

Paul Bocuse



MENUS

Grandes Tables

AUTOMNE 2024

À partir de 9 personnes et sur réservation

03 MENUS

06 FORFAITS BOISSONS

07 LES SALONS PRIVATIFS

10 SE LOGER À LYON

13 PLAN D'ACCÈS

14 CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

L'Équipage du Restaurant Paul Bocuse :

85 collaboratrices et collaborateurs engagés
dont 2 Meilleurs Ouvriers de France

Gilles Reinhardt Cuisinier 2004
Olivier Couvin Cuisinier 2015

1 Champion du monde des desserts glacés 2018

Benôit Charvet



MENU n° 01

Les Amuse-bouches de l'Auberge

Mosaïque d'esturgeon,
crèmeux de pommes de terre au beurre noisette,
caviar Tradition Elite

Volaille de Bresse AOP entière en vessie,
crème aux morilles

Fromages frais et affinés de nos terroirs

La suggestion sucrée de Benoît Charvet

225€ / pers.

Choix de menu et de boissons identiques pour l'ensemble des convives.
D'autres suggestions peuvent être proposées suivant la saison
et les approvisionnements du marché.
Prix nets applicables jusqu'au 30 Novembre 2024 - Taxes et services compris



MENU n°02

Les Amuse-bouches de l'Auberge

Pressé de foie gras des Gones aux pruneaux,
brioche pur beurre

Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne

Filet de bœuf en croûte, sauce Périgieux

Fromages frais et affinés de nos terroirs

La suggestion sucrée de Benoît Charvet



300 € / pers.

Choix de menu et de boissons identiques pour l'ensemble des convives.

D'autres suggestions peuvent être proposées suivant la saison

et les approvisionnements du marché.

Prix nets applicables jusqu'au 30 Novembre 2024 - Taxes et service compris

MENU n°03

Les Amuse-bouches de l'Auberge

Poireau grillé sur une fine gaufrette feuilletée,
mousseline aux perles de citron, caviar Oscière Impérial

Foie gras du Sud-Ouest poêlé et laqué,
consommé de canard fumé

Quenelles de sandre et de homard,
sauce Champagne

Carré de veau entier rôti à la broche

Fromages frais et affinés de nos terroirs

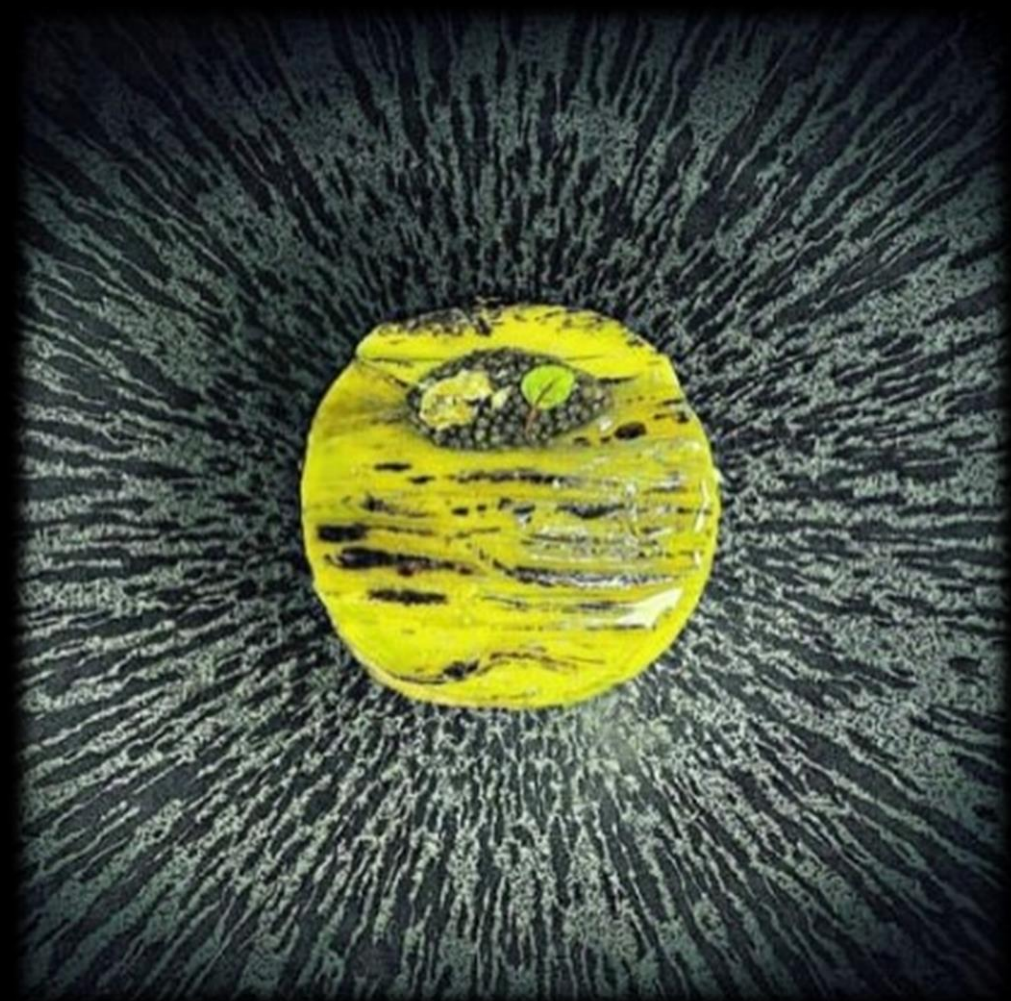
La suggestion sucrée de Benoît Charvet

340 € / pers.

Choix de menu et de boissons identiques pour l'ensemble des convives.

