

Partenaire de vos évènements privés ou professionnels la Brasserie des Brotteaux peut vous accueillir du lundi au dimanche pour le déjeuner ou le dîner, et organiser pour vous : buffet, réception et repas de groupe ...

Sur demande, la brasserie peut être privatisée.

Sa Capacité d'accueil est modulable avec un maximum de 130 personnes assises

Sans oublier « La Cave » de la Brasserie avec plus de 300 références de vins pour vos cadeaux d'entreprise.

Notre sommelière se tient à votre disposition pour l'organisation d'évènement autour du vin.

Pour faire suite à votre demande nous avons le plaisir de vous adresser nos meilleures formules pour les groupes à partir de 14 personnes.

*Pour étudier vos projets vous pouvez contacter
Notre commerciale au 04.72.74.03.98.*

*Nous vous remercions de votre confiance et vous prions de croire,
Madame, Monsieur, à l'assurance de nos salutations les meilleures.*

Formules Apéritives et Boissons

- Formule Apéritive à 15 €/personne :

1 Kir ou Jus de Fruits et 3 pièces cocktails

- Formule Apéritive à 24 €/personne :

1 Coupe de Champagne et 3 pièces cocktails

Option Bulles Autres Régions 20€ par personne

- Formule boisson à 5 €/personne :

Eaux Plates et Eaux Gazeuses

Café, Thé ou Infusion

- Formule boisson à 10 €/personne :

Pot de Côtes du Rhône (Rouge) (1 pot de 46 cl pour 3 personnes) et

Pot de Viognier (Blanc)

(1 pot de 46 cl pour 3 personnes)

Badoit, Évian, Boissons Chaudes

- Formule boisson à 18 €/personne :

Vin de France « Les Graviers » Domaine Julien Cécillon 2020 et

Viré Clessé « Quintaine » Joseph Burrier 2018

(1 btle pour 3 personnes)

Badoit, Évian, Boissons Chaudes

- Formule boisson à 25 €/personne :

Côtes de Nuits-Villages « Les Vignottes » Domaine Petitot 2019 et

Crozes Hermitage Blanc Domaine des Entrefaux 2021

(1 btle pour 3 personnes)

Badoit, Évian, Boissons Chaudes

Nous vous prions de bien vouloir choisir la même formule pour l'ensemble de la table.

Les vins proposés dans nos formules sont à titre d'exemple, il est possible que les références changent pour un vin équivalent selon nos stocks.

Nous tenons à votre disposition notre carte des vins qui contient plus de 200 références, ce qui vous permettra de faire votre choix sur place si vous souhaitez.

Les consommations supplémentaires seront facturées au tarif de la Carte.

Menu Brotteaux

42.00 €

Entrées

Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes

Ou

Velouté Saint Germain à l'Estragon, Crème Montée, Chips de Lard Fumé

Plats

*Cochon de Montagne du Massif Central « 8 heures »,
Miel, Epices & Abricot, Légumes de Saison*

Ou

*Bourride de Cabillaud à la Sétoise,
Légumes de Saison*

Fromages (5.50€ de supplément)

Fromage Blanc Faisselle à la Crème

Ou

Demi-Saint-Marcellin

Desserts

Œuf à la Neige, Pralines Roses, Crème Anglaise

Ou

Tarte Citron « Minute », Meringue à la Française

***Nous vous remercions de bien vouloir choisir au sein du même menu pour l'ensemble de la table.
Le nombre définitif d'invités ainsi que vos choix doivent nous être confirmés au moins 5 jours ouvrés
avant la date de réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de
la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.***

Menu Ferry

51.00 €

Entrées

Foie Gras au Naturel, Chutney Ananas Mangué

Ou

Asperges Mimosa

Plats

*Suprême de Volaille aux Morilles,
Purée de Pommes de Terre, Petits Pois à la Française*

Ou

*Filet de Maigre de Corse Label Rouge,
Fenouil et Huile d'Olive aux Aromates*

Fromages (5.50€ de supplément)

Fromage Blanc Faisselle à la Crème

Ou

Demi-Saint-Marcellin

Desserts

*Dacquoise aux Amandes, Fruits Rouges Verveine,
Crème Légère Vanille & Fleur d'Oranger*

Ou

Carré Chocolat, Crème Praliné, Noisettes Grillées

***Nous vous remercions de bien vouloir choisir au sein du même menu pour l'ensemble de la table.
Le nombre définitif d'invités ainsi que vos choix doivent nous être confirmés au moins 5 jours ouvrés
avant la date de réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de
la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.***

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Les consommations supplémentaires seront facturées au tarif de la Carte.

Réservation – Arrhes

Toute réservation fait l'objet d'une confirmation écrite de votre part 15 jours avant la date de la manifestation.
Un versement d'arrhes de 50% de notre devis TTC confirmera votre réservation. Les arrhes devront être reçues 7 jours avant la date de la réception pour valider la commande.

Le versement d'arrhes peut se faire soit par chèque, libellé et adressé à :

BRASSERIE DES BROTTTEAUX – 1 PLACE Jules Ferry – 69006 Lyon

Soit par virement bancaire aux coordonnées suivantes :

Titulaire du compte : SARL BRASSERIE DES BROTTTEAUX

Code banque : 10096 Code guichet : 18135 Numéro de compte : 00042316701 Clé RIB : 32

CIC LB LYON PARC IBAN FR76 10096181 3500 0423 1670 132 BIC CMCIFRPP

Confirmation du nombre de personnes

Le nombre définitif d'invités doit nous être confirmé au moins 5 jours ouvrés avant la date de réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

Privatisation

En cas de privatisation partielle ou totale du lieu, l'étude d'un forfait de location sera examinée au cas par cas selon le nombre de convives et le prix retenu par personne.

Horaire de fermeture

Le restaurant doit impérativement fermer à 1 heure du matin (réglementation municipale).

Annulation

Toute annulation d'une réservation confirmée entraîne, qu'elle qu'en soit la cause, la perte des arrhes, à titre d'indemnité forfaitaire.

La Brasserie des Brotteaux se réserve le droit d'annuler le contrat si des éléments de force majeure ou des cas fortuits (grève, incendie, inondations, dégâts des eaux...)

Conditions de règlement

Le règlement total des prestations doit être effectué le jour même de la manifestation par carte bancaire, chèque ou espèces.

Aucun escompte pour paiement comptant.

Retard de paiement :

Pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur.

Indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement.

Assurances

Notre société ne répond pas des objets, matériels ou produits oubliés dans nos locaux. La Brasserie des Brotteaux demande à ses clients de souscrire obligatoirement les assurances garantissant leur matériel et objets laissés en dépôt ou confiés à quelque titre que ce soit.

La Brasserie des Brotteaux ne pourra être tenue responsable, ni des vols, ni des dégradations que peut subir le matériel entreposé par l'organisateur.

En aucun cas La Brasserie des Brotteaux ne pourra être tenue responsable des disparitions d'objets personnels. Toute dégradation matérielle occasionnée dans l'établissement sera facturée aux clients.

Litiges

En cas de litiges, l'attribution de compétences est faite aux Tribunaux du lieu de situation de notre société.

Organisateur :

Manifestation du :

Je déclare avoir pris connaissance des conditions générales de vente du restaurant La Brasserie des Brotteaux.

Signature du client