



Tarif 2019

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 69220 Saint-Jean-d'Ardières

Menu N°1

Terrine de campagne
salade verte

Gratin d'andouillette
et sa garniture

Fromage et Dessert
Café

Vin : Beaujolais rouge et Blanc en tonneau

Tarif vin et café compris

26.90 € TTC

Sans vin et café 23.90 € 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

28.50 € TTC

Sans vin et café 25.90 € 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

29.60 € TTC

Sans vin et café 26.60 € 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

32.10 € TTC

Sans vin et café 29.10 € TTC

<p>Nom :</p> <p>Prénom :</p> <p>Date :</p> <p>Nombre de personnes :</p>	<p>Dessert :</p> <p>Vins :</p> <p>Apéritif :</p>
<p style="text-align: center;">Menu N°5</p> <p style="text-align: center;">Salade Beaujolaise <i>(Salade verte, lardons, croûtons et œuf dur)</i></p> <p style="text-align: center;">Cuisse de canard confît</p> <p style="text-align: center;">Gratin Dauphinois et Légume du Jour</p> <p style="text-align: center;">Fromage et Dessert</p> <p style="text-align: center;">Café</p> <p>Vin : Beaujolais rouge et Blanc en Tonneau</p> <p style="text-align: center;">Tarif vin et café compris</p> <p style="text-align: center;">30.60 € TTC</p> <p style="text-align: center;"><i>Sans vin et café 27.60 € TTC</i></p>	<p style="text-align: center;">Menu N°6</p> <p style="text-align: center;">Assortiment de charcuteries avec salade de lentilles du Puy</p> <p style="text-align: center;">Cervelas pistache et morilles</p> <p style="text-align: center;">Gratin Dauphinois et Légume du jour</p> <p style="text-align: center;">Fromage et Dessert</p> <p style="text-align: center;">Café</p> <p>Vin : Beaujolais rouge et Blanc en Tonneau</p> <p style="text-align: center;">Tarif vin et café compris</p> <p style="text-align: center;">30.60 € TTC</p> <p style="text-align: center;"><i>Sans vin et café 27.60 € TTC</i></p>
<p style="text-align: center;">Menu N°7</p> <p style="text-align: center;">Duo de terrine de foie de volaille et jambon persillé, salade.</p> <p style="text-align: center;">Assiette Bobosse avec :</p> <p style="text-align: center;">Rouelle d'andouillette, saucisson Lyonnais et sabodet, sauce moutarde et sauce au Beaujolais et sa garniture</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Sorbet vigneron</p> <p>Vin : Beaujolais rouge et Blanc en tonneau</p> <p style="text-align: center;">Tarif vin et café compris</p> <p style="text-align: center;">31.10 € TTC</p> <p style="text-align: center;"><i>Sans vin et café 28.10 € TTC</i></p>	<p style="text-align: center;">Dessert à définir pour l'ensemble du groupe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarte fine aux pommes et glace vanille • Sorbet vigneron • Mousse de fruits avec coulis • Assiette Gourmande (suppl. 1.90 €) • Gâteau d'anniversaire avec plaque (suppl. 2.€) <p style="text-align: right;">Forfait eaux minérales 1.50 € /pers</p> <p style="text-align: right;">Apéritif unique avec graton 2.20 € / pers</p> <p style="text-align: right;">Apéritif au choix avec graton et rosette 3.90 € /pers</p>