D'autres suggestions peuvent être proposées suivant la saison
et les approvisionnements du marché.

Prix nets applicables jusqu'au 30 Novembre 2024 - Taxes et services compris



FOR FAITS BOISSONS

Forfait 'Découverte'

Apéritif Maison

Un verre de vin blanc par personne

Un verre de vin rouge par personne

Eaux minérales & café

Une sélection à découvrir le jour de votre venue

65€ / pers.

Forfait 'Plaisir'

Coupe de Champagne

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes

1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes

Eaux minérales & café

Une sélection à découvrir le jour de votre venue

80€ / pers.

Forfait 'Prestige'

Coupe de Champagne

1 bouteille de Condrieu pour 4 personnes

1 bouteille de Côte Rôtie pour 4 personnes

1 verre de vin de Dessert par personne

Eaux minérales & café

Une sélection à découvrir le jour de votre venue

100€ / pers.

NOS SALONS PRIVATIFS

Salon 'Fernand Point'

au rez-de-chaussée, jusqu'à 22 personnes



NOS SALONS PRIVATIFS

Salon *'Raymonde Bocuse'*

au 1er étage, à partir de 23 personnes



NOS SALONS PRIVATIFS

Salon 'Paul Bocuse'

pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes



SE LOGER À LYON

Cour
des
Loges



Hôtel ***** Cour des Loges

Vieux Lyon, 6 Rue du Bœuf,
69005 Lyon

Tel: +33 4 72 77 44 44
contact@courdesloges.com

www.courdesloges.com



Villa  *****
Florentine

Villa Florentine *****

Fourvière
25 Montée Saint-Barthélémy,
69005 Lyon

Tel: +33 4 72 56 56 56
florentine@relaischateaux.com

www.villaflorentine.com



INTERCONTINENTAL.
LYON - HOTEL DIEU

Hôtel intercontinental *****

20, quai Jules Courmont,
69002 LYON

Tel: +33 4 26 99 23 30
lyon@ihg.com

www.lyon.intercontinental.com



SE LOGER À LYON

Sofitel Lyon Bellecour

Hôtel ***** Sofitel Lyon

Presqu'île,
20, quai Gailleton, 69002 Lyon

Tel: +33 4 72 41 20 20
h0553@sofitel.com

www.sofitel.accor.com



VILLA MAÏA
- LYON -

Villa Maïa *****

8, Rue du Professeur Pierre
Marion, 69005 Lyon

Tel: +33 4 78 16 01 01

www.villa-maia.com



Hotel 
Lyon Métropole

Hôtel Lyon Métropole

85, Quai Joseph Gillet,
69004 Lyon

Tel: +33 4 72 10 44 44
metropole@lyonmetropole.com

www.lyonmetropole.com



SE LOGER À LYON

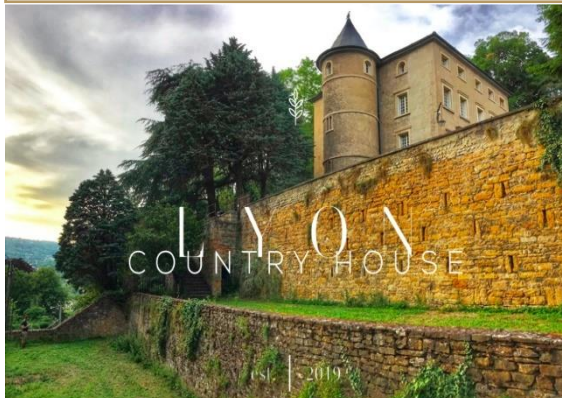
Chambres d'Hôtes LYON COUNTRY HOUSE

LYON
COUNTRY LODGE

3 Montée du Vernay
69300 CALUIRE ET CUIRE

Tel: +33 6 13 97 86 01
contact@lyoncountryhouse.com

lyoncountryhouse.com



Chambres d'Hôtes LES SUITES DE L'ILE BARBE



9 Impasse Saint-Loup
69009 LYON

Tel: +33 6 89 83 42 34
contact@ilebarbe.com

ilebarbe.com



Chambres d'Hôtes LA RUETTE AUX LOUPS



20 Ruelle aux loups
69660 COLLONGES AU MONT D'OR

Tel: +33 6 72 53 98 62

la-ruette-aux-loups.business.site



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Réservation - *Acompte*

Pour mieux satisfaire notre clientèle, nous demandons à ce que la réservation des prestations choisies soit confirmée par écrit, moyennant un acompte de 50% de notre devis TTC, dans les 15 jours suivant la date d'envoi de notre devis.

Passé ce délai, nous pourrions disposer de la salle sans autre préavis.

Toute réservation acceptée et non résiliée moins de 30 jours avant la date de la manifestation entraîne, quelle qu'en soit la cause, la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

Confirmation du nombre de couverts : le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 48 heures à l'avance.

Les couverts commandés et non annulés 48 heures à l'avance seront facturés.

Conditions *de règlement*

NOS FACTURES SONT PAYABLES À RÉCEPTION

Acompte de 50% à la réservation et le solde à réception de facture.

Restaurant Paul Bocuse

40 Quai de la plage | 69660 Collonges-au-Mont-d'Or
Tel : +33 4 72 42 90 90 | reservation@bocuse.fr

Notre société acquittant la TVA sur les débits, nous remercions par avance notre aimable clientèle de son obligeante ponctualité.
En cas de retard de règlement et conformément à la loi n 92 1442 du 31 décembre 1992 applicable dès le 1er juillet 1993 réglementant les délais de paiement fournisseurs, des intérêts de retard d'un montant de 6% par mois à partir de la date de facture seront ajoutés au montant de la facture.