



# BISTROT DE LA GARE

VOTRE ÉVÉNEMENT  
AU  
BISTROT DE LA GARE



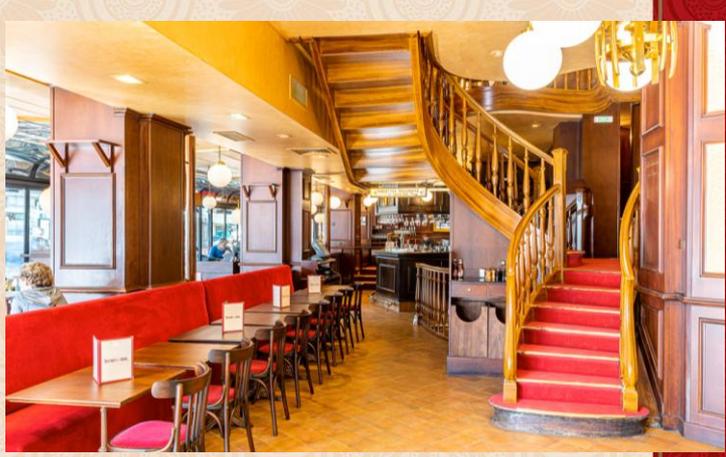


## PRÉSENTATION

Idéalement situé face à la gare de Lyon, le Bistrot de la Gare est ouvert tous les jours pour l'organisation de vos repas privés ou professionnels : déjeuner, dîner ou encore anniversaire, vos convives seront comblés !

Cette institution parisienne vous accueille dans un décor et une ambiance traditionnels de brasserie parisienne.

**BISTROT**  
DE LA  
**GARE**





## ESPACES RECEPTIFS

NOMBRE DE REPAS ASSIS

MEZZANINE

1<sup>ER</sup> ÉTAGE

25

120

BISTROT  
DE LA  
GARE



## LA CUISINE

Le Bistrot de la Gare vous propose une belle cuisine généreuse et des plats emblématiques comme la cuisse de canard confite, pommes lyonnaises ou le bœuf bourguignon, « notre spécialité ».

Le Chef décline ses recettes au gré des saisons et des événements.

**BISTROT**  
DE LA  
**GARE**





# MENU DÉJEUNER

27,27€ HT - 30,00€ TTC par personne

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

## ENTRÉES

Velouté de légumes de saison  
ou

Salade de haricots verts, champignons de Paris et Grana Padano



## PLATS

Saucisse de l'Aveyron, grenailles persillées  
Jus de veau corsé

ou

« Poisson du jour »,  
Beurre blanc, poêlée de légumes



## DESSERTS

Tiramisu 100% espresso  
ou

Assortiments de mini desserts

Boissons non comprises



# MENU BRASSERIE

40,<sup>91</sup>€ HT - 45,<sup>00</sup>€ TTC par personne

*Déjeuner ou dîner*

## ENTRÉES

Terrine de foies de volaille confits, condiment bistrot  
ou  
Avocat aux crevettes, sauce cocktail



## PLATS

Choucroute Alsacienne  
*(Saucisse de Montbéliard, Francfort, échine de porc, poitrine fumée)*  
ou  
Pavé de saumon rôti, sauce béarnaise,  
haricots verts frais



## DESSERTS

Crème brûlée vanille  
ou  
Royal chocolat, crème anglaise

Boissons non comprises





# MENU LYON

54,55€ HT - 60,00€ TTC par personne

*Déjeuner ou dîner*

## ENTRÉE

Saumon Norvégien façon « Gravlax »  
ou  
Pâté en croûte « volaille et foie gras »



## PLAT

Suprême de volaille fermière,  
Sauce Normande, Riz pilaf  
ou  
Filet de bar, sauce beurre blanc,  
Légumes de saison



## DESSERT

Profiteroles au chocolat, glace vanille  
ou  
Baba au rhum Saint-James, crème fouettée

Boissons non comprises





## FORMULE PETIT DÉJEUNER GROUPE

Minimum 20 personnes

**LE FRANÇAIS**

7,27€ HT - 8,00€ TTC par personne

Thé, café ou chocolat à l'ancienne

+ 1 croissant ou 1 tartine beurre AOP et confiture

+ 1 jus d'orange 15cl



## EN OPTION

Coupe de Champagne Brut « Nicolas Feuillatte » (12cl)	15,00€
Cocktail au choix	14,00€
Verre de Chardonnay IGP (15cl)	7,00€
Bière artisanale « La Parisienne » (33cl)	8,00€
Planche de Charcuterie ou fromages	20,00€
Planche mixte	24,00€

## FORFAIT BOISSONS

**12,00€** par personne  
1 bouteille de vin  
*rouge, blanc ou rosé*  
pour 2 personnes  
café

**18,00€** par personne  
1 Kir vin blanc  
1 bouteille de vin, rouge, blanc ou rosé  
pour 2 personnes  
Eau minérale et café

**OPTION:** Coupe de Champagne en remplacement du Kir (+ 6€)

## NOS CONDITIONS

- ❖ Tarifs applicables avec un minimum de 20 personnes.
- ❖ Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- ❖ Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- ❖ La composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- ❖ Les consommations extérieures ne sont pas autorisées.
- ❖ Nos prix de vente sont TTC, service compris.



# VOTRE CONTACT

PHILIPPE LALOT  
philippelalot@orange.fr

**01 43 43 88 30**

## INFORMATIONS PRATIQUES

1 rue de Lyon - 75012 Paris

Métro et RER : Gare de Lyon



Ouvert tous les jours  
de 7h30 à 00h00

