

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 BAISSÉ : 2.50€ TTC/LA PIÈCE)

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)

4,00€ TTC / PERS

JUS DE FRUITS ARTISANAL PATRICK FONT 1L (5-7 VERRES)

15,00€ TTC / BOUTEILLE

SODA (ICE TEA OU COCA COLA) 1L (5-7 VERRES)

9,00€ TTC / BOUTEILLE

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

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

DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE : 13€ 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 FROMAGE SEC)

+7,50€ 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 (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*

8,50€ TTC / PERS

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

10,50€ TTC / PERS

- *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 : 13€ 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 43,50€ TTC/PERS

MENU DE L'AUTOMNE

(De Fin Septembre à Début Décembre 2024)

ENTRÉE AU CHOIX :

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, MARRONS POÊLÉS, ÉMULSION NOISETTES
OU
OEUF FERMIER POCHÉ, MOUSSELINE DE PANAIS ET CRÈME DE CHÈVRE

PLAT AU CHOIX :

FILET DE POISSON SNACKÉ (SELON PÊCHE DU JOUR), BEURRE BLANC A L'ÉCHALOTE,
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE
OU
FILET MIGNON DE COCHON EN CUISSON LENTE, SAUCE VIN ROUGE,
GNOCCHI A LA ROMAINE ET FONDUE DE POIREAUX

DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX :

BROWNIE CHOCOLAT-NOISETTE, CRÈME ANGLAISE NOISETTE
OU
TARTE PATISSIÈRE AUX FRUITS DE SAISON

CHOIX A NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS

