

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

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, PELLERIN, « 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@LESPIRITBISTROT.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 ENTREMET PATISSIER ENTIER (4 A 40 PARTS)

9,50€ TTC / LA PART

> OPTION BOUCHÉES APÉRITIVES AVANT L'ENTRÉE

2,50€ TTC / PIECE

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

15€ 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 44€ TTC/PERS

FENET, L'ESPRIT BISTROT : MENU DE L'AUTOMNE 2026

(D'Octobre 2026 à Mi Décembre 2026)

ENTRÉE AU CHOIX : 10€ TTC

ŒUF FERMIER PARFAIT,

CRÈME DE CHAMPIGNONS, NOISETTES TORRÉFIÉES, CROÛTONS À L'AIL

OU VELOUTÉ DE POTIMARRON,

CRÈME DE COMTÉ, MARRONS GRILLÉS, HUILE D'HERBES

PLAT AU CHOIX : 25€ TTC

FILET DE TRUITE RÔTIE,

CRÈME DE CITRON, RIZ AUX ÉPICES, TOMATES ET CORIANDRE

OU FILET MIGNON DE COCHON EN CUISSON LENTE AU MIEL ET AUX ÉPICES,

JUS RÉDUIT, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE ET TOMATES CERISES

DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX : 9€ TTC

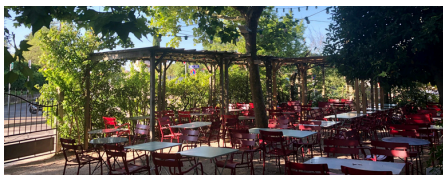
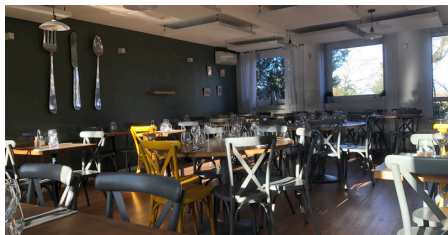
FONDANT CHOCOLAT,

GLACE À LA NOISETTE, CRÈME MASCARPONE MONTÉE

OU COMPOTÉE DE POMMES ET SABLÉ BRETON,

CARAMEL DE CIDRE

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