
BISTROT
DE LA
GARE
ÉVÉNEMENTS



PRÉSENTATION

Bienvenue au Bistrot de la Gare !

Installé face à la gare de Lyon, ce lieu emblématique séduit aussi bien les habitués du quartier que les voyageurs de passage.

Dans un décor de brasserie parisienne avec ses banquettes de velours rouge, on savoure une cuisine généreuse et réconfortante. À la carte, des spécialités traditionnelles qui font la réputation de la maison : le bœuf bourguignon en cocotte, la blanquette de veau à l'ancienne ou encore la choucroute alsacienne,

Convivial et chaleureux, le Bistrot de la Gare est l'adresse idéale pour partager un repas entre amis ou en famille, et profiter d'un véritable moment de détente à toute heure de la journée.









CAPACITÉ D'ACCUEIL

NOMBRE DE REPAS ASSIS

MEZZANINE	1ER ÉTAGE
24	120

SALLE PRINCIPALE
110

ÉQUIPEMENTS

- ✓ WIFI
- ✓ SONORISATION
- ✓ ÉCRAN
- ✓ MICROS

LA CUISINE

Les amateurs de cuisine traditionnelle française trouverons leur bonheur au Bistrot de la Gare. Vous y savourerez des plats authentiques, généreux et fidèles aux saveurs de notre terroir, élaborés à partir de produits frais et de qualité.

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









FORMULE EXPRESS

A partir de 15 adultes

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT + BOISSONS

30,91€ HT / **34,00€ TTC**

ENTRÉE

Velouté de potimarron et carottes, lait de coco et curry
ou
Œuf gros plein Air mayonnaise à la truffe
ou
Chèvre chaud rôti, miel et noix, jeunes pousses en vinaigrette

PLAT

Filet de volaille française doré au jus, grenailles persillées
ou
Pavé de saumon snacké, beurre blanc citronné,
écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches
ou
Risotto **VG**, petits pois, champignons, basilic et Grana Padano

DESSERT

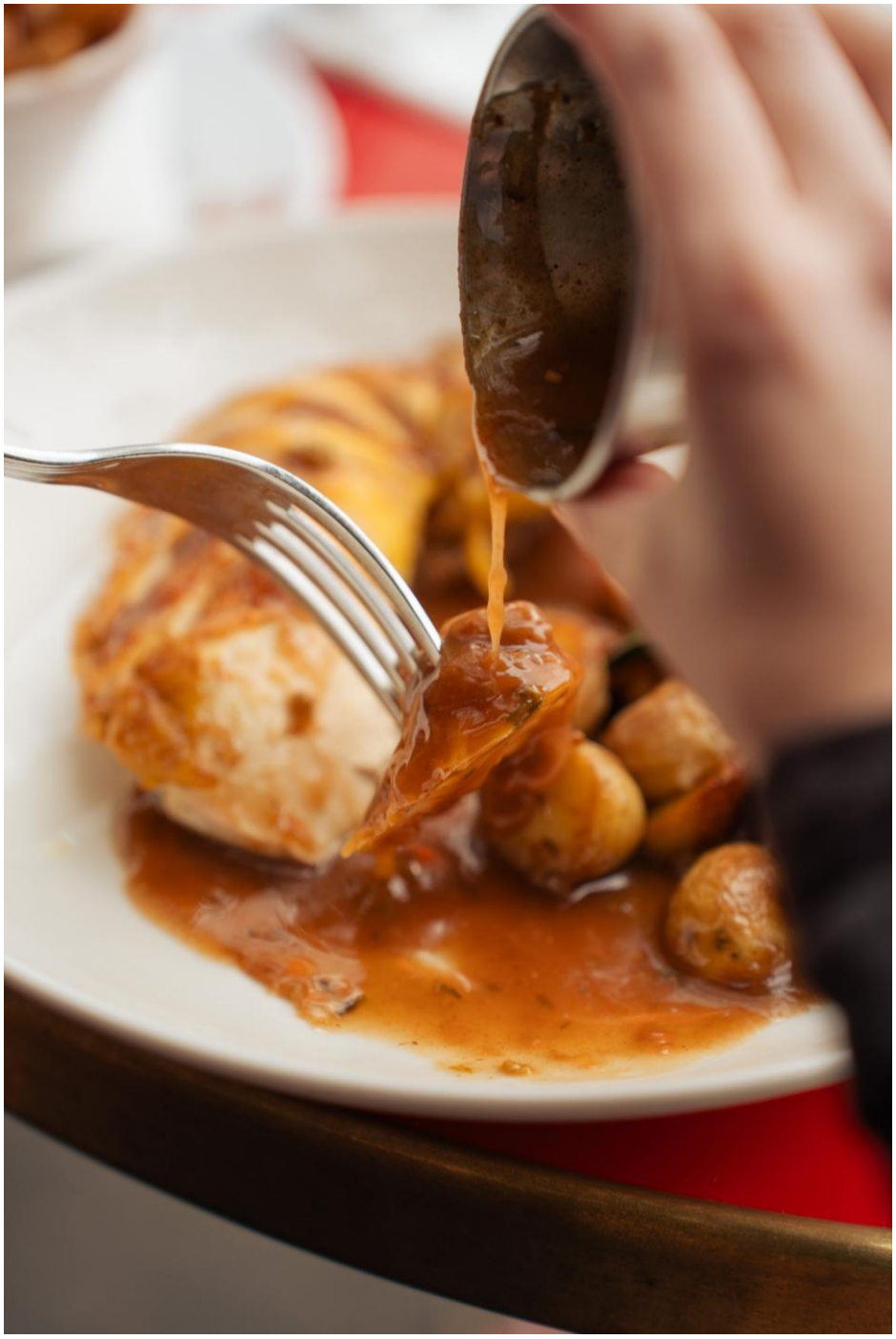
Fromage blanc fouetté et vanillé, fruits frais et granola "miel et graines"
ou
Fondant au chocolat, crème anglaise
ou
Tiramisu maison 100% espresso

