



Réceptions  
&  
Privatisations sur mesure

*- La créativité maîtrisée par 20 ans d'expérience -*

Privatisation totale ou partielle

**Brasserie Debourg**  
29, avenue Debourg - 69007 Lyon



# Nous découvrir en quelques mots...

*La Brasserie Debourg, c'est avant tout une maison de passion portée par Thierry Vano, son chef exécutif et une équipe fidèle depuis plus de 20 ans.*

*Située au cœur de Gerland, à Lyon, elle incarne l'esprit des brasseries lyonnaises : convivialité, authenticité et générosité.*

*Entre tradition et modernité, nous imaginons des expériences sur mesure, où chaque détail compte.*

***Notre engagement : vous accompagner et faire de chaque réception un moment unique et inoubliable.***

## Le mot du patron ✨

*La restauration est avant tout une histoire de rencontres.*

*À la Brasserie Debourg, nous avons à cœur de vous offrir bien plus qu'un repas : un moment sincère, pensé avec attention et exigence.*

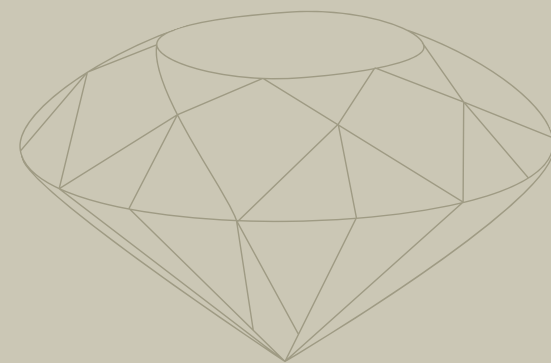
*Chaque réception est unique. Nous prenons le temps de vous écouter et de construire avec vous une expérience qui vous ressemble, à la brasserie comme lors de vos événements.*

*Avec notre signature traiteur, nous poursuivons une ambition simple : placer l'humain au cœur de chaque projet et créer des souvenirs qui comptent.*

*Au plaisir de vous accueillir et de partager de beaux moments ensemble.*

*Thierry Vano*

# Cocktail Signature ✨



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

## LES CLASSIQUES

### Perle de chèvre au cœur doré 🌿

sphère de chèvre avec insert miel, biscuit charbon végétal, finition feuille d'or et thym frais.

### Dôme foie gras, gel fruits rouges

mousse de foie gras, gel fruits rouges, finition micro herbes.

### Tartelette courgette ricotta citronnée 🌿

pâte croustillante, crème ricotta citronnée, julienne de courgette.

### Cube de saumon, gel citron

cube de saumon frais, gelée citron, herbes fraîches.

### Verrine asperge mousse parmesan 🌿

purée d'asperge aérienne, mousse parmesan, micro herbes.

## LES PAINS GARNIS

### Club sandwich Caprese

stracciatella, basilic, tomate, jambon cru, mini pain toast.

### Mini pain bretzel avocat-crevette

mini bretzel, purée avocat, crevette snackée, micro-pousses.

### Wrap poulet curry, carottes & coriandre, sauce légère asiatique

wrap roulé au poulet, légumes croquants, sauce légère parfumée.

## LES INSTANTS CHAUDS

### Chicken cône

cône croustillant garni de morceaux de poulet dorés et fondants

### Empanadas Tex-Mex

empanadas garni de bœuf, tomate, poivron, mélange épices

### Cassolette sot-l'y-laisse de poulet au curry rouge

sot-l'y-laisse tendre, sauce curry rouge, herbes fraîches.

### Cassolette de légumes de saison grillés à la scamorza 🌿

légumes rôtis, scamorza fondante



\*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.

”

“Une sélection de pièces entièrement réalisées par notre équipe, avec des produits frais, un vrai travail de cuisine et une approche gastronomique. Idéal pour des événements où l'image et l'expérience culinaire sont centrales.”

## COCKTAIL DÉCOUVERTE – 5 PIÈCES / PERS.

7.50€

Une sélection délicate de 5 pièces, pensée comme un accueil gourmand pour débiter votre réception. Idéale en complément d'un repas ou en buffet de bienvenue, cette formule légère et raffinée éveille les papilles tout en préservant l'appétit pour la suite. Un premier instant de convivialité tout en finesse.

## COCKTAIL ESSENTIEL – 12 PIÈCES / PERS. | 1H

18€

Parfait pour une réception debout conviviale, ce cocktail 12 pièces propose un assortiment équilibré de bouchées salées. Élégantes et variées, elles permettent à vos invités de profiter pleinement d'un moment d'échange dans une ambiance chaleureuse, tout en savourant une offre culinaire raffinée.

## COCKTAIL GOURMAND – 15 PIÈCES / PERS. | 1H30 - 2H

22.50€

Idéale pour une réception debout plus généreuse, cette formule 15 pièces offre une expérience culinaire complète. Entre créativité et gourmandise, chaque bouchée est pensée pour rythmer votre événement et satisfaire tous les palais, dans une atmosphère chic et détendue.

