

TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

MENU GROUPES

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES



13 RUE BERCHET 69008 LYON

PROCHE LYCEE LA MARTINIÈRE - 5 MIN A PIED PLACE AMBROISE COURTOIS

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)

23,00€ 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 42,00€ TTC/PERS

MENU DE L'ÉTÉ

(De Mi-Mai à Fin Septembre 2024)

ENTRÉE AU CHOIX : 8,50€ TTC/PERS

GASPACHO DE TOMATE ET PASTÈQUE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, CROÛTONS
OU

CASSOLETTE D'ENCORNETS À LA PROVENÇALE
(CHORIZO, POIVRONS JAUNES ET ROUGES)

PLAT AU CHOIX : 24,50€ TTC/ PERS

CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE À L'ABRICOT,
POMMES DE TERRE GRENAILLE FAÇON SALARDAISE

OU

FILET DE DORADE SNACKÉE, BRUNOISE DE LÉGUMES AU CURRY ET NOISETTES
TORRÉFIÉES, CAPONATA

OU

PLAT VEGAN/VEGETARIEN SELON L'INSPIRATION DU CHEF

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

SABLÉ BRETON AUX FRAISES, CRÈME PISTACHE

OU

TIRAMISU

CHOIX A NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS