

### LE RESTAURANT

OUVERTURE
TOUS LES JOURS
DU LUNDI AU SAMEDI
12h00 - 14h00 19h30 - 23h00
DIMANCHE
12h00 - 14h00



PROFITEZ D'UN LIEU HORS DU COMMUN ENTRE RHÔNE ET COL-LINES, SITUÉ À SEULEMENT 10 MIN DE LYON ET PARTAGEZ UN MOMENT INOU-BLIABLE AU SEIN DE NOTRE HAVRE DE PAIX.

L'ILE RESTAURANT VOUS OUVRE SES PORTES ET VOUS PROPOSE DE VOUS RECEVOIR POUR LA CÉLÉBRATION DE VOTRE MARIAGE. L'ÉTABLISSEMENT SE PRÊTERA TOUT À FAIT À VOTRE CÉRÉMONIE ET METTRA TOUT EN OEUVRE POUR VOUS FAIRE VIVRE UN MOMENT INOUBLIABLE DANS UN CADRE MAGIQUE ET DÉPAYSANT. UN SERVICE D'EXCEPTION ET DE PRESTATIONS SUR MESURE EST À VOTRE DISPOSITION.



LE RESTAURANT DISPOSE D'UNE GRANDE SALLE DE RÉCEPTION OUVERTE SUR UNE MAGNIFIQUE TERRASSE CHAUFFÉE AU SEIN D'UN IMMENSE PARC ARBORÉ AU PANORAMA EXCEPTIONNEL ET POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'À 150 INVITÉS. LE CADRE VERDOYANT DU PARC PERMET D'Y ORGANISER UNE CÉRÉMONIE LAÏQUE ET UN VIN D'HONNEUR. UN ESPACE EST DÉDIÉ À LA PISTE DE DANSE

LE CHEF: ARNAUD SERLIN

DIPLOMÉ DU LYCÉE HÔTELIER LESDIGUIÈRES DE GRENOBLE, IL FINIT 3ÈME AU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE «JEUNES TALENTS DE LA GASTRONOMIE COUPE LESDIGUIÈRES» À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GRENOBLE. IL FERA ENSUITE SES ARMES CHEZ GUY SAVOY À PARIS (RESTAURANT 3 ÉTOILES), CHEZ PHILIPPE GIRARDON (1 ÉTOILE) AU DOMAINE DE CLAIREFONTAINE, CHEZ MARC MENEAU (2 ÉTOILES) À SAINT-PÈRE OU ENCORE À DUBAI POUR PIERRE GAGNAIRE.

# LES MENUS

### MENU À 70.00€

Foie gras de canard en terrine et pain complet grillé

> Quasi de veau fermier et légumes de saison

Fromage blanc ou sec de Christian Muglia (Champion de France fromager)

Entremet chocolat et/ou fruits

### MENU À 55.00€

Saumon fumé et crème d'aneth

Suprême de volaille et gratin dauphinois

Fromage blanc ou sec de Christian Muglia (Champion de France fromager)

Entremet chocolat et/ou fruits

#### MENU ENFANT À 20€

Hamburger frites, sirop et glace

Si vous désirez une pièce montée 3 choux à la place du dessert supplément de 7€ / personne

## LES BOISSONS

#### PENDANT LE REPAS

FORMULE 25.00€ / PERS.

Une bouteille d'eau plate ou gazeuse pour trois Une bouteille de vin blanc rouge ou rosé (qualité standard) pour quatre Une coupe de blanc de blanc pétillant par personne Un café ou un thé

FORMULE 35.00€ / PERS.

Une bouteille d'eau plate ou gazeuse pour trois Une bouteille de vin blanc rouge ou rosé (qualité supérieure) pour quatre Une coupe de Champagne MUMM par personne Un café ou un thé

BOUTEILLE DE DIGESTIF QUALITÉ PREMIUM: 60€

#### VIN D'HONNEUR

PRIX PAR PERSONNE, À VOLONTÉ, PAR HEURE

OPEN BAR CLASSIQUE 17€00 / PERS. Bière, Rosé, Coca-Cola, Jus de fruits, Eau minérale, café

OPEN BAR COCKTAIL 20€00 / PERS. Mojito, Cuba-Libre, Spritz, Vin Blanc / Rouge / Rosé

OPEN BAR EXCELLENCE 24€00 / PERS. Alcool premium, Vin, Cocktail, Champagne, Bière, Soft

VASQUE DE SOFT 40.00€ / PERS. 6 bouteilles (Coca-Cola, Jus de fruits, Perrier)

## COCKTAIL DINATOIRE

GOURMANDISES

2 HEURES DE COCKTAIL

2,40€/PIÈCE-(ENTRE 7 ET 10) PIÈCES SALÉES AUX CHOIX SELON LES SAISONS

Crème de camembert de Normandie aux pommes, éclats de fruits secs

Légumes du soleil marinés, pain de mie façon ciabatta

Délice de poivron au piment d'Espelette, chiffonnade de noix de jambon

Crème aux oignons façon flammekueche, décor de lardons cuits fumés et ciboulette

Toasts citronnés aux échalotes, algues vin blanc et saumon fumé

Mini wrap aux légumes ou pastrami

Gougère au comté

Pain surprise

Samoussa aux légumes du sud

CÉRÉMONIE LAÏQUE : 450€

(SI CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES CLÉMENTES, OFFICIANT NON COMPRIS)

PHOTOGRAPHE: À PARTIR DE 500€

TABLES RONDES 10 PERSONNES : 20€ PARTABLE SUPPLÉMENTAIRE

**DÉCORATION: SUR DEVIS** 

SERVICE DE SÉCURITÉ : 300€ PAR AGENT

ÉTABLISSEMENT PRIVATISÉ TOUTE LA JOURNÉE DE 9H DU MATIN À 3H DU MATIN (MIN: 100 PERS) (POSSIBILITÉ DE FRAIS SUPPLÉMENTAIRES EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVES)

SOIRÉE DANSANTE AVEC DJ INCLUS

PAS DE SUPPLÉMENT SERVICE APRÈS MINUIT

L'ILE RESTAURANT, ÉLU PLUS BELLE TERRASSE DE LYON 2018

