

Menus Groupes

Veillez trouver nos menus groupes, les formules comprennent l'apéritif, repas, vin et café, ceci pour les groupes à partir de 25 personnes.

Notre établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite.



Le choix du menu doit être établi au minimum 15 jours à l'avance et le même pour l'ensemble de la table.

L'apéritif compris dans ces formules est servi à table. (Ensemble des convives assis)

Formule tout compris pour les groupes à partir de 25 personnes :

« Menu groupe 1 »

Apéritif de bienvenue

Kir vin blanc ou jus de pomme artisanal
et ses petits feuilletés

mise en bouche « bouchée du chef Mickaël »

Pâté en croûte maison au foie gras de canard

ou

Salade nordique terre et mer

(salade verte, oeuf poché, saumon fumé, magret de canard fumé et crème acidulée)

soufflé de saumon, sauce nantua

ou

blanquette de queue de lotte

Pause Duvernoise

fondant de veau braisé à la sauge

ou

pintade fermière rôtie, sauce à la crème et lard

Fromage de nos montagnes

Assiette Gourmande

ou

Gâteau découpé en salle

Café et mignardises

Vin : Pot Lyonnais blanc Chardonnay et rouge Cave de Villedieu

33.50 € par
personne

Menus Groupes

Formule tout compris pour les groupes à partir de 25 personnes :

« Menu groupe 2 »

29.50 € par
personne

Apéritif de bienvenue
Kir vin blanc ou jus de pomme artisanal
et ses petits feuilletés

mise en bouche « bouchée du chef Mickaël »

Pâté en croûte maison au foie gras de canard

ou

Salade nordique terre et mer
(salade verte, oeuf poché, saumon fumé, magret de canard fumé et crème acidulée)

soufflé de saumon, sauce nantua

ou

Fondant de veau braisé à la sauge

Fromage de nos montagnes

Assiette Gourmande

ou

Gâteau découpé en salle

Café et mignardises

Vin : Pot Lyonnais blanc Chardonnay et rouge Cave de Villedieu

Formule tout compris pour les groupes à partir de 25 personnes :

« Menu groupe 3 »

25.50 € par
personne

Apéritif de bienvenue
Kir vin blanc ou jus de pomme artisanal
et ses petits feuilletés

Encornet de jambon et macédoine

Cuisses de grenouilles comme dans les Dombes « à volonté »
(grenouilles en persillade)
Gratin dauphinois

Fromage de nos montagnes

Assiette Gourmande ou Gâteau découpé en salle

Café et mignardises

Vin : Pot Lyonnais blanc Chardonnay et rouge Cave de Villedieu

Menus Groupes

Formule tout compris pour les groupes à partir de 25 personnes :

« Menu groupe 4 »

Apéritif de bienvenue
Kir vin blanc ou jus de pomme artisanal
et ses petits feuilletés

Oeuf en meurette
ou
Salade lyonnaise

mousseline de merlu arlequin et sa garniture de saison
(mousseline de merlu servit avec une sauce vin blanc)

ou

Bouchée à la reine de volaille
(poulet sauce crème et champignon de paris)

Fromage de nos montagnes

Assiette Gourmande
ou
Gâteau découpé en salle

Café et mignardises

Vin : Pot Lyonnais blanc Chardonnay et rouge Cave de Villedieu

23 € par
personne

Restaurant Le Plaisir Des Gourmands

2 Route des Courtines

69850 DUERNE

Tel 04 72 30 04 46

Visitez notre site : www.le-plaisir-des-gourmands.fr



APERITIF SERVI DEBOUT

Pour un apéritif plus convivial,

Nous vous proposons de rester debout pour ce moment de retrouvaille

Formule associé au
« menu groupe »

3.50 € par personne

(cette formule comprend le verre qui est normalement
servi assis)

Kir vin blanc ou Ricard ou Whisky Clan Campbell

Jus de pomme artisanal ou jus d'orange ou coca-cola

quatre bouchées apéritives par personne

Option VIN EN BOUTEILLE

Pour accompagner votre repas d'un vin de plus haute qualité,

Nous vous proposons de choisir votre vin en bouteille

**Formule associé au
« menu groupe »**

**25 % de remise sur le prix
de la bouteille de vin choisi**

Exemple :
Vin rouge Coteaux du Lyonnais Domaine
Grand Bois 13.50€ soit après remise
10.10€/bouteille

Vin à choisir dans la carte des vins