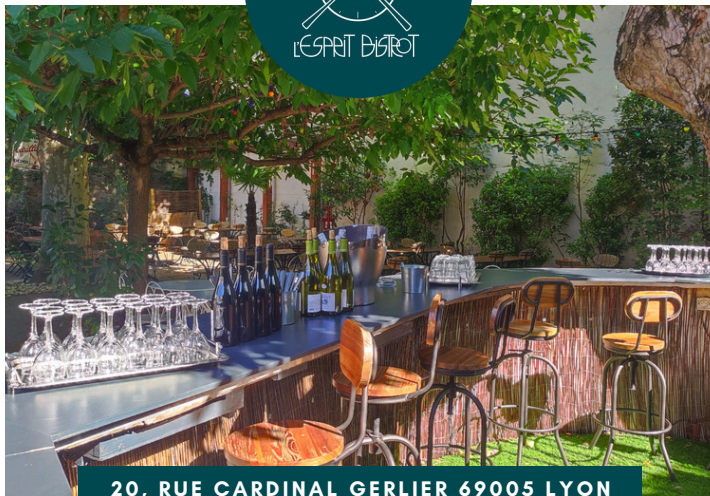


TOUT FAIT MAISON, PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

# 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 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 : CROQUE JAMBON TRUFFÉ / POLENTA SNACKÉ AUX HERBES / DUXELLES DE CHAMPIGNONS / TATIN AUX OIGNONS ET POIRE / MOUSSE BUTTERNUT ET CHATAÏGNE / TARTARE DE BOEUF À LA BASQUAISE / POULPE GRILLÉ AUX AGRUMES / PURÉE DE MAÏS ET POP CORN AU PIMENT D'ESPELETTE / TARTINADE ...

+ 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...

**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 À PARTAGER (ACCRA + JOLS + FRITES) : 7,00€ TTC/PERS

**+ FORFAIT BOISSON / À DISPOSITION SUR LE BUFFET**

FORFAIT APÉRITIF (KIR OU BIÈRE NINKASI BLANCHE/BLONDE 25CL)

4,00€ TTC / PERS

PICHET DE BIÈRE NINKASI 1L

16,00€ TTC / LE LITRE

JARRE DE PUNCH OU SANGRIA (JARRE DE 5 LITRES)

30,00€ TTC / LE LITRE

JUS DE FRUITS ARTISANAL P.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 », 2025  
\* BLANC : IGP CÔTES DE GASCOGNE, PELLEHAUT, « HARMONIE », 2025  
\* ROSÉ : IGP PAYS D'OCC, MAISON FORTANT, « MARIÈRE », 2025  
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

## 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 (FORMULE UNIQUE CONNUE 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 », 2021
  - \* BLANC : IGP CÔTES DE GASCOGNE, PELLEHAÛT, « 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@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

MÊME FORMULE À CHOISIR POUR TOUTE LA TABLE

## MENU DE L'HIVER

( De Mi-Décembre 2024 à Mi-Mars 2025 )

ENTRÉE AU CHOIX : 10€ TTC

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, FÈVE DE TONKA ET CHIPS DE CHAMPIGNONS

OU

ŒUF PARFAIT, FONDUE DE POIREAUX ET CRÈME DE POIREAUX BRULÉS À LA VANILLE

OU

**SUGGESTION FESTIVE DU 15 DÉCEMBRE AU 15 JANVIER**

Gravlax de Truite, Crêpe Vonnassienne, Coulis de Carottes et Clémentines  
(+ 4€ TTC dans la formule)

PLAT AU CHOIX : 25€ TTC

FILET DE POISSON RÔTI (SELON PÊCHE DU JOUR), SAUCE PAIN D'ÉPICES, MOUSSELINE DUBARRY,  
CHOU FLEUR RÔTI ET PICKLES DE CHOU AU CURRY

OU

PALERON DE BŒUF BRAISÉ 15H, SAUCE VIN ROUGE AUX AGRUMES, POÊLÉE DE PLEUROTÉS ET CHAMPIGNONS DE PARIS,  
POMME DAUPHINE MAISON

OU

**SUGGESTION FESTIVE DU 15 DÉCEMBRE AU 15 JANVIER**

Noix de St Jacques, Sauce Grenobloise à la Menthe et Purée de Pommes de Terre  
(+ 5€ TTC dans la formule)

DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX : 10€ TTC

SALADE DE POIRES CRUES ET POCHÉES, CRUMBLE, GLACE « VIN CHAUD »

OU

GATEAU LYONNAIS, CRÈME ANGLAISE ET GLACE À LA PRALINE ROSE

**CHOIX A NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS**

