

*Cahier
spécial*

Brasserie
**BOUILLON
BARATTE**
Lyonnaise

· **GROUPES** ·
&
· **PRIVATISATIONS** ·

· PRÉSENTATION ·

*Vous recherchez un lieu pour fêter un anniversaire, un baptême,
un mariage ou bien encore un évènement d'entreprise ?*

*La **brasserie Bouillon Baratte** vous propose
un moment sur mesure chaleureux & en toute convivialité.*

*Situé en plein cœur de la presqu'île lyonnaise, nous vous proposons
une cuisine de produits locaux & de saison, faite maison.
Un instant gourmand en plein centre de Lyon pour tous vos évènements.*

À très bientôt !



L'équipe de Bouillon Baratte

- NOS ESPACES PRIVATISABLES -

LA TABLE D'HÔTES

capacité d'accueil : 14 personnes / surface : 17 m²



Notre petite mezzanine privilégiée & discrète, côté terrasse, surplombant notre bar et vous accueillant dans une atmosphère intimiste autour d'une belle table "de famille"

LA MEZZANINE

capacité d'accueil : 35 personnes / surface : 40 m² / configuration : au choix

Notre grande mezzanine côté verrière, dominant la grande salle et vous recevant dans une configuration modulable à la demande



- NOS ESPACES PRIVATISABLES -

LE RESTAURANT & SA TERRASSE

capacité d'accueil : 120 personnes assises ou 250 debouts en formule cocktail
surface : 300 m²

Profitez de l'intégralité de notre brasserie, où le vintage de la pierre et du granito le dispute à la chaleur des boiseries et des banquettes. Grande salle, espace bar, salle sous verrière & mezzanines accueilleront tous vos convives dans une élégante ambiance.



LES PLUS !

- Notre **élégant bar** à votre disposition
- Notre **belle terrasse** close et végétalisée de 55 m² peut vous recevoir toute l'année



Pour toute réservation de groupes, privatisation ou autre demande nous vous invitons à contacter notre équipe
au 04 27 01 24 79, ou par mail : Groupebouillonbaratte@gmail.com

· NOS MENUS ·

**menus à titre indicatif ; les plats sont susceptibles de changer en fonction des saisons.*

Choix unique de menu pour l'ensemble des convives ou sélection à l'avance par convive.

En cas d'allergie alimentaire, les convives verront avec notre responsable de salle sur place pour trouver une solution sur mesure.

Menus* groupes
à partir de
15 personnes

NOTRE MENU · BRASSERIE ·

Un menu idéal pour se laisser porter par une cuisine gourmande & de saison !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = **28€ TTC**

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = **23,50€ TTC**

Œuf-mayo à la moutarde & oignons confits 🌿 VÉGÉ.

Velouté de potimarron 🌿 VÉGÉ.

Poireau vinaigrette traditionnel 🌿 VÉGÉ.

Confit de canard, sauce aux cèpes

Poisson du jour à la grenobloise

Salade gourmande au Saint-Marcellin 🌿 VÉGÉ.

Baba au rhum arrangé

Crumble aux pommes & glace vanille

Île flottante traditionnelle

Si envie ! Sup. fromage : 5€ par personne

- servis midi & soir -

NOTRE FORMULE · LYONNAISE ·

Un menu aux couleurs de la ville de Lyon & de la tradition gastronomique !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = **32€ TTC**

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = **26€ TTC**

Salade Traboules

mesclun de salade, lardons fumés, œufs durs & vinaigrette lyonnaise

Truite façon gravlax, crème citron

Terrine de campagne & cornichons

Le traditionnel bœuf carottes

Filet de truite & beurre blanc citronné

Ravioles du Dauphiné poêlées, potimarron & noisette 🌿 VÉGÉ.

Crème brûlée praline rose

Millefeuille caramélisé aux marrons & cassis

Fondant au chocolat noir de la Maison Weiss

Si envie ! Sup. fromage : 5€ par personne

*prix net par personne,
taxes & service compris (12,75%)*

NOTRE FORMULE - AU DÉJEUNER -

- du lundi au vendredi, de 12h à 15h -

Un menu du jour 100% maison, avec des produits frais & de saison

Entrée + Plat + Dessert 26,50€ TTC

Entrée + Plat 21,00€ TTC

ou Plat + Dessert 21,00€ TTC

ENTRÉE - 6,50

L'entrée suggestion du jour pour commencer !*

PLATS - 14,50

Le plat du jour mijoté selon l'inspiration du chef !*

La pêche du moment selon arrivage !*

La suggestion végété 🌿 VÉGÉ.*

DESSERTS - 6,50

Les desserts de la carte au choix, au prix déjeuner !

**demandez-nous !*

NOS PRESTATIONS - SUR MESURE -

- VOTRE BUFFET-COCKTAIL SUR MESURE -

Notre chef vous propose de confectionner votre buffet ou cocktail sur mesure en fonction des saisons & de vos envies.

Cocktails apéritifs, dinatoire ou buffet gourmand, notre équipe est à votre écoute.

Pièce salée froide ou chaude

Pièce sucrée

2,9 € TTC la pièce

LES FORFAITS - BOISSONS -

- PAR PERSONNE -

*Eau minérale (plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 2 personnes)
+ 1 verre de Vin par personne (12cl) + Café ou thé*

8,90€ TTC

*Eau minérale (plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 2 personnes)
+ 1 bouteille de Vin pour 3 personnes (75cl) + Café ou thé*

15,00€ TTC

*Apéritif (bière, kir, apéritif maison ou sans alcool)
+ Eau minérale (plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 2 personnes)
+ 1 bouteille de Vin pour 3 personnes (75cl) + Café ou thé*

20,00€ TTC

Coupe de champagne « Lenoble » brut

10,00€ TTC

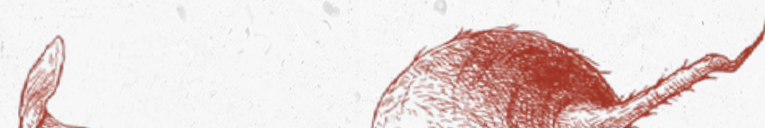
NOS PRESTATIONS - SUR MESURE -

- VOTRE MENU-PRESTIGE SUR MESURE -

Notre chef vous propose de confectionner votre menu sur mesure en fonction de vos envies.

Notre équipe est à votre écoute en fonction de vos besoins.

Sur devis





BRASSERIE
LYONNAISE

*Pour toute réservation de groupes, privatisation ou autre demande
nous vous invitons à contacter notre équipe
au 04 27 01 24 79, ou par mail : Groupebouillonbaratte@gmail.com*

25 rue du bât d'argent - 69001 Lyon / Ouvert tous les jours de midi à minuit

WWW.BRASSERIEBOUILLONBARATTE.COM

*retrouvez-nous sur **facebook** & **Instagram***