

LE GOURMET

PLATEAU REPAS A 15,00 € HT(*)

Au choix

- ✚ Terrine de légumes fondants « 4 saisons »
- ✚ Salade hivernale
(endives, pousse d'épinards, émincés de volaille fermière)
- ✚ Assiette de charcuteries lyonnaises « Halles de Lyon »
- ✚ L'entrée du marché (*)



- ✚ Filet de volaille moelleux, légumes du Marché
- ✚ Mousse de poisson, riz basmati
- ✚ Mignon de porc confit, salade de pommes de terre d'antan
- ✚ Le plat du marché (*)



- ✚ Fromage blanc - Coulis de fruits rouges
ou
- ✚ Pâtisseries Maison

(*) Chaque plateau repas dispose de pain, de couverts acier inox recyclables, condiments, rince-doigt et chocolat

LE RAFFINÉ

PLATEAU REPAS A 18,00 € HT(*)

Au choix

- ✚ Salade aux couleurs d'automne
(Mesclun, noix de Grenoble, Jambon de pays, vinaigrette à l'ancienne)
- ✚ Salade Vitaminée
(Mâche, pamplemousse, orange, magret de canard fumé, mozzarella et tomates cerise)
- ✚ Terrine St Jacques et mayonnaise aux herbes fraîches
- ✚ L'entrée du marché (*)



- ✚ Filet de canette au jus, légumes du Marché
- ✚ Rosbeef de salers, sauce tartare maison et mousse de champignons
- ✚ Dos de saumon poché sauce citron et ses pommes vapeur
- ✚ Le Plat du marché (*)



- ✚ Assiette de fromages affinés de La Mère Richard



- ✚ Pâtisseries Maison

L'ÉPICURIEN

PLATEAU REPAS A 23,00 € HT(*)

Au choix

- ✚ Saumon fumé Norvégien, blini et quenelle de Tarama
- ✚ Chiffonnade de Jambon italien affiné
- ✚ Salade « Café de Paris » (Foie gras de canard, magret de canard, noisettes & mesclun)
- ✚ L'entrée du marché (*)



- ✚ Emincé de noix de veau et bavarois de légumes
- ✚ Filet de doré aux petits légumes de saison
- ✚ Blanquette de St Jacques, cassolette de riz
- ✚ Le plat du marché (*)



- ✚ Assiette de fromages affinés de la Mère Richard



- ✚ Pâtisseries Maison

Possibilité de commander vos repas
BIO et/ou VEGETARIEN

CARTE DES BOISSONS

Tarif Hors Taxes

SOFT DRINKS

☞ Eaux minérales plates et gazeuses (grand format)	2.00 €
☞ Badoit 50 cl	1.00 €
☞ Cristalline 50 cl	1.00 €
☞ Jus de fruits	3.00 €
☞ Sodas 33 cl (coca-cola, Perrier, Orangina)	1.50 €

LES VINS

ROUGE

☞ Côte du Rhône Rouge "La Ferme de Gicon" (75 cl)	7.00 €
☞ Côte du Rhône Rouge « St Esprit 2007 » Mison DELAS	9.00 €

BLANC

☞ Côte du Rhône Blanc « St Esprit 2007 » Maison DELAS	9.00 €
☞ Sauvignon Clocheton Vin de pays d'oc	7.00 €

ROSÉ

☞ Château Mentone 75 cl – Edition 2010 Appellation Côte de Provence contrôlée	7.50 €
---	--------

CHAMPAGNE

☞ Champagne « Roederer » 75 cl	30.00 €
☞ Champagne Deutz «37,5 l »	19.00 €

BIERES NINKASI www.ninkasi.fr/fr/fabrique-biere/nos-produits-services/

☞ Ambrée, Blanche, Rousse, Triple et IPA 75 cl	3.80 €
☞ Ambrée, Noire, Blonde 33 cl	1.90 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

(*) Entrées & plats réinventés tous les jours au rythme des saisons

Grandes circonstances

Petites occasions,

nous mettrons tout notre savoir-faire, notre expérience et notre professionnalisme à imaginer ...

- ☞ le cocktail,
- ☞ le repas,
- ☞ le buffet à la hauteur de vos envies.

Contactez-nous

et devenons partenaires de vos instants culinaires.



Un minimum de **5 plateaux repas** à commander, la veille, du **lundi au vendredi de 8h00 à 18h00.**

Une réunion de dernière minute ?
Contactez-nous avant 10 heures
pour votre plateau repas du jour.

FRAIS DE LIVRAISON

Lyon 3^{ème}, 6^{ème} : **Livraison gratuite**
Autres arrondissements et périphéries : **nous consulter**

L'îlot des Gourmets
Votre Repas de l'entrée au dessert

TRAITEUR

Halles de Lyon - Paul BOCUSE



102, cours Lafayette - 69003 Lyon

☎ 04 78 71 19 47

☎ 04 78 62 30 75

☎ 06 20 65 08 21



contact@lilotdesgourmets.fr

www.lilotdesgourmets.fr

