

# L'endroit

R E S T A U R A N T & B A R

**BRIGNAIS CRAPONNE-LYON-CIVRIEUX-ANDREZIEUX**

Objet : Proposition Groupe

Madame, Monsieur,

Pour faire suite à votre demande, nous avons le plaisir de vous adresser notre offre pour l'organisation d'un repas, dans notre restaurant L'endroit Brignais.

N'hésitez pas à nous recontacter, si vous souhaitez moduler cette proposition, nous pouvons vous proposer d'autres formules, en fonction de vos attentes et de votre budget.

Nous restons donc à votre disposition afin de vous donner entière satisfaction.

Dans l'attente de votre réponse, veuillez agréer mes salutations distinguées.

**Didier Welsch**  
Direction Commerciale  
04.27.11.85.53  
06.31.49.80.52

## CONDITIONS PARTICULIERES

- Valable à partir de 8 personnes et uniquement sur réservation au minimum 72h à l'avance.
- Tous les convives doivent choisir la même formule.
- **Les choix des plats :**  
Pour un groupe jusqu'à 25 personnes :  
Chaque convive pourra faire son choix **le jour du repas** parmi les entrées, plats et desserts proposés dans la formule.

Pour un groupe de plus de 25 personnes, 2 possibilités :

- 1) Précommande du choix de chaque convive
- 2) Choix unique pour l'ensemble des convives.

Merci de nous transmettre vos choix 1 semaine avant la date de votre évènement.

- La personnalisation d'un menu proposé (entrées, plats ou desserts) est susceptible d'entraîner la modification de son prix.

## FORMULE ENVERS

24 euros

L'endroit

Vin rosé Côtes de Provence & crème de fraises des bois

Ou

Jus de fruits ou Soda

●●●●●●

Salade Normande

Salade, tomates, croustillant au camembert pané & pommes, compotée d'oignons balsamique

Ou

Pâté en croute artisanal Maison Sibilila

●●●●●●

Suprême de volaille fermier LABEL ROUGE

Sauce forestière

Ou

Filet de mérou pané aux noisettes

●●●●●●

Crumble pomme & poire

Ou

Fromage blanc

Ou

Moelleux au chocolat

●●●●●●

Vin en pot au choix : ¼ par personne

**Cuvée des Chartreux** *Vin Blanc de pays d'Oc*

**Vin de pays du Var** *Vin Rosé*

**Côte du Rhône** *Vin Rouge*

●●●●●●

Café

## FORMULE ENDROIT

29 euros

L'endroit

Vin rosé Côtes de Provence & crème de fraises des bois

Ou

Jus de fruits ou Soda

●●●●●●

Salade Lyonnaise

Mesclun, tomates, croûtons, œuf poché, lardons

Ou

Tiramisu suédois

Saumon fumé, pommes de terre, mascarpone citronné

●●●●●●

Faux filet 250 gr

Ou

Grenouilles du chef sautées comme en Dombes

Ou

Quenelle de brochet Maison Sibilila

Sauce Nantua

●●●●●●

Crumble pomme & poire

Ou

Fromage blanc

Ou

Moelleux au chocolat

●●●●●●

Vin en pot au choix : ¼ par personne

**Cuvée des Chartreux** *Vin Blanc de pays d'Oc*

**Vin de pays du Var** *Vin Rosé*

**Côte du Rhône** *Vin Rouge*

●●●●●●

Café

### Accompagnement

des viandes : Poêlée de légumes & écrasé de pommes de terre,

des poissons : Poêlée de légumes & riz pilaf

*Les plats que nous proposons sont soumis aux contraintes d'approvisionnement, afin de garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits.*

## **FORMULE EPICURIEN**

**34 euros**

L'endroit

Vin rosé Côtes de Provence & crème de fraises des bois

Ou

Jus de fruits ou Soda

•••••

Salade Baltique

Mesclun, saumon fumé, noix de pétoncles, moules

Ou

Cassolette d'escargots sauce champagne

Petits légumes

Ou

Terrine de foie gras aux cèpes

Compotée d'oignons

•••••

Wok de crevettes façon L'endroit

Ou

Cuisse de canard confite 260 gr Maison Rougié

Sauce foie gras

Ou

Pluma de Pata Negra

•••••

Crumble pomme & poire

Ou

Fromage blanc

Ou

Moelleux au chocolat

•••••

Vin en pot au choix : ¼ par personne

**Cuvée des Chartreux** *Vin Blanc de pays d'Oc*

**Vin de pays du Var** *Vin Rosé*

**Côte du Rhône** *Vin Rouge*

•••••

Café

## **Menu Enfant 9 euros**

*moins de 12 ans*

Jus de fruits ou Sirop

•••••

Steak ou Nuggets

Frites

•••••

Sundae au choix

Ou

Fromage blanc Tagada

### Accompagnement des viandes

Poêlée de légumes & écrasé de pommes de terre

### Des poissons

Poêlée de légumes & riz pilaf

## **FORMULE EXPRESS**

**19 euros**

Salade de saison

•••••

Saucisson chaud « Chicago » Maison Sibilia  
Ecrasé de pommes de terre, sauce échalotes

Ou

Pâtes du moment

Ou

Suggestion du jour

•••••

Dessert du jour

Ou

Fromage blanc

Ou

Sundae

•••••

Vin en pot au choix : ¼ par personne

Ou 1 bouteille d'eau minérale pour 2

**Cuvée des Chartreux** *Vin Blanc de pays d'Oc*

**Vin de pays du Var** *Vin Rosé*

**Côte du Rhône** *Vin Rouge*

•••••

Café

**VALABLE LE MIDI EN SEMAINE**

## **FORMULE TAPAS**

**20 euros**

L'endroit

(*Vin rosé Côtes de Provence & crème de fraises des bois*)

Ou

Jus de fruits ou Soda

•••••

### **Pièces Salées à partager**

Olives aux herbes de provence

Chorizo Iberico Bellotà,

Jamón Serrano Montibería

Rosette de Lyon

Pops de poulet

Calamars à la romaine

Accras de morue

Verrine de Tartare de Saumon

•••••

### **Pièces sucrées**

(1 pièce par personne)

Verrine mousse Nutella

Verrine citron meringuée revisitée

•••••

Vin en pot au choix : ¼ par personne

**Cuvée des Chartreux** *Vin Blanc de pays d'Oc*

**Vin de pays du Var** *Vin Rosé*

**Côte du Rhône** *Vin Rouge*

•••••

Café

## **SUPPLÉMENTS GROUPES**

**Fromage blanc ou sec**

**2 € / personne**

**Eau minérale** (1 bouteille pour 3 : Evian, Badoit)

**1 € / personne**

**Vin bouché** (parmi notre sélection)

**2 € / personne**

1 bouteille pour 3 personnes, au choix :

- **Viognier** *Vin Blanc – Pays d'Ardèche*
- **Les caprices d'Antoine** « Maison Ogier » *Vin Rouge - Côtes du Rhône AOC*
- **Rosé de S.** « Domaine Sumeire » *Vin Rosé - Pays de Méditerranée*

Gâteau d'anniversaire sur commande au choix :

sans supplément

Gâteau au chocolat ou Fraisier (Minimum 72h à l'avance)

### **Champagne**

Coupette de Champagne

**6 €** la coupette

Droit de bouchon

**8 €** / bouteille

Bouteille Delamotte (maison Laurent Perrier) ~~50€~~

**35 €** la bouteille

Bouteille Laurent Perrier Brut

~~69€~~

**45 €** la bouteille

Les suppléments choisis sont applicables à l'ensemble des convives.