

# BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

**Menus groupes à partir de 15 personnes minimum, valables jusqu'au 31 Mai 2025**

Pour les demandes au-delà de cette date les plats sont à titre indicatif car ceux-ci seront amenés à changer  
**Prix nets par personne, taxes et services (12.75%) compris – Choix unique de menu pour l'ensemble des convives**  
En cas d'allergie alimentaire, les convives verront avec le Maître d'Hôtel sur place la carte énumérant les allergènes.

## **MENU BRASSEUR - 38.00 € TTC**

Choucroute Royale  
(Poitrine Fumée, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées)

Nougat Glacé aux Fruits Confits, Coulis de Fruits Rouges

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*1 Bière GEORGES, Pils Blonde 40 cl*

## **MENU GEORGES 1 - 38.00 € TTC**

Terrine de Foie de Volaille au Porto

Mousseline de Brochet à l'Estragon, Epinards en Branche, Coulis de Crustacés

Feuillantín au Chocolat « VALRHONA »

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 2 - 39.00 € TTC**

Salade de Lentilles Vertes du Berry

Saucisson Pistaché « Maison SIBILIA », Sauce à la Mâconnaise,  
Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette

Ile Flottante aux Pralines Roses de St Genix, Crème Anglaise à la Vanille

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

# BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

## **MENU GEORGES 3 – 42.00 € TTC**

Pressé de Jambonneau aux Légumes, Vinaigrette aux Herbes

Travers de Porc au Miel et Epices, Pommes Persillées

Chou à la Crème

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 4 – 49.00 € TTC**

Saumon Gravlax, Cèleri Rémoulade, Crème à l'Aneth

Filet de Bar Rôti, Vinaigrette de Jus de Coquillages,  
Pois Mangetout, Tomates Confites et Oignons Cébettes

Baba au Rhum « Spécial Georges »

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 5 - 53.00 € TTC**

Hareng Matjes, Pommes de Terre Tièdes à l'Huile

Magret de Canard au Porto, Gratin Dauphinois

Macaron au Citron

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes*

# BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

## **MENU GEORGES 6 - 55.00 € TTC**

Assiette de Charcuterie  
(Rosette de Lyon, Jambon Persillé et Jambon Serrano)

Aïoli de Cabillaud

Feuillantín au Chocolat « VALRHONA »

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 7 - 62.00 € TTC**

Foie Gras Frais de Canard, Chutney d'Abricots, Pain Grillé

Saint-Jacques Poêlées, Lentilles Béluga, Sauce Safranée

Traditionnelle Omelette Norvégienne Flambée

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*1 verre de Gewurztraminer*

*Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes*