



**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

25

1^{ER} ÉTAGE

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

26,³⁷€ HT - 29,⁰⁰€ 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,
purée maison
ou

Pavé de saumon rôti aux sésames,
quinoa gourmand aux herbes fraîches
ou

Risotto Veggie aux champignons et grana padano



DESSERTS

Fromage blanc fouetté vanillé, crumble, coulis de fruits rouges
ou
Assiette gourmande (3 mignardises)

Boissons non comprises



MENU FLÈCHE D'OR

35,⁴⁶€ HT - 39,⁰⁰€ 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
Filet de daurade royale, huile d'olive extra vierge,
poêlée de légumes



DESSERTS

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

Boissons non comprises



MENU

ORIENT EXPRESS

53,⁶⁴€ HT - 59,⁰⁰€ 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
Pavé de saumon rôti, sauce béarnaise,
haricots verts frais



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 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

