



113, Grande rue de la Guillotière  
69007 Lyon  
04.72.71.63.87

## CONDITIONS de RÉSERVATION

GROUPES DE 12 À 50 PERSONNES

- **Confirmation de la réservation par le versement d'un acompte de 10 € par empreinte bancaire**
- **Règlement de la facture le jour même de l'évènement**
- **TVA Restaurant & Softs : 10 %**
- **TVA Vins & ALcools : 20 %**

Confirmation du nombre de participants  
et choix complet des entrées, plats, desserts au plus tard :  
UNE SEMAINE AVANT L'ÉVÈNEMENT

**ATTENTION :** le nombre de participants confirmé  
à cette date sera le nombre facturé.  
Si vous êtes plus nombreux, le supplément correspondant  
sera appliqué à la facturation.

---

OUVERTURE DU JEU DE BOULES  
DE MAI À SEPTEMBRE POUR LES FORMULES APÉRO & APÉRO-DINATOIRE

Pour le respect des voisins, sur le jeu de boules ainsi  
que la terrasse, nous vous demandons  
votre engagement de discussions calmes  
(Interdit les cris, les chants & nuisances sonores)

---

### LES HORAIRES :

LE MIDI : de 12H à 14H45 - sans supplément

LE SOIR : de 18H30 à 22H30 - puis passage à l'intérieur obligatoire

Possibilité de jouer à la pétanque après 14H30 et jusqu'à 17H30 maximum :  
Le service sera facturé en supplément 100 € de l'heure  
pour 1 serveur. Toute heure débutée sera due en totalité.



# Les MAQUI GNO NS

113, Grande rue de la Guillotière  
69007 Lyon  
04.72.71.63.87

## le MENU

### BISTROT 42 € TTC

ASSIS À L'INTÉRIEUR  
CHOIX DES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS POUR CHAQUE PARTICIPANT  
UNE SEMAINE À L'AVANCE POUR UN GROUPE DE 25 À 50 PERSONNES  
AU-DELÀ, SÉLECTION D'UN MENU UNIQUE

#### 1 FORFAIT VINS EN BOUTEILLES INCLUS

---

##### LA TOMATE

Trio de tomates colorées,  
mozzarella & pesto maison

OU

##### LA TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

---

##### BASSE CÔTE DE BŒUF ANGUS

Viande persillée, Origine Irlande, sauce au poivre de Penja

OU

##### LE CANARD

Demi-magret de canard, sauce framboise, frites de polenta

OU

##### L'ESPADON

Pavé d'espadon mi-cuit, sauce andalouse,  
courgettes grillées & caviar d'aubergines

---

##### LE MOJITO

Granité rhum & menthe, glace mojito,  
chantilly à la menthe

OU

##### LA PÊCHE

Duo de pêches pochées à la verveine, glace  
vanille, crumble & chantilly à la verveine

OU

##### LE CHOCOLAT

Entremet croustillant chocolat praliné,  
mousse mangue & gelée passion

OU

##### LA PLANCHE 3 FROMAGES

Crèmerie de Charlie



## L'APÉRO-PÉTANQUE 27 € TTC

SUR LE TERRAIN  
HORAIRE RECOMMANDÉ D'ARRIVÉE : 18H30-19H  
ENTRÉE À L'INTÉRIEUR À 22H30  
POUR UN GROUPE DE 50 PERSONNES MAX

1 FORFAIT VINS EN BOUTEILLES INCLUS

---

PLANCHES CHARCUTERIES/FROMAGES  
ET  
TAPAS

## L'APÉRO-PÉTANQUE & PLANCHA 49 € TTC

1 FORFAIT VINS EN BOUTEILLES INCLUS

---

PLANCHES CHARCUTERIES/FROMAGES  
ET  
TAPAS

ENTRECÔTES (ENVIRON 300GR/PERSONNES)  
Accompagnées de pommes de terre grenailles

---

OPTION DESSERT 7 € TTC  
Pour les deux menus

ENTREMET BISCUIT PRALINÉ,  
MOUSSE AU CHOCOLAT & MANGUE

OU

SALADE DE FRUITS FRAIS



## le MENU

# APÉRO-DINATOIRE 46 € TTC

APÉRO À L'EXTÉRIEUR ET DÎNER À L'INTÉRIEUR  
HORAIRE RECOMMANDÉ D'ENTRÉE À L'INTÉRIEUR : 20H30 - 21H

CHOIX DES PLATS ET DESSERTS POUR CHAQUE PARTICIPANT  
UNE SEMAINE À L'AVANCE POUR UN GROUPE DE 25 À 50 PERSONNES  
AU-DELÀ, SÉLECTION D'UN MENU UNIQUE

1 FORFAIT APÉRO &  
1 FORFAIT VINS EN BOUTEILLES INCLUS

PLANCHES CHARCUTERIES/FROMAGES

### BASSE CÔTE DE BŒUF ANGUS

Viande persillée, Origine Irlande, sauce au poivre de Penja

OU

### LE CANARD

Demi-magret de canard, sauce framboise, frites de polenta

OU

### L'ESPADON

Pavé d'espadon mi-cuit, sauce andalouse,  
courgettes grillées & caviar d'aubergines

### LE MOJITO

Granité rhum & menthe, glace mojito,  
chantilly à la menthe

OU

### LA PÊCHE

Duo de pêches pochées à la verveine, glace  
vanille, crumble & chantilly à la verveine

OU

### LE CHOCOLAT

Entremet croustillant chocolat praliné,  
mousse mangue & gelée passion

OU

### LA PLANCHE 3 FROMAGES

Crèmerie de Charlie