

A photograph of a gourmet catering display. In the foreground, a wooden board holds several small appetizers: some are in colorful silicone molds (yellow, red, grey), others are on bread or crackers topped with cream and shrimp. In the background, a wooden tray holds small round pastries, and a stone ledge holds larger pastries, including a rolled-up one and a fluted one. The scene is set outdoors with a stone wall in the background.

# RESTAURATION



GROUPE  
EVENT  
MANAGEMENT

+33 4 28 29 60 25

[contact@groupe-em.fr](mailto:contact@groupe-em.fr)





animations



repas



afterwork



brasero

# ACCUEIL & PAUSE

## Formule café

Boissons chaudes : café, thé  
Boissons froides : jus de fruits

## Formule chouquettes

Chouquettes au sucre  
Boissons chaudes : café, thé  
Boissons froides : jus de fruits

## Formule viennoiseries

Assortiment de mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes  
Boissons chaudes : café, thé  
Boissons froides : jus de fruits

## Formule pause gourmande

Mignardises : madeleine, brownie, cake, brioche à la praline **ou** Choux artisanaux sucrés : assortiment de parfums  
Boissons chaudes : café, thé  
Boissons froides : jus de fruits

## Formule petit-déjeuner complet

Mini viennoiseries, salade de fruits frais, granola maison et fromage blanc, petits gâteaux  
Boissons chaudes : café, thé  
Boissons froides : jus de fruits



# COCKTAIL

## Le Gourmet - 15 pièces

### Pièces salées – compte pour 1 pièce

Pain noir au sésame et soubressade des Baléares  
Pain navette et pleurotes sautées au vin jaune  
Pain aux herbes de Provence & tapenade de tomates séchées  
Tartelette aux carottes violettes  
Madeleine au pesto verde  
Le Club Veggie

### Petits plats chauds – compte pour 2 pièces

Risotto de pépinettes aux giroles fraîches, éclats de châtaignes, pecorino et noisettes torréfiées  
Poulet à la moutarde à l'ancienne, légumes de saison et pleurotes, calvados et poivre rouge de Java

ou

### Pièces chaudes - compte pour 2 pièces

Focaccia façon croque-monsieur, jambon italien aux herbes, scamorza et tomates confites

### Pièces sucrées

Sablé breton et ganache de citrouille aux quatre-épices  
Moelleux chocolat et ganache de mûre  
Tartelettes Poire & Bleu



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10 jours ouvrés avant la prestation.



# COCKTAIL

## L'Italien - 15 pièces

### Pièces salées froides

Croqs focaccia crème d'aubergine et scamorza fumée  
Tramezzini mortadelle truffée et truffe noire  
Tramezzini crème de thon, tomate séchée, ciboulette  
Brochette tomate, mozzarella di bufala  
Verrine de salade de pâtes : pesto, tomates cerises et pétales de provolone  
Verrine de mini-involtini speck, ricotta et crème de courgette  
Tortino rustico, tomates, olives et fromage de brebis  
Wraps aubergines grillées, fromage frais et tomates séchées

### Pièces salées chaudes

Arancini al ragù  
Gnocchi gorgonzola

### Pièces sucrées

Crostatine citron et fruits des bois  
Cannoli crème chocolat-noisette  
Baba au limoncello  
Aragosta pistaches



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10  
jours ouvrés avant la prestation.

# COCKTAIL

## Le Classique

*Exemple de menus*

### **Pièces salées froides (Sur la base de 3 pièces)**

Pomme de terre et truffe  
Saumon fumé et tarama  
Thon rouge et wakamé  
Sarrasin et potimarron

### **Pièces salées chaudes (Sur la base de 3 pièces)**

Burger Végé  
Croustillant de poulet  
Croque truffé  
Burger lyonnais

### **Pièces sucrées (Sur la base de 3 pièces)**

Chocolat et marron  
Pain d'épices et mandarine  
Noix de coco et fruits de la passion  
L'exotique



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10  
jours ouvrés avant la prestation.

