

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

Menus groupes à partir de 15 personnes, valables **jusqu'au** 2 avril 2021

Pour les demandes au-delà de cette date les plats sont à titre indicatif car ceux-ci seront amenés à changer
Prix nets par personne, taxes et services (12.75%) compris – Choix unique de **le menu pour l'ensemble des convives**
En cas d'allergie alimentaire, les convives verront avec le Maître d'Hôtel sur place la carte énumérant les allergènes.

MENU BRASSEUR - 33.00 € TTC

Choucroute Royale
(Poitrine Fumée, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées)

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

1 Bière GEORGES, Pils Blonde 40 cl

Ou

1 Litre d'Edelzwicker pour 4 personnes

MENU GEORGES 1 - 33.00 € TTC

Salade de Lentilles Vertes du Berry « Label Rouge » et Œuf Poché, Vinaigre de Xérès

Saucisson Pistaché « Maison BOBOSSE », Sauce à la Mâconnaise,
Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas « Aroma », Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

MENU GEORGES 2 - 34.00 € TTC

Biscuit de Sandre et Brochet aux Ecrevisses, Crème de Crustacés

Gâteau de Foie de Volaille Financière, Sauce au Madère

Tarte au Citron Meringuée

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas « Aroma », Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENU GEORGES 3 – 35.00 € TTC

Terrine de Foie de Volaille au Porto

Pavé de Cabillaud Rôti, Epinards en Branche, Beurre Blanc

Bavarois aux Amarenes, Mousse de Gianduja Lait

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas « Aroma », Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

MENU GEORGES 4 – 42.00 € TTC

Assiette de Charcuterie « Maison BOBOSSE »

Terrine Beaujolaise, Fromage de Tête, Jésus et Rosette de Lyon

Filet de Bar Rôti, Endives Braisées, Beurre à l'Orange

Baba au Rhum « Spécial Georges »

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas « Aroma », Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

MENU GEORGES 5 - 47.00 € TTC

Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins, Pain Grillé, Crème à l'Aneth

Canard (Magret Rôti, Manchon Confit, Saucisse de Canard) en Choucroute, Sauce Porto

Cheesecake au Spéculoos

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

Chenas « Quartz » Domaine Piron/Lameloise, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENU GEORGES 6 - 55.00 € TTC

Foie Gras Frais de Canard, Chutney d'Abricots, Pain Grillé

Brochette de Saint-Jacques, Lentilles Béluga, Sauce au Vermouth

Traditionnelle Omelette Norvégienne Flambée

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

1 verre de Gewurztraminer

Chenas « Quartz » Domaine Piron/Lameloise, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes

MENU GEORGES 7 - 62.00 €

(Maximum 100 personnes sous commande de 72 heures minimum)

Salade Gourmande au Foie Gras (Artichaut, Haricots Verts et Manchon Confit)

Filet de Bœuf au Poivre, Gratin Dauphinois

Assiette Gourmande

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

Riesling Vieilles Vignes, Domaine Schaeffer Woerly, 1 Bouteille pour 4 personnes

Saint Joseph, Domaine Boissonnet, 1 Bouteille pour 3 personnes