



**VOTRE ÉVÉNEMENT  
À  
PARIS GARE DE LYON**



**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 MISTRAL

26,<sup>37</sup>€ HT - 29,<sup>00</sup>€ TTC par personne

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

## ENTRÉES

Salade de tomates grappes, anchois et tapenade  
ou  
Terrine de campagne, condiment bistrot



## PLATS

Saucisse au couteau, jus corsé,  
Grenailles persillées  
ou  
Filet de lieu à la niçoise,  
Riz parfumé  
ou

*Risotto Veggies aux champignons et grana padano*



## DESSERTS

Salade de fruits frais (mangue, ananas, kiwi, fraise, framboise)  
ou  
Assiette gourmande (3 mignardises)

Boissons non comprises





# MENU FLÈCHE D'OR

35,<sup>46</sup>€ HT - 39,<sup>00</sup>€ TTC par personne

*(Déjeuner ou dîner)*

## ENTRÉES

Melon et jambon de Pays  
ou  
Avocat aux crevettes, sauce cocktail



## PLATS

Confit de canard,  
pommes de terre lyonnaise  
ou  
Pavé de saumon rôti, sauce béarnaise,  
haricots verts frais



## DESSERTS

Tiramisu 100% expresso  
ou  
Fondant au chocolat, crème fouettée vanillée

Boissons non comprises





# MENU

## ORIENT EXPRESS

53,<sup>64</sup>€ HT - 59,<sup>00</sup>€ TTC par personne

*(Déjeuner ou dîner)*

### ENTRÉE

Belles tranches de saumon fumé, crème fraîche  
ou  
Salade folle  
(haricots verts frais, champignons de Paris et foie gras de canard)



### PLAT

Suprême de volaille fermière rôti au jus,  
risotto crémeux aux champignons  
ou  
Filet de bar, huile d'olive extra vierge,  
poêlée de légumes



### DESSERT

Pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé  
ou  
Fondant au chocolat, crème fouettée vanille

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)	7,50€
Planche de Charcuterie ou fromages	20,00€
Planche mixte	24,00€

## FORFAIT BOISSONS

**12,00€** par personne

1 bouteille de vin (75cl) pour 2 personnes  
*rouge, blanc ou rosé*  
café

**18,00€** par personne

1 Kir vin blanc

**Coupe de champagne en remplacement du Kir (+ 6€)**

1 bouteille de vin (75cl) pour 2 personnes  
*rouge, blanc ou rosé*  
Eau minérale et café

## 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

LALOT Philippe  
philippelalot@orange.fr

**01 43 43 88 30**

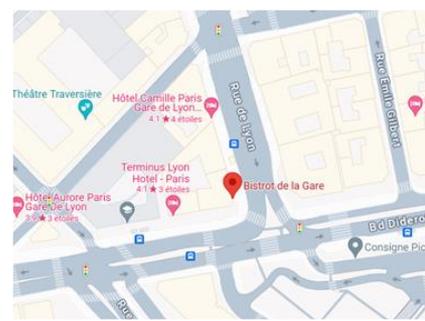
## INFORMATIONS PRATIQUES

1 rue de Lyon - 75012 Paris

Métro et RER : Gare de Lyon



Ouvert tous les jours  
de 7h30 à 00h00



**BISTROT  
DE LA  
GARE**