# COCKTAIL

## Le Lyonnais - 11 pièces (équivalent 15 pièces)

### Salés

- Burger garni au saucisson lyonnais braisé, crème de moutarde
- Club sandwich au Saint Marcellin et oignons caramélisés.
- Œuf mariné à la betterave, mayonnaise betterave et pickles de moutarde. (Végétarien)
- Quenelle nature snackée, caviar de tomate. (Végétarien)
- Club sandwich au Cresson de fontaine et mayonnaise iodée. (Végétarien)
- Sablé, compoté d'oignons rouges au vinaigre balsamique. (Végétarien)
- Toast de pain d'épices, mousse de foie de volaille au porto

### Animation culinaire (Mâchon à la Fenotte)

La véritable dégustation de produits typiquement lyonnais et locaux de Fenotte : *Fromages des Fermes de Chasse Nuage et d'Ormeze*, saucisson de la Maison Fulchiron, quenelle nature snackée et cervelle de canut maison, accompagnés de pain.

### Sucrées

- Tartelette maison à la praline.
- Bugne Lyonnaise croustillante, sucre au romarin.
- Tarte citron meringuée : palet breton au charbon végétal, lemongrass et meringue au Chaï Massala. (Végétarien)



# AFTERWORK

## Formule italienne

-Assortiment de charcuterie (mortadelle truffée, spianata romana, jambon aux herbes, salame milano...) - Assortiment de fromage (scamorza fumée, provolone nazionale, pecorino au piment, tome de val di susa aux herbes...)  
-Assortiment cœur d'artichauts marinés, brochettes tomates mozzarella di bufala, olives siciliennes, poivrons marinés...)



## Formule choux salés

Assortiment de choux salés parmi les parfums suivants :  
Tomate mozzarella, saumon aneth, mortadelle truffe, houmous ail noir, poulet gorgonzola, lardon noix, chorizo, poire roquefort, jambon morilles, betterave rouge chèvre, truffée, écrevisse safran, caviar d'aubergine, crème d'asperge camembert, potimarron, fromage frais, patate douce.



## Formule pièces cocktail

-Le Club Veggie : bacon vegetal, laitue iceberg, butternut et cheddar fumé Crèmeux de carotte à l'orange chocolat, huile de noix de pécan toastée et brisures de choucou maison Hot dog, joue de boeuf au vin rouge, oignon frits, yellow mustard et ketchup cajun Paris brest, stracciatella au charbon végétal et écorces d'orange confites au yuzu Döner roll, choux rouge, vinaigre de cerise, crème aux piments séchés maison et oignons frits Navette briochée, labneh au zathar "Terres Exotiques" shiitake, huile de cacahuète et teriyaki





# BUFFET



## Buffet Italien

### Grandes salades à partager

Pâtes, pesto, tomates cerises, provolone  
Caprese : burrata, mozzarella et tomates

### Planche - Assortiment de charcuteries

Salsiccia ciociara, jambon cru de guarcono, mortadelle  
IGP Bologne, spianata piccante

### Planche - Assortiment de fromages

Provolone piccante, gorgonzola, pecorino, scamorza  
affumicata, caciocavallo

### Planche - Assortiment d'antipasti

Accompagné de focaccia bianca au romarin et focaccia  
Rossa Barese

### Assortiment de desserts italiens

Crostatine citron Cannoli crème  
de noisette  
Aragoste pistache



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10  
jours ouvrés avant la prestation.

# COFFRET REPAS 1/2



## Box personnalisable

### Menu poulet chaud

Risotto à la courge et au parmesan, noisettes torréfiées.  
Suprême de poulet rôti, crème de reblochon, grenailles et oignons confits à la bière brune.  
Fondant au chocolat noir, gianduja et pralin.

### Menu végétarien chaud

Polenta crémeuse, poêlée de champignons à la persillade, œuf mollet.  
Crozets aux épinards et champignons de Paris, crème de comté.  
Madeleine, pomme rôtie à la cannelle, caramel au beurre salé.

### Menu poisson chaud

Haricots coco au Riesling, crème de Beaufort et carottes rôties.  
Cabillaud laqué au soja, quinoa rouge aux poireaux et crémeux de carotte.  
Poire pochée à la vanille et à la cannelle, streusel.