## COCKTAIL SIGNATURE – 18 PIÈCES / PERS. | 2H - 3H

27€

Véritable cocktail dinatoire, cette formule 18 pièces propose une expérience riche et immersive. Les créations, à la fois élégantes et savoureuses, se succèdent pour accompagner vos invités tout au long de la réception. Une parenthèse gastronomique raffinée, idéale pour un moment prolongé et mémorable.

## Exemple d'évènement

● Cocktail – 60 personnes

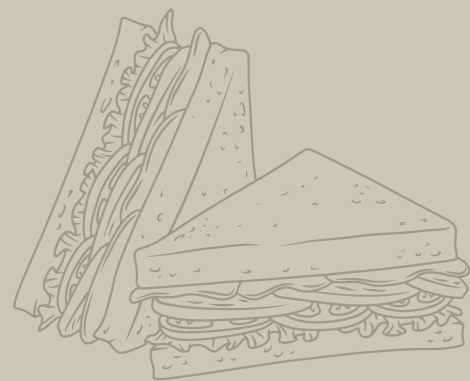
33.80€

HT / pers.

Cocktail Signature Gourmand – 15 pièces / pers., softs et vins inclus, avec privatisation partielle ou totale et service dédié.

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

# Cocktail Sandwich



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

## LES CLASSIQUES

### Mini Muffins salés

*courgette tomate fourré au fromage à l'ail et aux fines herbes, décor pépite de courge.*

### Mini canelés salés 5 saveurs

*Olive noire, parmesan, pesto, poivron goût chorizo, tomates piment d'Espelette.*

### Madeleine salée saveur cheddar et emmental

*Madeleine salée au cheddar, moelleuse et fondante, au goût fromager marqué.*

### Mini croque comté truffe

*cube de saumon frais, gelée citron, herbes fraîches.*

### Madeleine salée saveur pesto

*Madeleine salée au pesto, moelleuse et parfumée, aux notes fraîches de basilic et d'herbes.*

## LES PAINS GARNIS

### 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*

### Sandwichs garnis aux saveurs :

*Poulet fromage mayonnaise curry,*

*Saumon fumé à l'aneth citron fromage et Fromage courgette thym (V)*

### Pain de campagne végétarien 🌿

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



\*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.

”

“Pensée pour répondre aux formats les plus variés, notre gamme Classique propose une sélection de pièces cocktail et de repas alliant praticité, régularité et accessibilité. Idéale pour les événements conviviaux, les réceptions de volume ou les budgets maîtrisés, elle garantit une organisation fluide et une qualité constante, tout en s'adaptant à vos contraintes. Une solution fiable pour recevoir sereinement”

## COCKTAIL ACCUEIL – 5 PIÈCES / PERS.

6€

*Une sélection de 5 pièces simples et savoureuses, idéale pour accueillir vos invités dès leur arrivée. Parfaite en complément d'un repas ou en buffet de bienvenue, cette formule légère offre un premier moment convivial tout en douceur, sans couper l'appétit pour la suite.*

## COCKTAIL RÉCEPTION – 12 PIÈCES / PERS. L 1H

15€

*Pensé pour une réception debout conviviale, ce cocktail 12 pièces propose un assortiment de bouchées classiques et équilibrées. Une formule accessible et généreuse, idéale pour partager un moment agréable autour de saveurs appréciées de tous.*

## COCKTAIL CONVIVIAL – 15 PIÈCES / PERS. I 1H30 - 2H

18€

*Pour une réception debout plus généreuse, cette formule 15 pièces offre une sélection variée de bouchées gourmandes. Conçue pour satisfaire tous les invités, elle accompagne parfaitement un moment d'échange dans une ambiance chaleureuse et détendue.*

## COCKTAIL GÉNÉREUX – 18 PIÈCES / PERS. I 2H - 3H

22€

*Véritable cocktail dinatoire, cette formule 18 pièces propose une offre complète et conviviale. Des bouchées simples, efficaces et savoureuses se succèdent pour accompagner vos invités tout au long de la réception. Idéal pour un moment prolongé, accessible et fédérateur.*

## Exemple d'évènement

● Cocktail – 60 personnes

*Cocktail Sandwich Convivial – 15 pièces / pers., softs et vins inclus, avec privatisation partielle ou totale et service dédié.*

☞ Une expérience clé en main de 1h30 à 2h

28.30€  
HT / pers.

# 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.*

# Ateliers Culinaires



## STANDS SALÉS FROIDS

### Bar à Cornets salés

*Garnis miute, aux saveurs de votre choix :*

Saumon fumé, duo de sésame, Chèvre et miel et Betterave et vanille

2.50€

### Bar à Jambon Serrano

*Grande réserve 14 mois, découpe minute de Jambon Serrano sur planches rustiques (tarif pour 400 pièces)*

300€

### Bar à Focaccia

*Une sélection de focaccias revisitées en tapas, sublimées par des garnitures raffinées : mousses de légumes, tapenade, stracciatella truffée, mortadelle...*

