

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
}) Voir "avantages groupes" en fin de page

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.

Changement COVID 19

Afin de lutter contre le Covid 19

Masque obligatoire pour vos déplacements dans le restaurant

Table de 6-10 personnes maximum

Nous ne pouvons pas prolonger votre repas par une partie de cartes par exemple...

MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

Exemple de MENUS groupes

MENU 1 " Menu Canaille" 19.00€

Ce menu est disponible au déjeuner du lundi au vendredi

Prix Boissons non inclus - voir avantage groupe

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.*

*Terrine de foie 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" 25.00€

Ce menu est disponible au déjeuner du lundi au vendredi

Prix Boissons non inclus - voir avantage groupe

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" 38.00€

Prix Boissons non inclus - voir avantage groupe

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" 38.00€

Prix Boissons non inclus - voir avantage groupe

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" 44.00€

Prix Boissons non inclus - voir avantage groupe

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" 45.00€

Prix Boissons non inclus - voir avantage groupe

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

Exemple de MENUS groupes

AVANTAGES GROUPES

Groupe à partir de 16 personnes. (adultes)

Le café vous est offert!

Groupe à partir de 21 personnes. (adultes)

Le café vous est offert!

L'apéritif vous est offert! (kir crème de cerise et vin blanc)
accompagné de petites bouchées

Groupe à partir de 25 personnes. (adultes)

Le café vous est offert!

L'apéritif vous est offert! (kir crème de cerise et vin blanc)
accompagné de petites bouchées

Forfait 1.00€ pour 1/4 de vin blanc et 1/4 de vin rouge en pot lyonnais

Groupe à partir de 31 personnes. (adultes)

Le café vous est offert!

L'apéritif vous est offert! (kir crème de cerise et vin blanc)
accompagné de petites bouchées

Forfait 0.50€ pour 1/4 de vin blanc et 1/4 de vin rouge en pot lyonnais

La tranche "avantages groupes" est comptabilisée en fonction du nombre de personnes présentes lors du repas, le jour J.

Apéritif servi assis. Pour un apéritif debout, me demander un devis.