Réceptions de Lyon
Événements & gastronomie

MENU TRAVAIL PRINTEMPS - ETE2025

Temps de service : 1 heure – changement du menu en octobre - (Menu avec photos)
Les propositions de menus sont soumises à la saisonnalité et à la disponibilité des produits
MENU IDENTIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

Une entrée à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Salade d'orge, radis, petit pois, concombre, fèves et herbes fraiches, crème de cresson (végétarien)
Crème de poivron jaune glacée, mascarpone au Piment d'Espelette et tuile de parmesan (végétarien)
Œuf cocotte, pointes d'asperges, mouillette de pain (déclinaison de légumes au fil des saisons) (végétarien)
Caviar d'aubergine, burrata crémeuse et légumes d'été marinés (végétarien)
Tarte fine, compotée d'oignons rouges et légumes façon Tian, Pesto vert (végétarien)
Ceviche de Dorade et lèche de tigre, maïs grillé, coriandre et avocat
Vitello « Tomato » de Veau, vinaigrette de tomate, tapenade, roquette et parmesan

Un plat chaud à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Poisson :

Filet de merlu meunière, artichaut barigoule
Blanc de seiche en escabèche, Riz safrané
Daurade rôtie sur peau, Coulis de poisson de roche, écrasé de pomme de terre, tomate rôtie
Pavé de flétan pochée au combava, fettucini aux oignons nouveaux

Viande :

Croustillant de jarret de veau, petits farcis aux légumes
Cuisse de poulet, sauce crémeuse à la moutarde, Farro et Oignons rouge caramélisé
Viennoise de volaille, soufflé de courgette, coulis d'aubergines à l'ail doux, Tomate grappe rôtie
Filet de canard, sauce balsamique cerise, crique de pomme de terre au romarin

Végétarien / sans gluten / sans lactose :

Crique de pomme de terre au romarin et petit farcis de légumes, Tomate grappe rôtie

Un dessert à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Minestrone de fruits frais de saison, pain perdu à la pistache
Tarte sablée à la pêche (ou fruits de saison) et crème Chiboust, coulis de pêche blanche
Nougat glacé aux fruits du mendiant, coulis de fruits rouges
Religieuse au chocolat
Fiadone au citron Corse et accompagnement de fruits
Assiette de 4 mignardises (inclus une glace/sorbet)

BOISSONS :

Eaux purifiées plates et gazeuses, café compris

En option selon votre devis : Côtes-du-Rhône rouge ou Sauvignon blanc (1 bouteille pour 4 personnes) en bouteilles consignées

Nous servirons à tous les convives le même menu
Le choix des menus et les régimes spéciaux doivent nous être communiqués au plus tard le lundi de la semaine précédent votre évènement
Le nombre définitif de participants est à confirmer au plus tard J-72h avant 12h par écrit. Il servira de base à la facturation