



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 72 77 79 00
<http://www.latassee.fr/fr/la-cuvee>

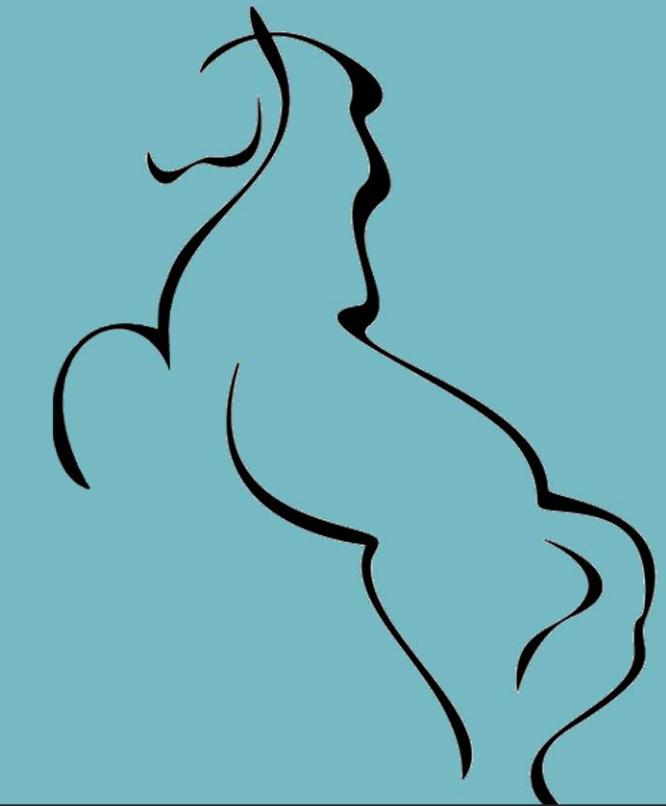
L'Espace Brasserie

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
MENU**



AOC Viognier 2017	26,00€
AOC St Veran 2017 (Martin)	32,00€
Demi-bouteille	18,00€
AOC Coteaux du Lyonnais 2018	27,00€

LES VINS ROSES

AOC Coteaux du Lyonnais Rosé 2017	24,00€
AOP COTES DE PROVENCE 2018 "Château de Jasson"	37,00€

LES VINS ROUGES

AOC Coteaux du Lyonnais 2016 (Régis Descotes)	24,00 €
AOC Côtes du Rhône 2016	22,00 €
AOC Chiroubles 2017 (Domaine Cheysson)	24,00 €
Demi-bouteille	14,00 €

CREMANT et CHAMPAGNES

Crémant de Bourgogne	35,00 €
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 (33cl)	3,50€
Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl)	3,90€
Eaux minérales (100 cl)	5,50€
Café	2,30€
Thé, infusion	3,50€

LES VINS AU VERRE 12cl

AOC Viognier 2017	6,00€
AOC Côtes du Rhône 2016	6,00€

COCKTAIL MAISON

Taxe de 20% et service compris

Crémant, Jus de pamplemousse, Grand Marnier

6,00€

Menu Parilly *

LES ENTREES AU CHOIX

Tataki de thon, sauce thaï
julienne de légumes croquants

Foie gras en terrine, chutney de figues

Terrine de légumes du soleil,
concassé de tomates au basilic

LES PLATS CHAUDS AU CHOIX

Filets de rougets aux fruits secs torréfiés,
huile vierge au balsamique

Magret de canard jus fin aux framboises

Pavé d'agneau à l'orientale

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assiette de fromages

Tarte caramel au beurre salé et son sorbet poire

Assiette de fruits rouges melba

Clafoutis aux abricots, coulis de fruits jaunes

Carte des Plats

Taxe de 10% et service compris

LES ENTREES

Tataki de thon, sauce thaï
julienne de légumes croquants

Foie gras en terrine, chutney de figues

Terrine de légumes du soleil,
concassé de tomates au basilic

LES PLATS

Magret de canard aux fruits rouges

Pavé d'agneau à l'orientale

Filet de Daurade aux fruits secs torréfiés,
huile vierge au balsamique

LES FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages

Tarte caramel au beurre salé et son sorbet poire

Assiette de fruits rouges melba

Clafoutis aux abricots, coulis de fruits jaunes

MENU ENFANT

Taxe de 10% et service compris

Plat – Dessert – Sirop à l'eau

10,00€

33,00€

*Taxe de 10% et service compris- Hors boisson