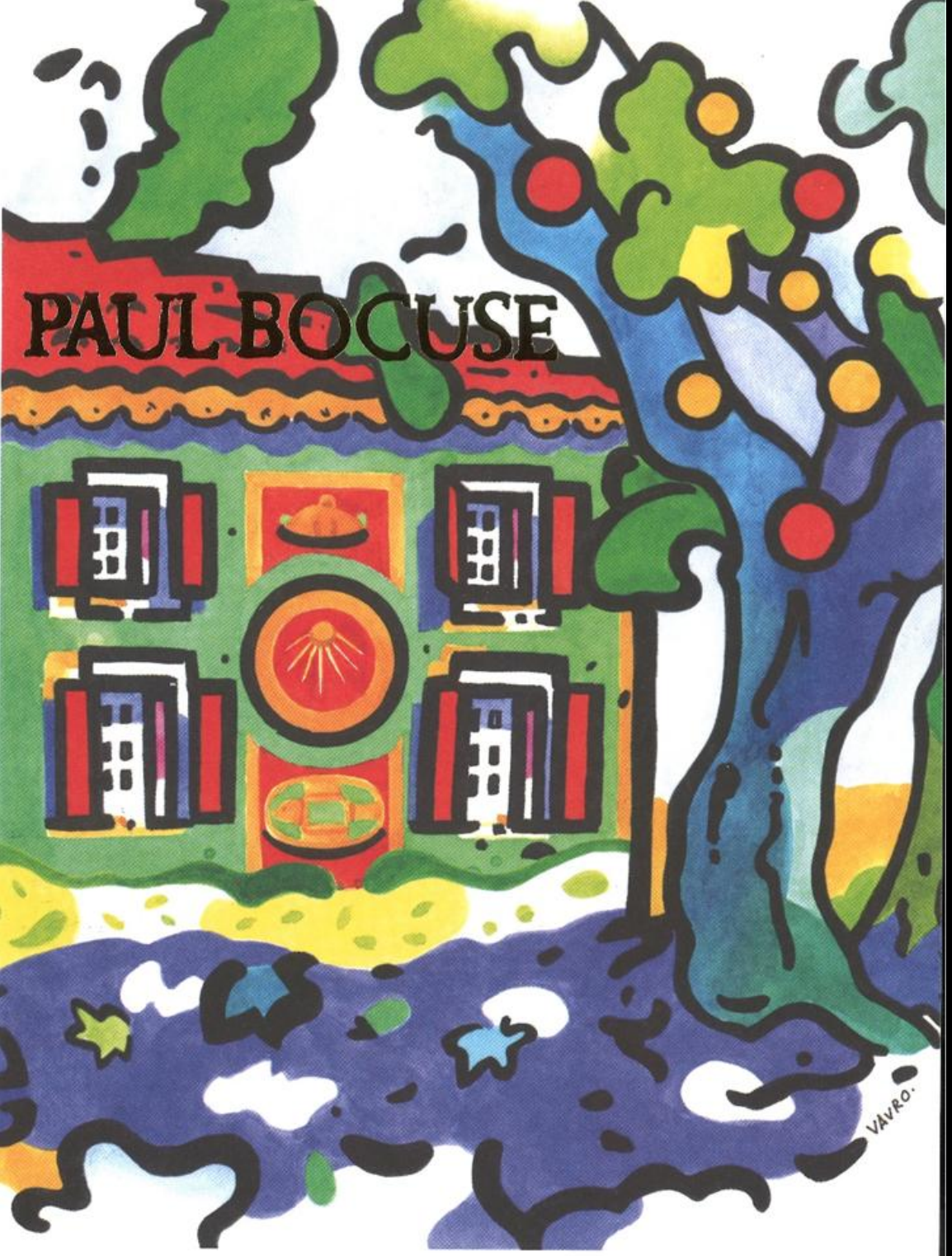


Maison de Famille depuis 1924

Paul Bocuse

MENUS

Grandes Tables

AUTOMNE 2026

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 3 Meilleurs Ouvriers de France

Gilles Reinhardt Cuisinier 2004
Olivier Couvin Cuisinier 2015
Louis Morin Maître d'hôtel 2023

1 Champion du monde des desserts glacés 2018

Benoît Charvet

MENU n°1

Les Amuse-bouches de l'Auberge

Fricassée de homard bleu,

sauce homardine aux notes d'agrumes

Volaille de Bresse *AOP* entière en vessie,

crème aux morilles

Fromages frais et affinés de nos terroirs

La suggestion sucrée de Benoît Charvet

230€ / *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 2026 - Taxes et services compris

