

Cocktail Afterwork



*Pas de choix à faire, vous aurez le tout sur votre évènement !**

2 PIÈCES SALÉES / PERS.

Bagels aux saveurs :

Saumon fumé - Tomate parmesan et Fromage frais et ciboulette (V)

Navettes briochées aux saveurs :

Saumon décor aneth, Canard décor champignons, échalotes, Thon poivronnade décor poivrons et Fromage décor noix (V)

Sandwichs polaires aux saveurs :

*Truite fumée et crème moutarde raifort fromage frais
OEufs de truite rillettes de saumon*

Pain de campagne végétarien 🌿

Courgettes grillées marinées, flocons de poivrons, cheddar, mozzarella, ricotta, tomates, oignons grillés, fromage frais, raifort et piment d'Espelette



SÉLECTION DE CHARCUTERIE (30GR./PERS.)

accompagnée de condiments, beurre et pain

Chiffonnade de jambon blanc, rosette, jambon cru et mortadelle

SÉLECTION DE FROMAGE (30GR./PERS.)

accompagné de pain

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Saint Marcelin affiné, Saint-Nectaire

1 PIÈCE SUCRÉE / PERS.

Plateaux de mignardises réparties comme suit

Entremets au café et chocolat,

Financier, gelée à la framboise,

Entremet pistache,

Eclairs au café et chocolat,

Entremet aux pommes caramélisées à la mousse vanille et cassis,

Flan abricot et Tartelette cacao, chocolat et noisettes



”

“Une formule conviviale et accessible, idéale pour partager un moment de détente en fin de journée.

Pensé pour un format debout, ce cocktail afterwork associe bouchées salées, sélection de charcuteries et fromages, et une touche sucrée pour conclure en douceur.

Une offre simple et efficace, parfaite pour accompagner vos échanges dans une ambiance chaleureuse et détendue”.

COCKTAIL AFTERWORK

7€

- 2 pièces salées
- Sélection de charcuteries
- Sélection de fromages
- 1 pièce sucrée

Exemple d'événement

- Cocktail Afterwork – 60 personnes

Cocktail Afterwork, Bières, softs et vins inclus, avec privatisation partielle ou totale et service dédié.

👉 *Une expérience clé en main de 1h30 à 2h*

18.80€
HT / pers.

**Autres saveurs disponibles sur demande.*

**Recettes des pièces cocktail susceptibles d'être modifiées*

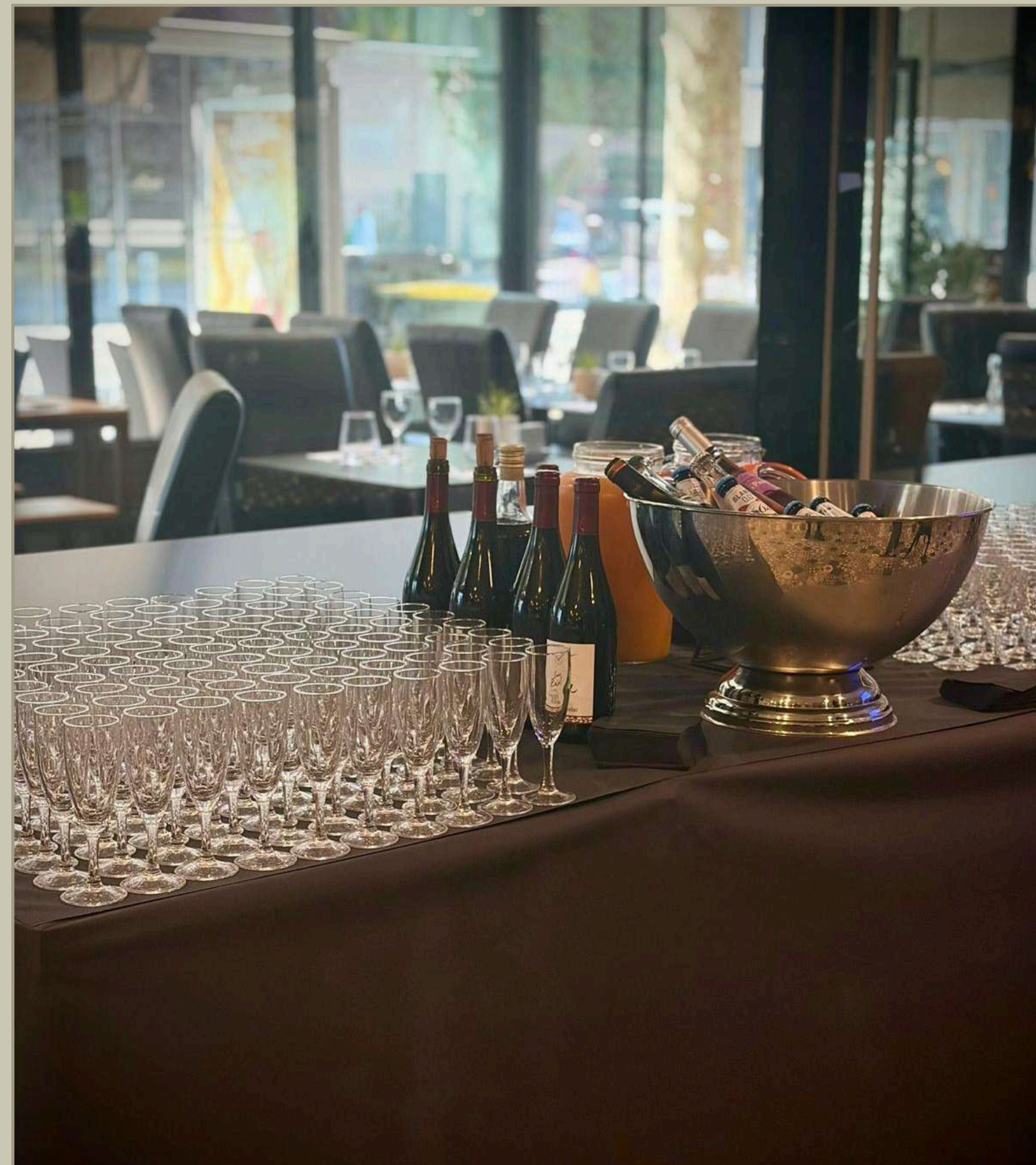
Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne.

