



RESTAURATION



GROUPE
EVENT
MANAGEMENT



+33 4 28 29 60 25



contact@groupe-em.fr

repas

animations



brassero

afterwork

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 complète

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

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 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 verte
- Le Club Veggie



Petits plats chauds – compte pour 2 pièces

- Risotto de pépinettes aux girolles 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
- Croissant 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, lemoncurd et meringue au Chaï Massala. (Végétarien)

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.

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 chouchou 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, chou 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

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.

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 guarcino, 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



Formule écoresponsable



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 chaude

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

Crémeux 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, noisettes 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)

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 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 figues 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 Gastronome

Entrée (1 choix unique à définir)

Gravlax de Barbue 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 ponzo, 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 deconstruit, crème de marrons, gelée de cassis, tuiles au miel, chantilly et meringue (Gluten, Lactose, Oeuf)

Angel cake Matcha, ganache montée sésame noir, chips de banane (Gluten, Lactose, Oeuf, Sésame)

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.

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 : jus de fruits, eaux plates et gazeuses

Formule Le Caviste

Vin rouge Syrah ou Gamay "Cuvée 480" ou équivalent

Vin blanc Chardonnay ou Viognier "Cuvée 480" ou équivalent

Vin rosé "Marius Rosé" IGP Pays d'OC ou équivalent

Formule Le Sommelier

Vin rouge Crozes-Hermitage "Les Meysonniers" ou équivalent

Vin blanc Viré Clessé ou équivalent

Vin rosé Côtes-de-Provence "Mathilde" ou équivalent

Formule Verre d'apéritif

Kir à la crème de fruits, cocktail de fruits sans alcool,

punch, sangria, Prosecco, Crémant

Formule Champagne

Coupe de champagne brut : Maison Antoine 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, Cosmopolitan

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

Bar avec 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 buffala 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
📞 +33 4 28 29 60 25