Sainte Foy Les Lyon