



MENU GROUPE Formule 25€ sans boissons (entrée/plat/fromage/dessert)

(ce prix sera appliqué pour un groupe à partir de 35 personnes présentent le jour J. Capacité d'accueil maximum 44 personnes)

NOTRE ENTREE (nous proposons 1 entrée composée)

- Planchette de charcuteries et fromages à partager

Composition :

Le fameux pâté croûte du Chef, saucisson brioché, terrine maison, quiche de légume, 4 fromages de notre assortiments

NOS PLATS (sélectionner un plat mijoté et un plat tradition)

- Le Mijoté

Mijoté de bœuf paysan OU mijoté de veau au safran OU mijoté de cochon à la moutarde OU mijoté de cerf sauce grand veneur (cerf en octobre et novembre uniquement)

- Le Terroir

Gâteau foie de volaille, quenelle de mamie et sauce tomate OU fricassée de poulet à la crème OU épaule de veau braisée OU bouchée à la reine (composition bouchée veau, volaille, quenelle, sauce crème)

Nos plats sont accompagnés de 2 garnitures : le traditionnel gratin dauphinois et la poêlée de légumes de saison

LES FROMAGES

- Assiette de 4 fromages secs et affinés locaux ou fromage blanc faisselle à la crème ou cervelle des canuts

NOS DESSERTS

Assiette de 3 desserts (la trilogie)

OU

Le Duo (clafoutis au fruit de saison et l'omelette norvégienne "poire-cassis" flambée en salle)

(entrées, plats, fromages, desserts... proposés sont préparés maison sur place ou fait par nos producteurs locaux.) Chez Monts Restaurant, c'est la cuisine des Monts du Lyonnais !

FORFAIT BOISSON POUR LES MENUS GROUPES à partir de 35 personnes

- Forfait tradition 5€ par personne

Composition :

1 kir au vin blanc et sa crème de cerise artisanale ou 1 jus de fruit local

vin en pot lyonnais blanc et rouge à discrétion pendant le repas

eau plate et gazeuse micro filtrée

café ou infusion ou thé

- Forfait festif 10€ par personne

Composition :

1 coupe de rosé perlé (méthode traditionnelle) ou 1 jus de fruit local

1 verre de Viognier blanc (1 bouteille pour 6 personnes)

2 verres de syrah rouge(1 bouteille pour 3 personnes)

eau plate et gazeuse micro filtrée

café ou infusion ou thé

(ce prix sera appliqué pour un groupe à partir de 35 personnes présentent le jour J. Capacité d'accueil maximum 44 personnes)

Pour un groupe, nous demandons à notre aimable clientèle de libérer les tables pour 17h00
