

# BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

**Menus groupes à partir de 15 personnes minimum, valables jusqu'au 7 juin 2023**

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 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 - 34.50 € TTC**

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

Nougat Glacé aux Fruits Confits, Coulis de Fruits Rouges

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*1 Bière GEORGES, Pils Blonde 40 cl*

## **MENU GEORGES 1 - 36.50 € TTC**

Salade de Lentilles Vertes du Berry et Œuf Poché, Vinaigre de Xérès

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

Opéra (Biscuit Joconde, Mousse au Chocolat et Café)

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 2 – 37.00 € TTC**

Terrine de Foie de Volaille au Porto

Mousseline de Brochet à l'Estragon, Epinards en Branche, Coulis de Crustacés

Feuillant au Chocolat « Maison VALRHONA »

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

# BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

## **MENU GEORGES 3 – 38.00 € TTC**

Œufs en Gelée (Jambon, Estragon, Petits Légumes), Mayonnaise aux Herbes

Parmentier de Joue de Bœuf, Sauce Vigneronne

Délichou (Crème Mousseline et Chantilly)

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 4 – 48.00 € TTC**

Assiette de Charcuterie Lyonnaise « Maison BOBOSSE »  
(Terrine Beaujolaise, Jésus et Rosette de Lyon, et Jambon Persillé)

Filet de Bar Rôti, Vinaigrette de Jus de Coquillages, Poêlée de Fèves,  
Tomates Confites et Oignons Cébettes

Baba au Rhum « Spécial Georges »

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 5 - 50.00 € TTC**

Poules et Calamars Marinés, Salade de Pommes de Terre

Aïoli de Cabillaud

Vinci (Mousse Diplomate Orange Chocolat)

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes*

# BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

## **MENU GEORGES 6 - 54.00 € TTC**

Saumon Gravlax à l'Aneth, Céleri Rémoulade

Magret de Canard Rôti aux Cèpes, Pommes Persillées

Poiré (Biscuit Dacquoise, Mousseline à la Poire)

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 7 - 59.50 € TTC**

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

Brochette de Gambas, Haricots Coco et Crème d'Ail

Traditionnelle Omelette Norvégienne Flambée

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*1 verre de Gewurztraminer*

*Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes*