

# 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 20 Septembre 2024 - Taxes et services compris



# MENU n°02

Les Amuse-bouches de l'Auberge

---

Pressé de foie gras des Gones,  
gourmandise feuilletée aux noisettes et pistaches

---

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 20 Septembre 2024 - Taxes et service compris

# MENU n°03

Les Amuse-bouches de l'Auberge

---

Homard bleu rafraîchi d'une écume au thym-citron,  
crémeux de tomates cerises et basilic, caviar Oscière

---

Risotto végétal, émulsion d'oseille et tuile aux lentilles

---

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 20 Septembre 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.villa-maia.com)



Hôtel Lyon Métropole

85, Quai Joseph Gillet,  
69004 Lyon

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

[www.lyonmetropole.com](http://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](mailto:contact@lyoncountryhouse.com)

[lyoncountryhouse.com](http://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](mailto:contact@ilebarbe.com)

[ilebarbe.com](http://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](http://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.