Nos Boissons

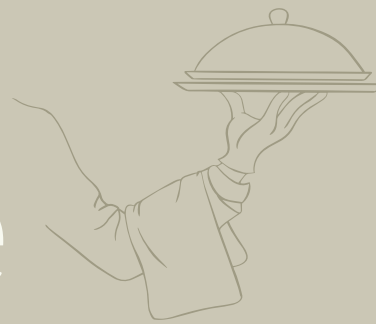


APÉRITIFS (1 VERRE / PERS.) Kir à la crème de fruits, cocktail de fruits sans alcool, punch ou sangria	2.90€
SOFTS (1 BOUTEILLE / 2.5 PERS.) Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit) Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian) Bouteilles de jus de fruits multivitaminés 1L Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, thé à la pêche	2.80€
EAUX REPAS (4 BOUTEILLES 1L / TABLE DE 10 PERS.) Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit) et d'eau minérale 1L (Evian)	3.50€
BIÈRES DE LA MAISON (1 VERRE DE 25CL / PERS.) Tigre Bock Blonde, Brooklin IPA ou Pietra Ambrée	3.50€
COCKTAIL AVEC OU SANS ALCOOL (1 VERRE / PERS.) Spritz Debourg, Bombay Sapphire & Tonic, Mojito, Moscow Mule, Martini Virgin Spritz, Virgin Mojito ou Virgin Mule	7€
VINS - CUVÉE CLASSIQUE (1 VERRE / PERS.) Blanc, Mâcon Villages Blanc, Viognier Rosé, Côtes de Provence Rouge, Côtes-du-Rhône	2.50€
VINS - CUVÉE ÉLÉGANCE (BOUTEILLE DE 75CL) Blanc, IGP Gascogne, Doux Jardin Secret, Villa Dria Rouge, Côtes-du-Rhône, Belle Ruche, Chapoutier, 2024 IGP Méditerranée, Château Favori, 2024	20€ 22€ 22€
FINES BULLES (BOUTEILLE DE 75CL) Champagne Brut	39€
BOISSONS CHAUDES (1 TASSE / PERS.) Café, Thé ou Infusion	1.40€

Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne (sauf les vins élégance et le champagne : tarif à la bouteille)



Privatisation dont Personnel de service



PRIVATISATION & ACCOMPAGNEMENT

Afin de vous garantir une expérience fluide et entièrement maîtrisée, la Brasserie Debourg propose ses espaces à la privatisation, totale ou partielle, selon la nature de votre événement.

Dans ce cadre, un forfait de privatisation est appliqué. Celui-ci inclut la mise à disposition des espaces ainsi que la présence de notre personnel de service, attentif au bon déroulement de votre réception.

CE FORFAIT COMPREND :

- la préparation et la mise en place des espaces
- la présence d'une équipe de service dédiée tout au long de votre événement
- la coordination et le suivi de votre réception
- le nettoyage et la remise en état des lieux après votre événement, incluant la fermeture de l'établissement

Notre équipe veille à chaque détail afin de vous offrir un moment fluide, convivial et sans contrainte.

NOTRE ENGAGEMENT :

Vous offrir une organisation clé en main, pour que vous puissiez profiter pleinement de votre événement, en toute sérénité.

Le tarif définitif sera ajusté et précisé lors de l'élaboration de votre devis personnalisé, en fonction de votre événement, du nombre de convives et des prestations retenues.

“Conditions détaillées disponibles sur demande ou au moment de la réalisation du devis personnalisé.”





BRASSERIE DEBOURG

BRASSERIE DEBOURG



Contactez-nous au
04 78 96 40 01 ou **07 84 93 92 15**
ou

gestion@brasserie-debourg.com

Brasserie Debourg
29, avenue Debourg - 69007 Lyon

www.brasserie-debourg.com