### Menu viande chaud

Crémeux de brocolis, Paris rôtis, brocolis grillés et pignons de pin.  
Carbonade de bœuf, risotto d'épeautre et carottes.  
Cake yuzu et ananas

### Menu porc chaud

Œuf en meurette, lard paysan, oignons et champignons de Paris.  
Saucisson pistaché, lentilles et sauce échalote au vin rouge.  
Gâteau aux pralines, ganache chocolat amer

Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10 jours ouvrés avant la prestation.

# COFFRET REPAS 2/2



Formule écoresponsable



## Box personnalisable

### Menu poulet froid

Crèmeux de potimarron, burrata fumée et champignons sautés.

Suprême de poulet rôti miel moutarde, orge et légumes racines rôtis.

Yaourt grec, poire pochée au miel, granola pécan et graines de courge.

### Menu végétarien froid

Œuf mariné au soja, mayonnaise thaï et légumes croquants.

Salade de boulghour aux carottes rôties, comté et noix, crémeux de courge.

Gâteau de Savoie, marmelade d'orange et de kumquat, ganache montée au yaourt grec.

### Menu poisson froid

Patate douce, crème de roquefort, Granny Smith et chimichurri.

Truite fumée, pommes de terre et poireaux, mayonnaise aux herbes fraîches.

Liégeois aux marrons, chocolat et brisures de châtaignes.

### Menu viande froid

Panais rôti au miel et aux épices, fromage blanc à l'ail et quinoa.

Mi-cuit de bœuf, céleri et pleurotes rôtis, jus réduit au sirop d'érable, noix grillées.

Palet breton au sarrasin, compotée de poire, crème montée à la vanille.



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels. Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10 jours ouvrés avant la prestation.



# REPAS ASSIS

## Le Savoureux

### Entrée (1 choix unique à définir)

Velouté de champignons de saison, crème d'Isigny AOP, huile d'olive aux cèpes, éclats de châtaignes et noix de pécan torréfiées.

**ou**

Muesli de choux-fleurs de saison, burratina, pignons de pin, graines de courge et huile de noisettes toastées.

### Plat chaud (1 choix unique à définir)

Suprême de poulet français, légumes d'hiver rôtis aux quatre épices et risotto de petit épeautre au parmesan.

**ou**

Pavé d'esturgeon de Garonne, légumes d'hiver confits dans un beurre vanillé et riz rouge de Camargue

**ou**

Cannelloni à la ricotta, crème de cresson, noisettes du Piémont et pecorino au poivre.

### Dessert

Moelleux à l'amande, gelée d'orange sanguine au baie de ma khaen, ganache chocolat au lait (Gluten, Lactose, Oeuf, Fruits à coque)

Financier aux Noix, duo de raisins verts et noir, crème onctueuse vanille (Gluten, Lactose, Oeuf, Fruits à coque)



# REPAS ASSIS

## Le Bistronome

### Entrée (1 choix unique à définir)

Saumon gravlax du Cousu au piment fumé, crème à la fleur d'oranger, sel Maldon et salade d'herbes fraîches.

**ou**

Potimarron rôti au sirop d'érable, crème légère au comté AOP affiné 18 mois, piment d'Espelette et huile de pépins de courge

### Plat chaud (1 choix unique à définir)

Joue de boeuf française confite au vin rouge, légumes de saison confits et polenta crémeuse à la truffe noire.

**ou**

Dos de Cabillaud nacré de Normandie, beurre blanc à la verveine, huile vierge d'hiver et riz à l'huile de citron biologique de Sicile.

**ou**

Risotto Arborio, carottes violettes glacées du Puy de Dôme et jus végétal aux agrumes du moment.

### Dessert

Sablé breton, ganache au citrouille, chouchous de graines de courges (Gluten, Lactose, Oeuf)

Tartelette individuelle, crème de noisette, crème de figes rotie, baie roses (Gluten, Lactose, Oeuf, Fruits à coque)



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10 jours ouvrés avant la prestation.

# REPAS ASSIS

## Le Gastronomes

### Entrée (1 choix unique à définir)

Gravlax de Barbe de Normandie fumé aux herbes, huile d'aneth, brunoise de kiwi rouge et d'orange chocolat.

ou

Poire passe-crassane pochée à la vanille, panais confits à la fève de tonka, praliné de morilles et poivre rouge de Sarawak.

