

*Cahier  
spécial*

*Brasserie*  
**BOUILLON  
BARATTE**  
*Lyonnaise*

A detailed black and white line drawing of a bouquet of flowers, including what appears to be a carnation and a gerbera, with a single radish tied to the bottom of the bouquet. The drawing is positioned behind the main title text.

· **GROUPES** ·  
&  
· **PRIVATISATIONS** ·

# · PRÉSENTATION ·

*Vous recherchez un lieu pour fêter un anniversaire, un baptême,  
un mariage ou bien encore un évènement d'entreprise ?*

*La **brasserie Bouillon Baratte** vous propose  
un moment sur mesure chaleureux & en toute convivialité.*

*Situé en plein cœur de la presqu'île lyonnaise, nous vous proposons  
une cuisine de produits locaux & de saison, faite maison.  
Un instant gourmand en plein centre de Lyon pour tous vos évènements.*

*À très bientôt !*



*L'équipe de Bouillon Baratte*

## - NOS ESPACES PRIVATISABLES -

### LA TABLE D'HÔTES

capacité d'accueil : 14 personnes / surface : 17 m<sup>2</sup>



Notre petite mezzanine privilégiée & discrète, côté terrasse, surplombant notre bar et vous accueillant dans une atmosphère intimiste autour d'une belle table "de famille"

### LA MEZZANINE

capacité d'accueil : 35 personnes / surface : 40 m<sup>2</sup> / configuration : au choix

Notre grande mezzanine côté verrière, dominant la grande salle et vous recevant dans une configuration modulable à la demande



## - NOS ESPACES PRIVATISABLES -

### LE RESTAURANT & SA TERRASSE

capacité d'accueil : 120 personnes assises ou 250 debouts en formule cocktail  
surface : 300 m<sup>2</sup>

Profitez de l'intégralité de notre brasserie, où le vintage de la pierre et du granito le dispute à la chaleur des boiseries et des banquettes. Grande salle, espace bar, salle sous verrière & mezzanines accueilleront tous vos convives dans une élégante ambiance.



#### LES PLUS !

- Notre **élégant bar** à votre disposition
- Notre **belle terrasse** close et végétalisée de 55 m<sup>2</sup> peut vous recevoir toute l'année



Pour toute réservation de groupes, privatisation ou autre demande nous vous invitons à contacter notre équipe  
au 04 27 01 24 79, ou par mail : [bouillonbaratte@orange.fr](mailto:bouillonbaratte@orange.fr)

## - NOS MENUS -

\*menus à titre indicatif ; les plats sont susceptibles de changer en fonction des saisons.

Choix unique de menu pour l'ensemble des convives ou sélection à l'avance par convive.

En cas d'allergie alimentaire, les convives verront avec notre responsable de salle sur place pour trouver une solution sur mesure.

Menus\* groupes  
à partir de  
15 personnes

### NOTRE FORMULE - BRASSERIE LYONNAISE -

- servis midi & soir -

Un menu aux couleurs de la ville de Lyon & de la tradition gastronomique !

32€ TTC

*Œuf-mayo champignons* 🌿 VÉGÉ.

*Salade Traboules*  
Mesclun, lardons fumés, œuf dur & vinaigrette lyonnaise

*Rillettes de canard & toast grillé*

*Le bœuf carottes à l'ancienne*

Paleron de bœuf sauce vigneronne, carottes confites & oignons, garniture au choix

*L'ultimate Pork Belly !*

Poitrine de porc fermier croustillante, marinée au miel & moutarde, garniture de saison

*Le croc veggie, frites & salades* 🌿 VÉGÉ.

Butternut rôti, cheddar, épinards frais & pickles d'oignons

*Crème brûlée praline rose*

*Flan pâtissier & coulis de fruits rouges*

*Mousse chocolat & crème de marrons*

\*\*\*

Si envie ! Sup. fromage : 5€ par personne

Menus\* groupes  
à partir de  
15 personnes

### NOTRE MENU - GOURMET DE SAISON -

Un menu idéal pour se laisser porter par une cuisine gourmande & de saison !

40€ TTC

*Graulax de saumon au citron, yaourt & grenade fraîche*

*Velouté de patate douce coco & curry* 🌿 VÉGÉ.

*Terrine de campagne de porc fermier de la Maison Laborie*

*Filet de canard poêlé, sauce aux coings*  
& garniture de saison

*Ballottine de la mer, sauce crustacée*  
& garniture de saison

*Option veggie du moment* 🌿 VÉGÉ.  
nous demander

*Millefeuille caramélisé façon tatin*

*Chou Paris-Brest*

*Baba au rhum arrangé maison*  
Cannelle / Hibiscus / Badiane / Tonka

\*\*\*

Si envie ! Sup. fromage : 5€ par personne

prix net par personne,  
taxes & service compris (12,75%)

## NOTRE FORMULE - AU DÉJEUNER -

- du lundi au vendredi, de 12h à 15h -

*Un menu du jour 100% maison, avec des produits frais & de saison*

Entrée + Plat + Dessert **26,50€ TTC**

Entrée + Plat **21,00€ TTC**

ou Plat + Dessert **21,00€ TTC**

### ENTRÉE - 6,50

*L'entrée suggestion du jour\* pour commencer !*

### PLATS - 14,50

*Le plat du jour\* mijoté selon l'inspiration du chef !*

*La pêche du moment\* selon arrivage !*

*La suggestion végété\* 🍃 VÉGÉ.*

### DESSERTS - 6,50

*Les desserts de la carte au choix, au prix déjeuner !*

*\*demandez-nous !*

## NOS PRESTATIONS - SUR MESURE -

### - VOTRE BUFFET-COCKTAIL SUR MESURE -

*Notre chef vous propose de confectionner votre buffet ou cocktail sur mesure en fonction des saisons & de vos envies.*

*Cocktails apéritifs, dinatoire ou buffet gourmand, notre équipe est à votre écoute.*

*Pièce salée froide ou chaude*

*Pièce sucrée*

**2,9 € TTC la pièce**

## LES FORFAITS - BOISSONS -

### - PAR PERSONNE -

*Eau minérale (plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 2 personnes)  
+ 1 verre de Vin par personne (12cl) + Café ou thé*

**8,90€ TTC**

*Eau minérale (plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 2 personnes)  
+ 1 bouteille de Vin pour 3 personnes (75cl) + Café ou thé*

**15,00€ TTC**

*Apéritif (bière, kir, apéritif maison ou sans alcool)  
+ Eau minérale (plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 2 personnes)  
+ 1 bouteille de Vin pour 3 personnes (75cl) + Café ou thé*

**20,00€ TTC**

*Coupe de champagne « Lenoble » brut*

**10,00€ TTC**





BRASSERIE  
LYONNAISE

*Pour toute réservation de groupes, privatisation ou autre demande  
nous vous invitons à contacter notre équipe  
au 04 27 01 24 79, ou par mail : [bouillonbaratte@orange.fr](mailto:bouillonbaratte@orange.fr)*

*25 rue du bât d'argent - 69001 Lyon / Ouvert tous les jours de midi à minuit*

**[WWW.BRASSERIEBOUILLONBARATTE.COM](http://WWW.BRASSERIEBOUILLONBARATTE.COM)**

*retrouvez-nous sur **facebook** & **Instagram***