



LE GOÛT DE LYON, À PARTAGER.

Déjeuners et dîners de groupe

Sorties CSE · Circuits touristiques

Réceptions professionnelles

UNE ADRESSE AU CŒUR DE LA PRESQU'ÎLE

Un bouchon lyonnais labellisé pour réunir vos collaborateurs, vos clients ou vos voyageurs autour des spécialités de la ville.

LABEL BOUCHON LYONNAIS

MAÎTRE RESTAURATEUR · 1 TOQUE GAULT & MILLAU

LE MÂCHON LYONNAIS

25 € TTC / PERSONNE

En semaine : sur réservation, dès 10 personnes.

Samedi et dimanche : sans minimum de convives.

Entrée, plat, fromage et 1/4 de vin compris.

BOUCHON PALAIS GRILLET

8 rue Palais Grillet · 69002 Lyon

NOS MENUS DE GROUPE

Deux propositions pour savourer les spécialités lyonnaises

AU CHOIX

MENU GNAFRON

34 € TTC

ENTRÉES

- Salade lyonnaise
- Œuf meurette
- Gâteau de foie de volaille, sauce au porto
- Velouté de lentilles et cèpes, œuf parfait

PLATS

- Paleron de bœuf au vin rouge
- Quenelle de brochet, velouté de crabe
- Andouillette de veau AAAAA, sauce aux deux moutardes et curcuma
- Cannelloni de chèvre du Beaujolais et blettes

DESSERTS / FROMAGES

- Demi Saint-Marcellin
- Cerveille de canut
- Moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille
- Tarte à la praline
- Sorbet citron ou glace vanille

AU CHOIX

MENU DE LA SOIE

45 € TTC

ENTRÉES

- Os à moelle, escargots au beurre persillé et à l'ail
- Pâté en croûte au foie gras
- Velouté de lentilles et cèpes, œuf parfait

PLATS

- Paleron de veau Wellington
- Quenelle de brochet, velouté de crabe
- Feuilleté de volaille de Bresse, morilles et cèpes
- Cannelloni de chèvre du Beaujolais et blettes

DESSERTS / FROMAGES

- Demi Saint-Marcellin
- Cerveille de canut
- Moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille
- Tarte à la praline
- Tatin aux pommes caramélisées à la praline
- Sorbet citron ou glace vanille

OPTION GNAFRON Menu complet (entrée, plat, dessert) + fromage : supplément 5 €

NOS FORFAITS BOISSONS

Des accords simples pour accompagner vos menus de groupe

POUR COMMENCER

Apéritif maison au choix

Kir ou prosecco

1 apéritif

6 € / convive

2 apéritifs

12 € / convive

Eaux + café / thé

À discrétion

Forfait

4 € / convive

VIN AU PICHET · 50 CL

Au choix

Syrah rouge
Viognier blanc
Rosé méditerranéen

1 pichet pour 3

5 € / convive

1 pichet pour 2

7,50 € / convive

Le choix du vin est à préciser lors de la réservation.

VINS À LA BOUTEILLE · 75 CL

Côte-du-Rhône rouge · Viognier blanc
Rosé méditerranéen

1 bouteille pour 3

10 € / convive

1 bouteille pour 2

15 € / convive

Crozes-Hermitage rouge ou blanc

1 bouteille pour 3

14 € / convive

1 bouteille pour 2

21 € / convive

Forfaits boissons proposés en complément des menus de groupe.

Tarifs indiqués par convive.

BOUCHON PALAIS GRILLET

DES ESPACES POUR VOS GROUPES

Trois espaces pour accueillir vos déjeuners, dîners et événements professionnels.

SALLE 1

REZ-DE-CHAUSSÉE

25

places

SALLE 2

REZ-DE-CHAUSSÉE

25

places

SALON PRIVATISABLE

À L'ÉTAGE

22

places

JUSQU'À 72 CONVIVES · DEUX SALLES PRIVATISABLES ENSEMBLE AU REZ-DE-CHAUSSÉE

ACCÈS VOITURES & AUTOCARES

VOITURES · PARKING LPA CORDELIERS

Entrée : 11 rue Antoine Sallès
Ouvert 24 h/24 · hauteur max. 1,80 m
Les parkings de la Presqu'île restent accessibles.
Accès direct au restaurant réservé aux PMR
(présentation de la carte CMI à la borne).

[Voir le parking LPA Cordeliers ↗](#)

AUTOCARES · DÉPOSE GROUPE

Bellecour côté Est · 19 place Bellecour.
Accès ZTL libre de 6 h à 13 h. De 13 h à 6 h,
le chauffeur appelle à l'interphone de la borne.
Dépose et stationnement selon les emplacements
du plan officiel autocars 2026.

[Consulter le plan officiel des autocars ↗](#)

Sur place : salon à l'étage par escalier · sanitaires non adaptés PMR.

PLAN DE REPÉRAGE · SCHÉMA SIMPLIFIÉ, NON À L'ÉCHELLE

