

Borgeot Traiteur

Notre savoir-faire est à votre disposition pour l'organisation de vos évènements, qu'ils soient d'ordre professionnel ou familiale.

Nous pouvons intervenir dans de nombreux lieux d'exception, mais également chez vous.

Pour plus de renseignements
Contactez-nous au 04 78 16 01 50
ou par mail à jpborgeot@latassee.fr

NOS AUTRES ETABLISSEMENTS

La Tassée

20 rue de la charité, 69002 Lyon Tél : 04 72 77 79 00 www.latassee.fr

La Cuvée

Angle rue sala - rue Auguste Comte, 69002 Lyon Tél : 04 78 16 01 50 http://www.latassee.fr/fr/la-cuvee

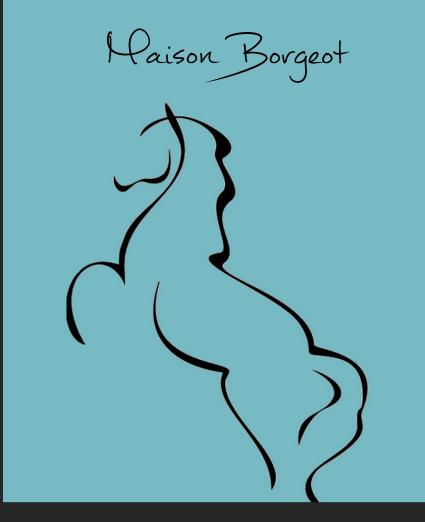
L'Espace Brasserie

26 place Bellecour 69002 Lyon Tél: 04 78 37 45 43 www.espacebrasserie.fr

Borgeot Traiteur

1 Rue Henri Moissan 69310 Pierre-Bénite Tél : 04 78 16 01 50 www.borgeot-traiteur.fr

RESTAURANT PANORAMIQUE



CARTE ET MENU



LES VINS BLANCS	
AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24,00€
AOC Viognier 2016 (Cave St Désirat)	26,00€
AOC AOC Pouilly-Fuissé 2013 (Domaine Béranger)	55,00€
Demi-bouteille	30,00€
Muscadet 2014 (Sèvre et Maine)	35,00€
Rully	43,00€
LES VINS ROUGES	
AOC Coteaux du Lyonnais 2014 (Régis Descotes)	24,00€
AOC Côtes du Rhône 2016 (Domaine de Verquières)	22,00€
AOC Chiroubles 2015 (Domaine Cheysson)	24,00€
Demi-bouteille	13,00€
AOC Saint Joseph 2015/2014 (Cave St Désirat)	31,00€
Demi-bouteille	17,00€
AOC Crozes-Hermitage 2015 (Combier)	41,00€
Saint Nicolas	25,00€
Demi-bouteille	14,00€
LES VINS ROSES	
AOC Coteaux du Lyonnais rosé 2015	24,00€
AOC Côtes de Provence 2016 "Château de Jasson"	33,00€
AOC Côtes de Provence 2016 "Château de Jasson" LES CHAMPAGNES	33,00€
	33,00€
LES CHAMPAGNES	75,00€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne	75,00€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne LES APERITIFS ET SOFT	75,00€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne LES APERITIFS ET SOFT Kir – Communard	75,00€ 5 4,50€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne LES APERITIFS ET SOFT Kir – Communard Coupe de Champagne brut	75,00€ 4,50€ 12,00€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne LES APERITIFS ET SOFT Kir – Communard Coupe de Champagne brut Pastis (2cl)	75,00€ 4,50€ 12,00€ 4,50€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne LES APERITIES ET SOFT Kir – Communard Coupe de Champagne brut Pastis (2cl) Whisky Clan Campbell (4cl)	75,00€ 4,50€ 12,00€ 4,50€ 7,00€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne LES APERITIES ET SOFT Kir – Communard Coupe de Champagne brut Pastis (2cl) Whisky Clan Campbell (4cl) Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	75,00€ 4,50€ 12,00€ 4,50€ 7,00€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne LES APERITIES ET SOFT Kir – Communard Coupe de Champagne brut Pastis (2cl) Whisky Clan Campbell (4cl) Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl) Bière Heineken (33cl)	75,00€ 4,50€ 12,00€ 4,50€ 7,00€ 3,50€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne LES APERITIES ET SOFT Kir – Communard Coupe de Champagne brut Pastis (2cl) Whisky Clan Campbell (4cl) Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl) Bière Heineken (33cl) Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl)	75,00€ 4,50€ 12,00€ 4,50€ 7,00€ 7,00€ 3,50€ 3,90€
Canard Duchêne LES APERITIES IST SOFT Kir – Communard Coupe de Champagne brut Pastis (2cl) Whisky Clan Campbell (4cl) Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl) Bière Heineken (33cl) Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl) Eaux minérales (50 cl)	75,00€ 4,50€ 12,00€ 4,50€ 7,00€ 3,50€ 3,90€ 4,50€
LES CHAMPAGNES Canard Duchêne LES APERITIES ET SOFT Kir – Communard Coupe de Champagne brut Pastis (2cl) Whisky Clan Campbell (4cl) Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl) Bière Heineken (33cl) Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl) Eaux minérales (50 cl) Café	75,00€ 4,50€ 12,00€ 4,50€ 7,00€ 3,50€ 3,90€ 4,50€ 2,30€ 3,50€
Canard Duchêne LES APERITIES ET SOFT Kir – Communard Coupe de Champagne brut Pastis (2cl) Whisky Clan Campbell (4cl) Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl) Bière Heineken (33cl) Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl) Eaux minérales (50 cl) Café Thé, infusion	75,00€ 4,50€ 12,00€ 4,50€ 7,00€ 3,50€ 3,90€ 4,50€ 2,30€ 3,50€

COCKTAIL MAISON

Taxe de 20% et service compris

Crémant, Jus de pamplemousse, Grand Marnier



Menu-Parilly :

LES ENTREES AU CHOIX

Œuf mollet sur une niçoise de légumes, chips de lard fumé

Terrine de foies de volaille aux pistaches et condiments

Salade gourmande

(Haricots verts, artichauts, magret de canard fumé, copeaux de foie gras de canard, vinaigrette aux échalotes et fines herbes)

Carpaccio de bœuf, salade et parmesan

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Pièce du boucher aux échalotes

Dos de cabillaud, concassé de tomates et pesto de basilic

Filet de canette rôti, petit jus aux fruits rouges et ses légumes

Andouillette à la ficelle de chez Bobosse, sauce moutarde

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson

32,00

9,50€

MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau

Carte des-Plats

Taxe de 10% et service compris

LES ENTREES

Œuf mollet sur une niçoise de légumes, chips de lard fumé
 Terrine de foies de volaille aux pistaches et condiments
 Salade gourmande (Haricots verts, artichauts, magret de canard fumé, copeaux de foie gras de canard, vinaigrette aux échalotes et fines herbes)
 Carpaccio de bœuf, salade et parmesan
 12,00€
 16,00€

LES PLATS

Filet de canette rôti, petit jus aux fruits rouges et ses légumes

Andouillette à la ficelle de chez Bobosse, sauce moutarde

Pièce du boucher aux échalotes

13,00€

13,00€

19,00€

Dos de cabillaud, concassé de tomates et pesto de basilic

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromage blanc à la crème 6,00€

Demi Saint-Marcellin 6,00€

Desserts au choix 7,00€

PLANCHE DE MIGNARDISES

Taxe de 10% et service compris

Assortiment de 12 mignardises au choix du chef pour accompagner la fin de votre repas

12,00€