BOISSONS

Eau minérale: Vittel et/ou San Pellegrino (50cl pour 2 personnes)

Café ou Thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



MENU BISTROT

A partir de 15 adultes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

35,45€ HT / **39,00€ TTC**

ENTRÉE

Velouté de potimarron et carottes, lait de coco et curry
ou
Œuf gros plein Air mayonnaise à la truffe
ou
Chèvre chaud rôti, miel et noix, jeunes pousses en vinaigrette

PLAT

Filet de volaille française doré au jus, grenailles persillées
ou
Pavé de saumon snacké, beurre blanc citronné,
écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches
ou
Risotto **VG**, petits pois, champignons, basilic et Grana Padano

DESSERT

Fromage blanc fouetté et vanillé, fruits frais et granola "miel et graines"
ou
Fondant au chocolat, crème anglaise
ou
Tiramisu maison 100% espresso

BOISSONS

Eau minérale: Vittel et/ou San Pellegrino (50cl pour 2 personnes)

Café ou Thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération »

LES OPTIONS

FORFAITS BOISSONS

Tarif par personne

Forfait 1

11,66€ HT/ **14,00€ TTC**

1 Kir vin Sauvignon (15cl)

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Rouge: Bordeaux Réserve AOP
Blanc: Sauvignon IGP Pays d'Oc

Forfait 2

20,83€ HT/ **25,00€ TTC**

Coupe de Champagne Brut « Nicolas Feuillatte » (12cl)

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Rouge: Graves AOP Château Haut-Selve
Blanc: Bourgogne AOP Chêneteau

PLANCHES A PARTAGER

21,81€ HT/ **24,00€ TTC**

Terrine de campagne, jambon de pays,
rosette, jambon blanc,, beurre AOP, cornichons

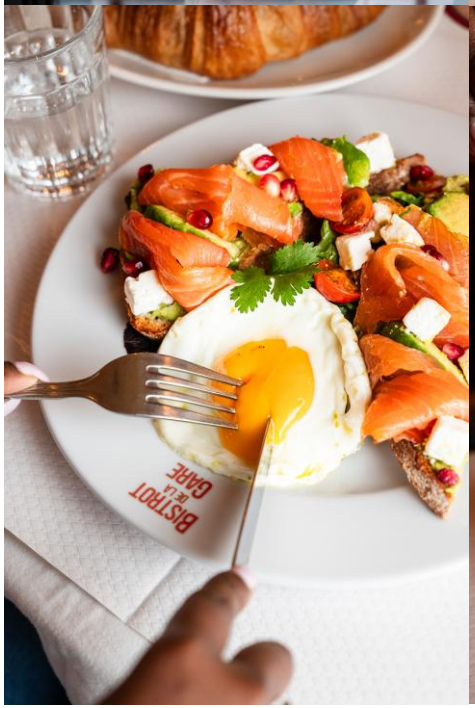
MENU ENFANT

15,00€ HT/ **16,50€ TTC**
Cheeseburger, frites OU Fish and chips
Crêpe au sucre OU Boule de Glace
Soft (25cl)