Patrick Rougereau ©

MENU n° 2

Les Amuse-bouches de l'Auberge

Foie gras de canard du Sud-Ouest confit et
condimenté de poire, brioche tiède feuilletée

Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne

Filet de bœuf Charolais en croûte, sauce Bordelaise

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 2026 - Taxes et service compris

MENU n°3

Les Amuse-bouches de l'Auberge

Quenelles de sandre et homard, sauce champagne

Le Champignon

Bar sauvage en croûte feuilletée, sauce Choron

Carré de veau entier rôti à la broche

Fromages frais et affinés de nos terroirs

La suggestion sucrée de Benoît Charvet

355 € / *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 2026 - Taxes et services compris

Patrick Rougereau ©

FORFAITS
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

70€ / *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

95€ / *pers.*

Forfait *'Prestige'*

Coupe de Champagne

1 bouteille de Condrieu pour 4 personnes

1 bouteille de Côte Rôtie pour 4 personnes

Eaux minérales & café

Une sélection à découvrir le jour de votre venue

120€ / *pers.*

Choix identique pour l'ensemble des convives
Prix nets applicables jusqu'au 30 novembre 2026 - Taxes et services compris

NOS SALONS PRIVATIFS

Salon *'Fernand Point'*

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

NOS SALONS PRIVATIFS

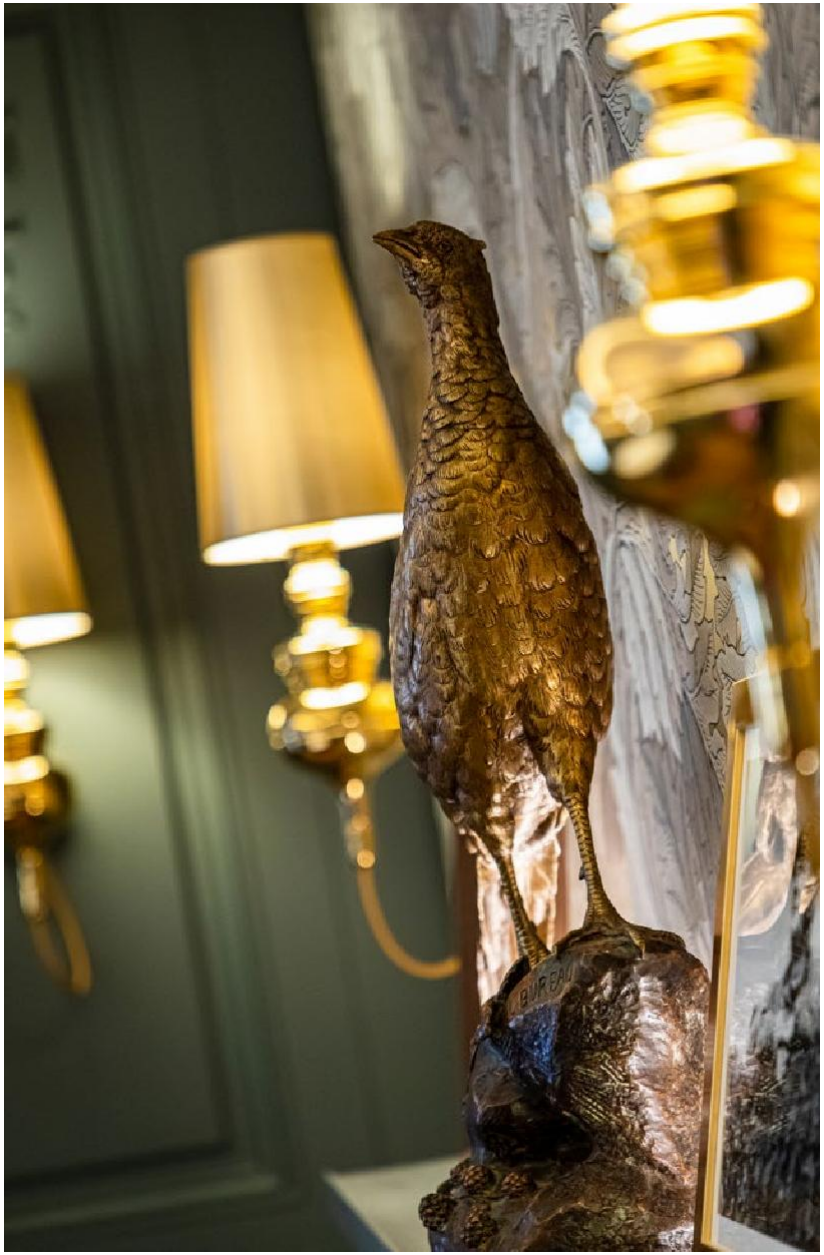
Salon *'Raymonde Bocuse'*

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

GOLDEN TULIP
HOTEL & SPA ★★★★ LYON OUEST TECHLID

Hôtel Golden Tulip Hôtel & spa
Lyon Ouest

145, chemin de Paisy
69760 Limonest

Tel: +33 4 87 74 10 10
info@goldentuliplyonouest.fr

www.lyon-ouest.goldentulip.com

SE LOGER À LYON

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

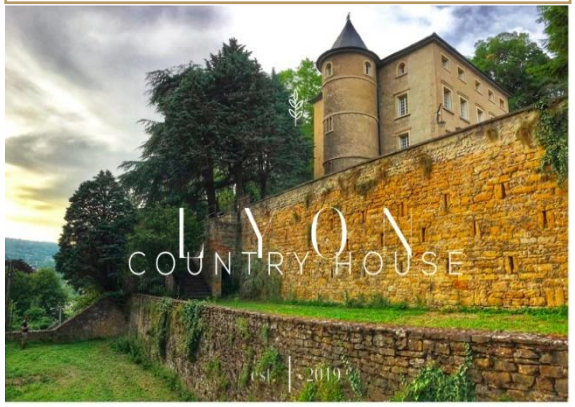
Chambres d'Hôtes
LYON COUNTRY HOUSE

LYON COUNTRY LODGE

3 Montée du Vernay
69300 CALUIRE ET CUIRE

Tel: +33 6 63 58 66 61
contact@lyoncountryhouse.com

lyoncountryhouse.com



Chambres d'Hôtes
LES SUITES DE L'ILE BARBE

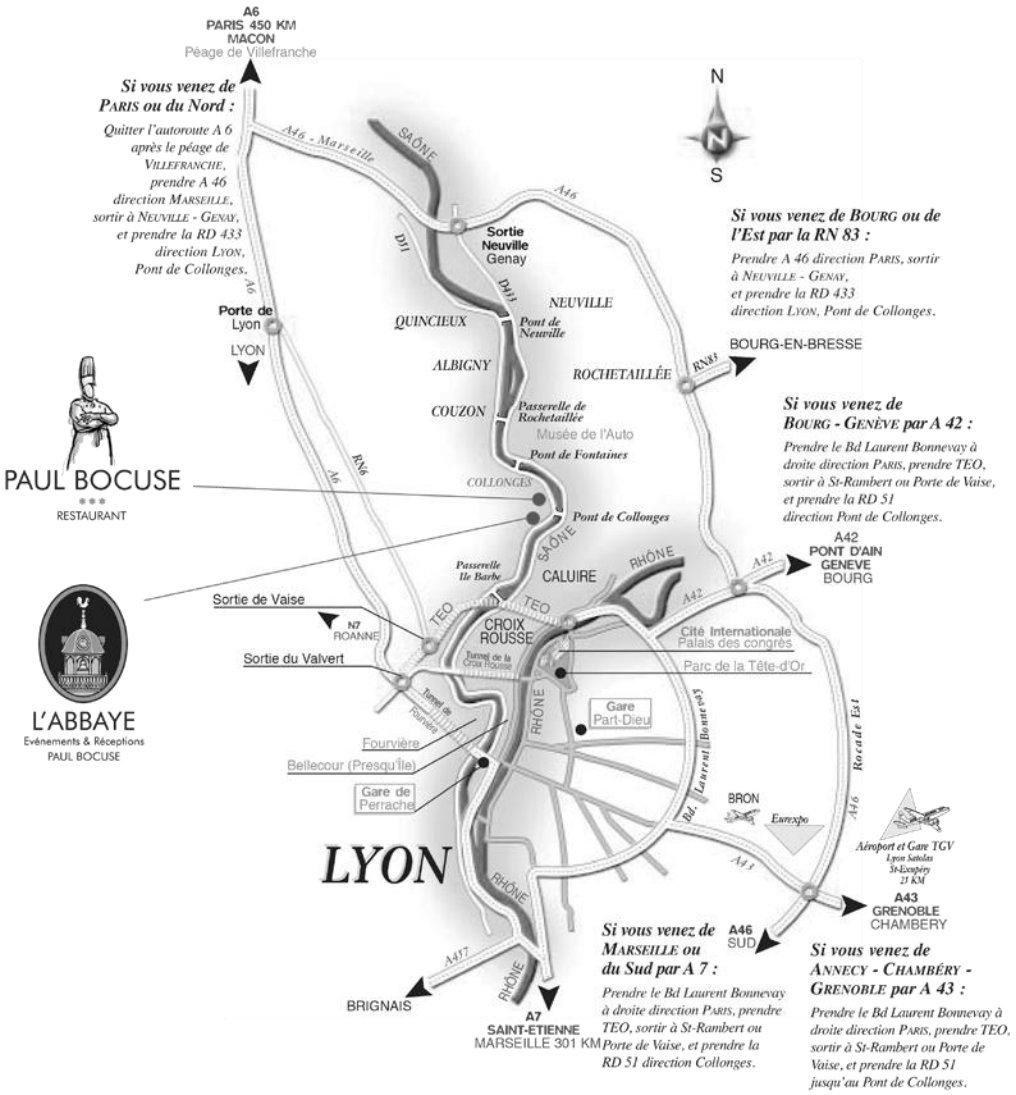
Les Suites de l'Ile Barbe
★ ★ ★ ★ ★
- Maison de famille depuis 1891 -

