



Tarif 2023

Pour vos réceptions à partir de 20 personnes et jusqu'à 40 personnes, nous vous proposons un espace réservé à votre groupe. Les menus ci-dessous vous sont proposés, mais il est possible de vous établir un devis pour toutes autres demandes.

Vous pouvez poser vos options ou réservations :

- Par mail rdv@bobosse.fr
- Par téléphone 04 37 55 02 74
- Sur place : au 957 avenue de l'Europe - Saint-Jean-d'Ardières
69220 Belleville en Beaujolais

Menu N°1

Terrine de campagne au Beaujolais
salade verte

Gratin d'andouillette
et sa garniture

Fromage et Dessert
Café

Vin : Beaujolais rouge et Blanc en tonneau

**Tarif vin et café compris
29.70 € TTC**

Menu N°2

Gâteau de foie de volaille
sur coulis de tomate

Saucisson Lyonnais chaud
sauce Beaujolaise et sa garniture

Fromage et Dessert
Café

Vin : Beaujolais rouge et Blanc en tonneau

**Tarif vin et café compris
31.90 € TTC**

Menu N°3

Sabodet tiède
salade de lentilles du Puy

Andouillette Beaujolaise
Sauce moutarde et sa garniture

Fromage et Dessert
Café

Vin : Beaujolais rouge et Blanc en tonneau

**Tarif vin et café compris
33.00 € TTC**

Menu N°4

Salade Gourmande
(Foie gras, magret fumé et salade)

Andouillette de canard aux poivres verts
Sauce aux poivres et sa garniture

Fromage et Dessert
Café

Vin : Beaujolais rouge et Blanc en tonneau

**Tarif vin et café compris
35.90 € TTC**

Menu N°5

Salade Beaujolaise

(Salade verte, lardons, croûtons et œuf dur)

Cuisse de canard confît

Gratin Dauphinois et Légume du Jour

Fromage et Dessert

Café

Vin : Beaujolais rouge et Blanc en Tonneau

Tarif vin et café compris

35.50 € TTC

Menu N°6

Assortiment de charcuteries

avec salade de lentilles du Puy

Cervelas pistache et morilles

Gratin Dauphinois et Légume du jour

Fromage et Dessert

Café

Vin : Beaujolais rouge et Blanc en Tonneau

Tarif vin et café compris

35.50 € TTC

Menu Beaujolais Nouveau

Terrine de sanglier aux cassis et myrtilles,
salade verte.

ou

Saumon Fumé sur salade de Lentilles du Puy
et

Andouillette « Authentique »

Sauce moutarde et sa garniture

ou

Saucisson et lard cuit au Gène
Sauce Beaujolaise et sa garniture

et

Fromage blanc à la crème

ou

Tarte aux Pralines roses

ou

Sorbet vigneron

Vin : Beaujolais Blanc pour l'entrée

Beaujolais Nouveau

Tarif vin et café compris

37.90 € TTC

Dessert à définir pour l'ensemble du groupe

- Tarte aux pommes et glace vanille
- Sorbet vigneron
- Mousse de fruits avec coulis
- Assiette Gourmande (suppl. 2.50 €/pers)
- Gâteau d'anniversaire avec plaque (suppl. 3.€/pers)

Forfait eaux minérales

1.20 € /pers

Apéritif unique avec graton

3.50 € / pers

Apéritif au choix avec graton et rosette

5.50 € /pers