### Plat chaud (1 choix unique à définir)

Suprême de pintade française, sauce aux cèpes, Noilly-Prat et pressé de patates douces à la vergeoise.

ou

Thon rouge du golfe de Gascogne snacké au ponzu, gingembre confit, huile verte de combava et riz sauté à la coriandre.

ou

Ramen végétal, œufs de caille, tofu fumé, légumes confits de saison et bouillon de Vadouvan.

### Dessert

Mont Blanc déconstruit, crème de marrons, gelée de cassis, tuiles au miel, chantilly et meringue (Gluten, Lactose, Oeuf)

Angel cake Matcha, ganache montée sesame noir, chips de banane (Gluten, Lactose, Oeuf, Sesame)





# BRASERO

## Le Brasero

### Pièces salées froides

Bretzel brioché de saumon fumé, fromage frais et concombre  
Club sandwich façon niçoise : émietté de thon, olives, mascarpone, anchois, feuille de sucrine  
Navette lyonnaise : cervelle canut, gel vin rouge, cervelas  
Tataki de bœuf aux graines de sésame  
Tartelette saveur chèvre et noix

Verrine glacée de Salmorejo, petits croûtons croustillants

### Pièces chaudes au brasero

Accompagné de sauces maison : sauce au poivre, mayonnaise estragon  
Mini brochette onglet de bœuf  
Mini brochette poulet au curry  
Magret de canard  
Gambas snackées  
Mini assiettes de légumes (brochettes géantes)

### Plateaux de fromages de nos régions

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Tomme noire, Bûche de chèvre, Crottin de chèvre  
Accompagnés de pain

### Pièces sucrées

Cannelé bouchée tradition  
Macaron vanille, fruits rouges  
Tartelette chocolat-caramel



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10 jours ouvrés avant la prestation.

# BARBECUE



## L'Estival

### Bar à salades

Salade de pâtes, pesto, tomates confites, olives noires  
Salade de pois chiches, cumin et coriandre, citron  
confit et oignon rouge Salade de lentilles, estragon,  
moutarde de Reims

### Barbecue

Pièce de bœuf et sauce chimichurri  
Volaille marinée au citron et thym  
Pommes de terre grenailles et sauces maison

### Planches

Fromages d'ici et d'ailleurs - Pain bio

### Pièces sucrées

Mini moelleux au chocolat  
Financier châtaignes, crème de marron fumée, cassis  
confit et poivre de Timut  
Poire confite, cardamome, gingembre et pain d'épices



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10  
jours ouvrés avant la prestation.

# BOISSONS

## Formule softs

Boissons chaudes : café, thé

Boissons froides : jusde fruits,eauxplates et gazeuses

## Formule Le Caviste

Vin rouge Syrah ouGamay "Cuvée 480" ou équivalent

Vin blanc Chardonnay ou Viognier "Cuvée 480" ou équivalent

Vin rosé "Marius Rosé" IGP Paysd'Ocou équivalent

## Formule Le Sommelier

Vin rouge Crozes-Hermitage "LesMeysonniers" ou équivalent

Vin blanc Viré Clessé ou équivalent

Vin rosé Côtes-de-Provence "Mathilde"ouéquivalent

## Formule Verre d'apéritif

Kiràla crème de fruits, cocktail de fruits sans alcool,  
punch, sangria, Prosecco, Crémant

## Formule Champagne

Coupe de champagne brut : MaisonAntoine Damont ou équivalent

## Formule Bières

Bière blonde en bouteille : Heineken ou équivalent

## Formule Bière Pression

Tireuse à bières, un fût de 30L inclus

## Formule Cocktail Classique

Mojito, Spritz, Kir royale à la crème de fruits

## Formule Cocktail Mixologie

Gin Garden, Moscow Mule, Cosmopolitain

Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons.Confirmation définitive du nombre de convives : 10  
jours ouvrés avant la prestation.



# ANIMATIONS



## Dégustation de vins

Vin rouge, blanc, rosé

## Bar à bières

Baravec 1bec ou 2becs, 1 fût de 30L par bec

## Plancha

Magret de canard grillé, sauce aux baies  
Mini brochette de crevettes marinées

Émincé de poulet mariné au lait de coco et citronnelle...



