



Borgeot Traiteur

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

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

Pour tous renseignements
contacter le **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

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

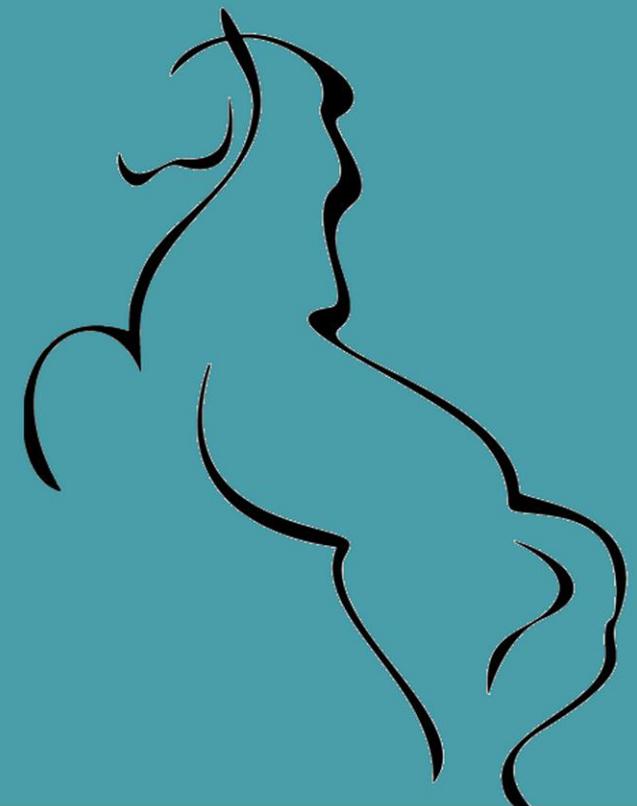
69310 Pierre-Bénite

Tél : 04 78 16 01 50

www.borgeot-traiteur.fr

RESTAURANT PANORAMIQUE

Maison Borgeot



**CARTE
ET
MENUS**

BY
BORGEOT

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€
<i>Demi-bouteille</i>	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€
<i>Demi-bouteille</i>	13,00€
AOC Saint Joseph 2015/2014 (Cave St Désirat)	31,00€
<i>Demi-bouteille</i>	17,00€
AOC Crozes-Hermitage 2015 (Combiér)	41,00€
Saint Nicolas	25,00€
<i>Demi-bouteille</i>	14,00€

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais rosé 2015	24,00€
-----------------------------------	--------

LES CHAMPAGNES

Canard Duchêne	75,00€
----------------	--------

LES APERITIFS ET SOFTS

Kir – Communard	4,50€
Coupe de Champagne brut	12,00€
Pastis (2cl)	4,50€
Whisky Clan Campbell (4cl)	7,00€
Marc, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl)	7,00€
Bière Heineken	3,50€
Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl)	3,90€
Eaux minérales (50 cl)	4,50€
Café	2,30€
Thé, infusion	3,50€

LES VINS AU VERRE 12CL

AOC Viognier 2015 (Cave St Désirat) 12,5°	7,00€
AOC Côtes du Rhône 2016 (Domaine de Verquières)	5,00€

Menu-Parilly *

COCKTAIL MAISON

Taxe de 20% et service compris
Crémant, Jus de pamplemousse, Grand Marnier

6,00€

LES ENTREES AU CHOIX

Saumon mariné Gravelax à l'aneth, crème fouettée au citron
Terrine de foie de volaille à la pistache, roquette et condiment
Salade Gourmande
(Haricots verts, artichauts, Magret de canard fumé, Copeaux de Foie gras de canard, vinaigrette aux échalotes et fines herbes)

Œufs en Meurette

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Pièce du boucher façon bordelaise
Dos de cabillaud au beurre noisette et Câpres, pommes vapeur
Suprême de volaille à la crème et champignons
Andouillette à la ficelle de chez Bobosse, sauce moutarde

LES DESSERTS AU CHOIX

Salade de fruits frais
Fine tarte aux pommes, crème vanillée
Crème caramel
Mousse au chocolat, macaron Pistache

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

Œufs en Meurette	12,00€
Terrine de foie de volaille à la pistache, roquette et condiment	12,00€
Saumon mariné Gravelax à l'aneth crème fouettée au citron	16,00€
Salade Gourmande (Haricots verts, artichauts, Magret de canard fumé, Copeaux de Foie gras de canard, vinaigrette aux échalotes et fines herbes)	16,00€

LES PLATS

Suprême de volaille à la crème et champignons	13,00€
Andouillette à la ficelle de chez Bobosse, sauce moutarde	13,00€
Pièce du boucher façon bordelaise	19,00€
Dos de cabillaud au beurre noisette et Câpres, pommes vapeur	19,00€

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromage blanc à la crème	6,00€
Demi Saint-Marcellin	6,00€
Salade de fruits frais	7,00€
Fine tarte tatin aux pommes, crème vanillée	7,00€
Crème caramel	7,00€
Mousse au chocolat, macaron Pistache	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€