9 Impasse Saint-Loup
69009 LYON

Tel: +33 4 69 96 38 33
contact@ilebarbe.com

ilebarbe.com

PLAN D'ACCÈS


A6
PARIS 450 KM
MÂCON
Péage de Villefranche
Si vous venez de PARIS ou du Nord :
Quitter l'autoroute A 6 après le péage de VILLEFRANCHE, prendre A 46 direction MARSEILLE, sortir à NEUVILLE - GENAY, et prendre la RD 433 direction LYON, Pont de Collonges.
A46 - Marseille
SAÔNE
A46
N
S
Sortie Neuville Genay
D31
D433
NEUVILLE
Pont de Neuville
QUINCIEUX
ALBIGNY
ROCHETAILLÉE
RN83
BOURG-EN-BRESSE
Si vous venez de BOURG ou de l'Est par la RN 83 :
Prendre A 46 direction PARIS, sortir à NEUVILLE - GENAY, et prendre la RD 433 direction LYON, Pont de Collonges.
Porte de Lyon
LYON
A6
COUZON
Passerelle de Rochetaillée
Musée de l'Auto
Pont de Fontaines
RN6
COLLONGES
Pont de Collonges
Si vous venez de BOURG - GENÈVE par A 42 :
Prendre le Bd Laurent Bonnevay à droite direction PARIS, prendre TEO, sortir à St-Rambert ou Porte de Vaise, et prendre la RD 51 direction Pont de Collonges.
A42
PONT D'AIN
GENEVE
BOURG
PAUL BOCUSE
RESTAURANT
Passerelle Ile Barbe
CALUIRE
RHÔNE
Sortie de Vaise
N7
ROANNE
TEO
CROIX ROUSSE
Tunnel de la Croix Rousse
Cité Internationale
Palais des congrès
Parc de la Tête-d'Or
Sortie du Valvert
L'ABBAYE
Evénements & Réceptions
PAUL BOCUSE
Tunnel de Fourvière
Gare Part-Dieu
Fourvière
Bellecour (Presqu'île)
Gare de Perrache
Bd Laurent Bonnevay
Rocade Est
BRON
Eurexpo
Aéroport et Gare TGV
Lyon Satolas
St-Exupéry
21 KM
LYON
A43
GRENOBLE
CHAMBERY
A46
SUD
Si vous venez de MARSEILLE ou du Sud par A 7 :
Prendre le Bd Laurent Bonnevay à droite direction PARIS, prendre TEO, sortir à St-Rambert ou Porte de Vaise, et prendre la RD 51 direction Collonges.
Si vous venez de ANNECY - CHAMBÉRY - GRENOBLE par A 43 :
Prendre le Bd Laurent Bonnevay à droite direction PARIS, prendre TEO, sortir à St-Rambert ou Porte de Vaise, et prendre la RD 51 jusqu'au Pont de Collonges.
A477
BRIGNAIS
A7
SAINT-ETIENNE
MARSEILLE 301 KM

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.