## Découpe de jambon

Jambon grande réserve 14 mois, découpe minute

## Bar à mozzarella

Affumicata et Stracciatella di bufala et focaccia au romarin-basilic servies avec son tartare de tomates, basilic et pesto



## Bar à saumon

Saumon entier préparé façon gravlax, découpe minute cubique avec condiments de betterave, aneth-citron vert et poivres

Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels. Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10 jours ouvrés avant la prestation.

# ANIMATIONS

## Pinsa Romana

Pinsa (pâte focacciare visitée) garnie minute, cuite au four et coupée en parts devant convives

- Tomate mozzarella
- Stracciatella mortadelle fumée
- Jambon cru, tomates, roquette

## Risotto en meule de parmesan

## Tataki de bœuf fumé

Crème douce aux 4 épices

## Bar à pancakes, crêpes ou gaufres

Garnis minute, topping au choix



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels. Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10 jours ouvrés avant la prestation.

# SUGGESTIONS

## Brunch

Mélange de saveurs sucrées et salées

## Plats montagnards

Raclette, fondue ou tartiflette

## Corners du monde

Pour un voyage culinaire  
Plusieurs destinations possibles

## Pièce montée

Pièce montée de mini-éclairs  
Garniture au choix

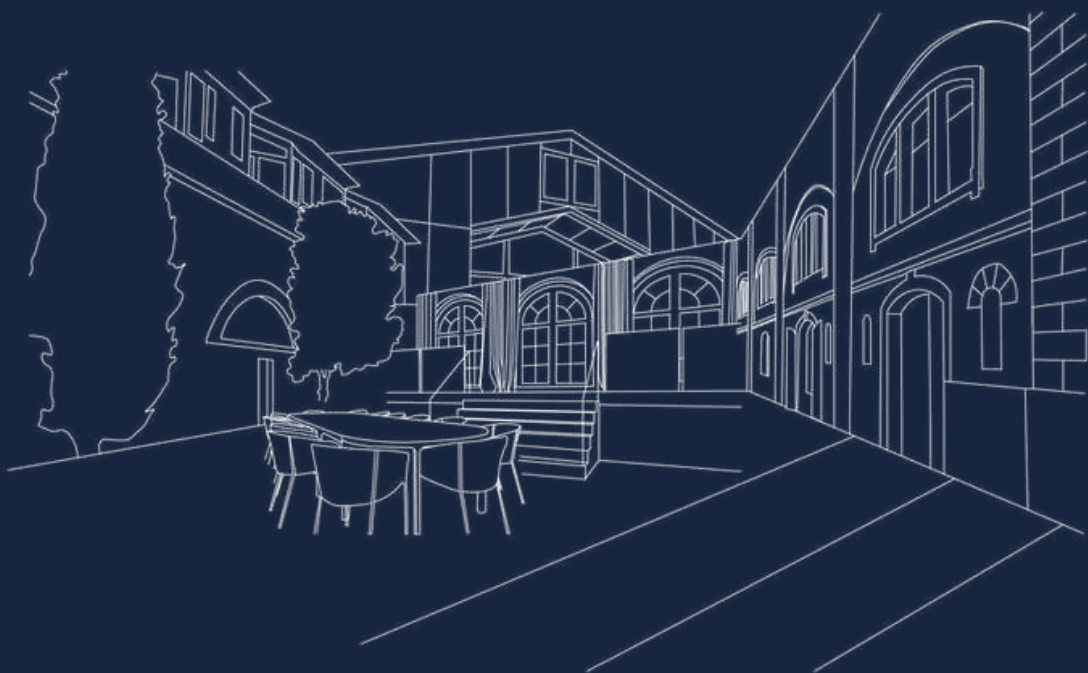
## Bar à glaces

Parfums artisanaux

## Food truck



Tous nos tarifs sont indiqués en HT et donnés à titre indicatif. Exemples de menus et visuels non contractuels.  
Modifications possibles selon les arrivages et les saisons. Confirmation définitive du nombre de convives : 10  
jours ouvrés avant la prestation.



GROUPE  
EVENT  
MANAGEMENT



33 quai Arloing, 69009 LYON



[contact@groupe-em.fr](mailto:contact@groupe-em.fr)



+33 4 28 29 60 25