

Exemple de MENUS groupes

Restaurant Le Plaisir Des Gourmands
2 route des Courtines
69850 DUERNE

Tél : 04 72 30 04 46

Site internet : www.le-plaisir-des-gourmands.fr
E-mail : restaurantleplaisirdesgourmands@yahoo.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

- groupe jusqu'à 40 personnes maximum
- parking autocar, voiture
- Attention restaurant fermé le mercredi
- Pour modifier le dessert 2.00€ supplément par personne (par exemple pour avoir un gâteau d'anniversaire...)
- Possibilité de faire une proposition boisson inclus sur demande (sauf le dimanche)

COVID 19

Voir les conditions du jour J

FERMETURE DU RESTAURANT POUR LES GROUPES

- Service du Midi : L'établissement ferme ses portes à 18h00 heure à laquelle il est demandé au client de libérer les tables afin de permettre de procéder au nettoyage.

MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

Exemple de MENUS groupes

MENU 1 " Menu Canaille" 23.00€

Ce menu est disponible au déjeuner du lundi au vendredi

Prix Boissons non inclus

Plats Canailles : *On pourrait retenir simplement que ce sont des recettes de bistrot qui réunissent une assemblée de gourmands en toute convivialité autour de bons petits plats qui ont fait leurs preuves dans la cuisine française.*

Assiette de terrine du Chef

ou

Assiette de crudités



Le plat canaille

*(saucisson chaud et pdt vapeur ou tête de veau
ou bœuf bourguignon et tagliatelle ou pot au feu ou blanquette de veau à
l'ancienne et riz ou la potée des Monts du Lyonnais)*



Fromage



Tarte fine aux pommes, crème glacée à la vanille

Exemple de MENUS groupes

MENU 2 " A nos Grands-mères" 26.00€

Ce menu est disponible au déjeuner du lundi au vendredi

Prix Boissons non inclus

Saucisson brioché



*Fricassée de poulet fermier à la crème,
gratin dauphinois et flan de légume*



Fromage



Omelette Norvégienne Flambée en salle

Exemple de MENUS groupes

MENU 3 " Découverte des Monts du Lyonnais" 39.00€

Prix Boissons non inclus

Mise en bouche



Pâté croute maison du Chef



*Epaule de veau fermière braisée,
garniture de saison*



Fromage



Assiette gourmande

Exemple de MENUS groupes

MENU 4 " Découverte des Monts du Lyonnais" 39.00€

Prix Boissons non inclus

Mise en bouche



Feuilleté d'escargots à la crème d'ail



*Gâteau de foie de volaille, sauce tomate et quenelle de mamie,
garniture de saison*



Fromage



Assiette gourmande

Exemple de MENUS groupes

MENU 5 " La grande découverte des Monts du Lyonnais" 45.00€ Prix Boissons non inclus

Mise en bouche



Pâté croute maison du Chef



Gâteau de foie de volaille, sauce tomate et quenelle de mamie



Pause duvernoise



*Epaule de veau fermière braisée,
garniture de saison*



Fromage



Assiette gourmande

Exemple de MENUS groupes

MENU 6 " poisson & viande" 46.00€

Prix Boissons non inclus

Mise en bouche



Pâté croute maison du Chef



Soufflé de brochet, crème de ciboulette



Pause duvernoise



*Epaule de veau fermière braisée,
garniture de saison*



Fromage



Assiette gourmande