

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 COCKTAIL

VALABLE POUR DES GROUPES > 15 ADULTES

**MIDI & SOIR EN SEMAINE, LE WEEK-END ET LES JOURS FERIES**

**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 SAISONNALITE 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

PANIER GRIGNOTAGE A PARTAGER (ACCRAIS + 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**

= LE VERRE : 3,00€ TTC

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

**9,00€ TTC / BOUTEILLE**

= LE VERRE : 1,80€ TTC

BOUTEILLE DE VIN\* (ROUGE, BLANC, ROSÉ) 75CL (6 VERRES)

**26,00€ TTC / BOUTEILLE**

\* ROUGE : IGP COLLINES RHODANIENNES, PIERRE FINON, « SYRAH », 2023

\* 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

## MIDI & SOIR EN SEMAINE, LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS

### > LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES 2 PLATS

31,00€ 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)

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)

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 », 2023

\* 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@LESPLITBISTROT.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

31€ TTC/PERS

LA FORMULE REPAS ASSIS GROUPES : E + P + D

37€ TTC/PERS AU LIEU DE 40,00€ TTC/PERS

## MENU DE L'HIVER

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

**ENTRÉE AU CHOIX : 9€ TTC**

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO ET CRÈME MONTÉE AU CURRY, GRAINES DE BUTTERNUT TORRÉFIÉES ET CORIANDRE FRAÎCHE

**OU**

GRATINÉE D'OEUF FARCIS À LA DUXELLES DE CHAMPIGNONS FAÇON CHIMAY, SAUCE MORNAVY

**PLAT AU CHOIX : 22€ TTC**

PALERON DE COCHON EN CUISSON LENTE, SAUCE CACAHUÈTE, SOJA ET POIVRE DE SARAWAK, PURÉE DE BUTTERNUT

**OU**

FILET DE POISSON (SELON PECHE DU JOUR), CRÈME D'AIL ET RIZ INTERDIT

**OU**

DAHL DE LENTILLES CORAIL AUX ÉPINARDS, GINGEMBRE RAPÉ, CORIANDRE, GRAINES TORRÉFIÉES

**DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX : 9€ TTC**

POIRE POCHÉE, SIROP AUX ÉPICES, CRÈME FOUETTÉE ET PISTACHE

**OU**

TIRAMISU

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