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes









FORMULE PETIT DÉJEUNER

VIENNOISERIES + BOISSONS FRAÎCHES
+ BOISSONS CHAUDES
9,09€ HT / **10,00€ TTC**

VIENNOISERIES

Croissant ou pain au chocolat

BOISSONS FRAICHES

Orange pressée « minute »

BOISSONS CHAUDES

Café expresso
ou Thé / Infusion
ou Chocolat chaud à l'ancienne

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



APÉRO AFTERWORK

6 personnes
minimum

« IDÉAL POUR VOS AFTERWORKS, ÉVÉNEMENTS & DIFFUSION DE MATCHS »

21,51€ HT / **24,50€ TTC** *par personne*

GRANDE PLANCHE GÉNÉREUSE
à partager

CHARCUTERIE & FROMAGES
Terrine de campagne, jambon de pays,
rosette, jambon blanc,
Pain aux céréales, beurre AOP, cornichons

Camembert, Comté 12 mois,
Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Chèvre

CALAMARS EN FRITURE, sauce tartare
CORNET DE FRITES, sauce béarnaise

BOISSONS AU CHOIX

KIR SAUVIGNON 25cl
ou
VERRE DE VIN AU CHOIX 25cl:
BLANC: Sauvignon IGP Pays d'Oc
ROUGE: Bordeaux Réserve AOP
ROSÉ: Var IGP Saint-Barthélemy
ou
BIÈRE PRESSION 50cl **« HOUSE BEER »**
ou
SOFT 50cl
(Jus de fruits, Coca-cola, Zéro, Orangina, Limonade,
Fuze Tea pêche, Perrier, La French Tonic ou Ginger beer)

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



CONDITIONS DE RÉSERVATION ET DE VENTE

VALIDITÉ DE L'OFFRE
Les offres sont valables pendant 15 jours à compter de la date d'émission du devis, sous réserve de disponibilité de l'établissement au moment de la confirmation.

CONFIRMATION DE LA RÉSERVATION
La réservation devient ferme après réception du devis signé par le client, portant la mention « Bon pour accord », et du versement de l'acompte.

MODALITÉS DE PAIEMENT
Un acompte de 50 % du montant TTC est exigé à la signature du devis. Le solde est payable sur place, à réception de la facture.

CHOIX DES MENUS
Un choix unique est requis pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert).

RÉGIMES ALIMENTAIRES ET ALLERGIES
Nos menus peuvent être adaptés aux différents régimes alimentaires et allergies, sous réserve d'en être informés à l'avance.

COMPOSITION DES MENUS
La composition des menus est donnée à titre indicatif et peut être modifiée sans préavis, notamment en fonction des disponibilités des produits.

PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Toute demande supplémentaire sera facturée au tarif de la carte en vigueur le jour de l'événement.

CONSOMMATIONS EXTÉRIEURES
L'apport et la consommation de boissons ou de produits alimentaires provenant de l'extérieur ne sont pas autorisés.

PRIX
Tous nos prix sont exprimés en euros TTC, service compris.



CONTACT

Pour toute demande d'information ou
pour organiser votre événement, contactez
notre responsable commerciale à:
contact@bistrotdelagare1.com

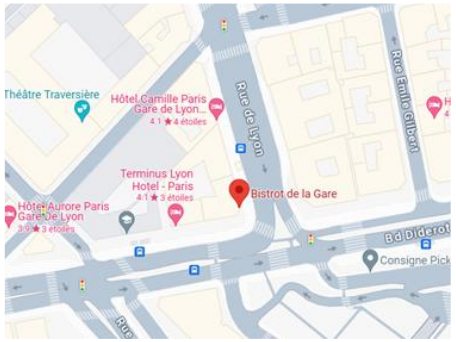
INFORMATIONS PRATIQUES

1 rue de Lyon - 75012 Paris

Métro et RER : Gare de Lyon

M 1 M 14 RER A RER D

Ouvert tous les jours de 7h30 à 00h00



Bistrot de la Gare

LPGA SAS - Adresse Etablissement: 1 rue de Lyon 75012 PARIS France

Siret/Siren 982 396 764 000 28 APE : 5610A

TVA : FR19 982 396 764