

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 45€ TTC/PERS

MENU DE L'HIVER

(De Mi-Décembre 2024 à Mi-Mars 2025)

ENTRÉE AU CHOIX : 10€ TTC

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ÉMULSION AU CAFÉ, CROÛTONS

OU

OEUF FERMIER POCHÉ, MOUSSELINE DE PANAIS ET CRÈME DE CHÈVRE

OU

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

Foie gras mi-cuit, Chutney de Pommes et Sablé au Parmesan
(+ 4€ TTC dans la formule)

PLAT AU CHOIX : 25€ TTC

FILET DE POISSON RÔTI (SELON PÊCHE DU JOUR), CONDIMENT GRENOBLOISE, SALSIFIS BRAISÉS ET
MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS, POP CORN AU PIMENT

OU

FILET MIGNON DE COCHON EN CUISSON LENTE, SAUCE AUX MORILLES,
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

OU

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

Risotto aux Saint Jacques, Sauce Homardine, Tuile de Pain à l'Encre de Seiche
(+ 8€ TTC dans la formule)

DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX : 10€ TTC

TIRAMISU MAISON AU CAFÉ

OU

CLÉMENTINE RÔTIE AU SIROP D'ÉRABLE, CRUMBLE ET GLACE AU YAOURT

CHOIX A NOUS COMMUNIQUER A J-7 DU REPAS

