

Notre offre «plateau repas»

Pour tous ceux qui souhaitent optimiser leur journée, leur réunion de travail, nous proposons une offre «plateaux repas» avec les couverts et serviette.

Nous livrons gratuitement à votre domicile ou lieu de travail **à partir de 10 personnes et dans un périmètre de 2 km.**

Sinon, vous pouvez **recupérer directement votre commande** au restaurant.

Contactez-nous **4 jours à l'avance** pour votre prise de commande.

Formule Classique

(entrée, plat, dessert, pain et ½ eau minérale plate ou gazeuse)

CLASSIQUE BISTRO

25 € HT - 27,50 € TTC

Salade crostini : feuille de chêne, vinaigrette, toast aux légumes grillés gratiné mozzarella fumée

Suprême de volaille à la crème gratin dauphinois ou
Tartare de bœuf classico : sauce préparée sur place et condiments / salade

Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges

Pain

CLASSIQUE GUSTO

25 € HT - 27,50 € TTC

Salade lyonnaise : feuille de chêne, vinaigrette, lardons fumés, œuf poché, croûtons au beurre

Lasagnes bolognaises de bœuf de la Nonna, gratiné mozzarella ou
Tartare de bœuf gusto : sauce cuisinée sur place et condiments, huile de truffe et jambon truffe d'été / salade

Pana cotta, sauce caramel laitier

Pain

CLASSIQUE VÉGÉTARIEN

25 € HT - 27,50 € TTC

Trio de légumes marinés / grillés: aubergines / artichaut / poivron piquillo

Burger veggie : pain buns, galette végé, tomate, oignon, aubergine grillée, mozzarella, sauce burger ou
Tartare saumon mariné au pesto, oignon rouge et tomates confites / salade

Tarte au citron

Pain

Formule Gourmande

(entrée, plat, dessert, pain et ½ eau minérale plate ou gazeuse)

GOURMAND

FESTIF

Octobre / Novembre / Décembre / Janvier

49 € HT / par personne (minimum 8 pers.)

Apéritif

Punch bouteille 1L / 5 personnes

Entrées au choix

Terrine de foie gras de canard au vin Maestria, chutney d'oignon & navette briochée

Saumon gravlax préparé sur place, crème montée aux herbes fraîches, citron & bouquet de mâche, navette briochée

Cappuccino de velouté de cèpes & foie gras de canard

Fritto Misto de légumes & cœur de mozzarella stracciatella à l'huile d'olive (végétarien)

Plats au choix

Suprême de chapon sauce tartufatta, purée de butternut & poêlée de marrons

Joue de bœuf confit 7h au jus, légumes oubliés & pommes sautées

Filet de bar & risotto safrané, beurre blanc au prosecco

Raviolis Parmigiana (aubergines grillées & parmesan) sauce tomate napolitaine & mozzarella bufala (végétarien)

Fromages

Fromage blanc à la crème

ou

Brillat-Savarin truffe d'été

Dessert

Assiette gourmande : mini tiramisu, mini fondant, mini baba & glace Fior di Latte, caramel laitier & croquant

Pain

OPTION

VINS

Supplément 7€ ttc par personne

Vin blanc Pinot Griggio
1 bouteille pour 6 personnes

Vin rouge Montepulciano
1 bouteille pour 6 personnes

CARTE

CHAMPAGNE

Mumm 50€ ttc

Perrier jouet 65€ ttc

Ruinart brut : 85€ ttc

Ruinart blanc de blanc 120€ ttc

* Les plats chauds sont livrés froids et à réchauffer par vos soins

A conserver à +3 degrés et à consommer dans les 8 heures

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — à consommer avec modération