3.50€

### Bar à Foie gras maison

*Découpe minute, compotée d'oignons & pain d'épices (tarif 25 pers. minimum)*

150€

### Bar à Mozzarella

*Affumicata et Stracciatella di buffala & Focaccia au romarin-basilic*

*Servi avec son tartare de tomates et basilic, pesto génois*

*(gressins et panières à tomates cerises colorées)*

5.50€

### Bar à Saumon ★

*Saumon entier préparé façon gravlax, découpe minute cubique garni de betterave, aneth-citron vert, poivres parfumés*

2.50€



## STANDS SALÉS CHAUDS

### Meule de Parmigiano Reggiano ★

*au risotto crémeux ou pâtes, préparés et mélangés dans une meule de Parmigiano Reggiano*

3.50€

### Wok Minute ★

*Riz sauté aux légumes croquants, relevé de citronnelle et de coriandre, accompagné de sauces chili et soja. Une préparation parfumée et pleine de fraîcheur, réalisée à la minute. Option : poulet, crevettes ou végétarien*

3.50€

### Gyoza au poulet snacké – bouillon gingembre

*De délicats gyozas au poulet, dorés à la minute, servis avec un bouillon parfumé au gingembre*

4.00€

### Mini burger minute – sauce barbecue ★

*mini burgers allient un pain moelleux à une garniture généreuse, relevée d'une sauce barbecue gourmande*

4.50€

### Pita façon tajine de poulet

*pita garnie d'un poulet mijoté aux épices, inspiré du tajine, pour une bouchée chaleureuse et parfumée*

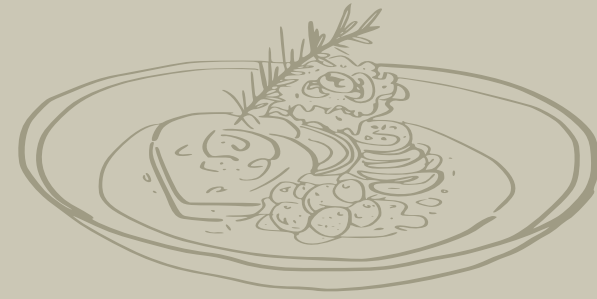
3.50€

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

*Chaque stand est proposé pour un minimum de 30 personnes, à l'exception du stand foie gras et du bar à jambon*



# Expérience Repas



## MENU SIGNATURE 25

25€

### ENTRÉES

Velouté de petits pois à la menthe fraîche, œuf parfait basse température, éclats croustillants  
ou

Marinière de coquillages rafraîchie au safran, perles de légumes croquants  
ou

Œuf fermier à 63°, crème légère de truffe noire, copeaux de parmesan affiné

### PLATS CHAUDS

Ballotine de volaille fermière farcie aux primeurs,  
mousseline de pommes de terre ratte, sauce suprême au jus réduit  
ou

Bœuf confit toute une nuit, jus réduit aux olives noires, polenta gratinée, légumes du marché  
ou

Dos de lieu noir rôti, infusion de curry rouge, riz noir vénéré, salade  
d'herbes fraîches aux agrumes  
ou

Pavé de truite, sauce vierge, pressé de légumes du soleil  
ou

Risotto d'épeautre aux asperges et champignons

### DESSERTS À L'ASSIETTE

Tarte au citron meringuée  
ou

Finger cake au chocolat-noisette  
ou

Charlotte aux fruits rouges

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

”

*“À la Brasserie Debourg, chaque repas est conçu comme un moment de partage,  
alliant tradition lyonnaise et créativité.*

*Notre chef exécutif et son équipe élaborent une cuisine de saison, généreuse  
et authentique, adaptée à tous vos formats d'événements.*

*Composez votre menu selon vos envies : nous vous accompagnons pour créer  
une expérience sur mesure, à votre image.”*



### Exemple d'événement

● Repas de groupe – 30 personnes

*Menu signature 25, eaux repas et vins inclus, avec  
privatisation partielle ou totale et service dédié.*

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

**36.50€  
HT / pers.**

# Fromages

## Demi Saint-Marcellin affiné "Mère Richard"

accompagné d'huile de noix et ilot de verdure

4€

## Faisselle à la crème ou aux fruits rouges

4€

## Planche fermière de fromages de nos régions (30gr/pers.) - *Buffet*

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Tomme noir, Saint Marcellin affiné, Bûche de chèvre, Crottin de chèvre

4€

# Desserts Célébration

## Entremets à partager

### L'Écrin Chocolat

Chocolat noir intense, croustillant praliné aux fruits secs, fine feuille de génoise moelleuse, mousse au chocolat onctueuse

8€

### Le Rubis des Bois

Fruits rouges, mousse légère aux baies, cœur acidulé de framboise, biscuit moelleux

8€

### L'Évasion Exotique

Fruits exotiques, mousse légère mangue-passion, cœur coulant acidulé, biscuit aérien à la noix de coco

8€

### Le Classique du Verger – *Selon saison*

Framboisier - Entremet :

Génoise légère, crème onctueuse à la vanille, framboises fraîches

8€

**Fraisier - Entremet :**

Génoise moelleuse, crème légère à la vanille de Madagascar, fraises fraîches

## Pièces montées de choux

Pièce montée cône de 3 choux par personne

Nos parfums : Vanille, chocolat, pistache, café, praliné

(2 saveurs maximum par pièce montée)

12€

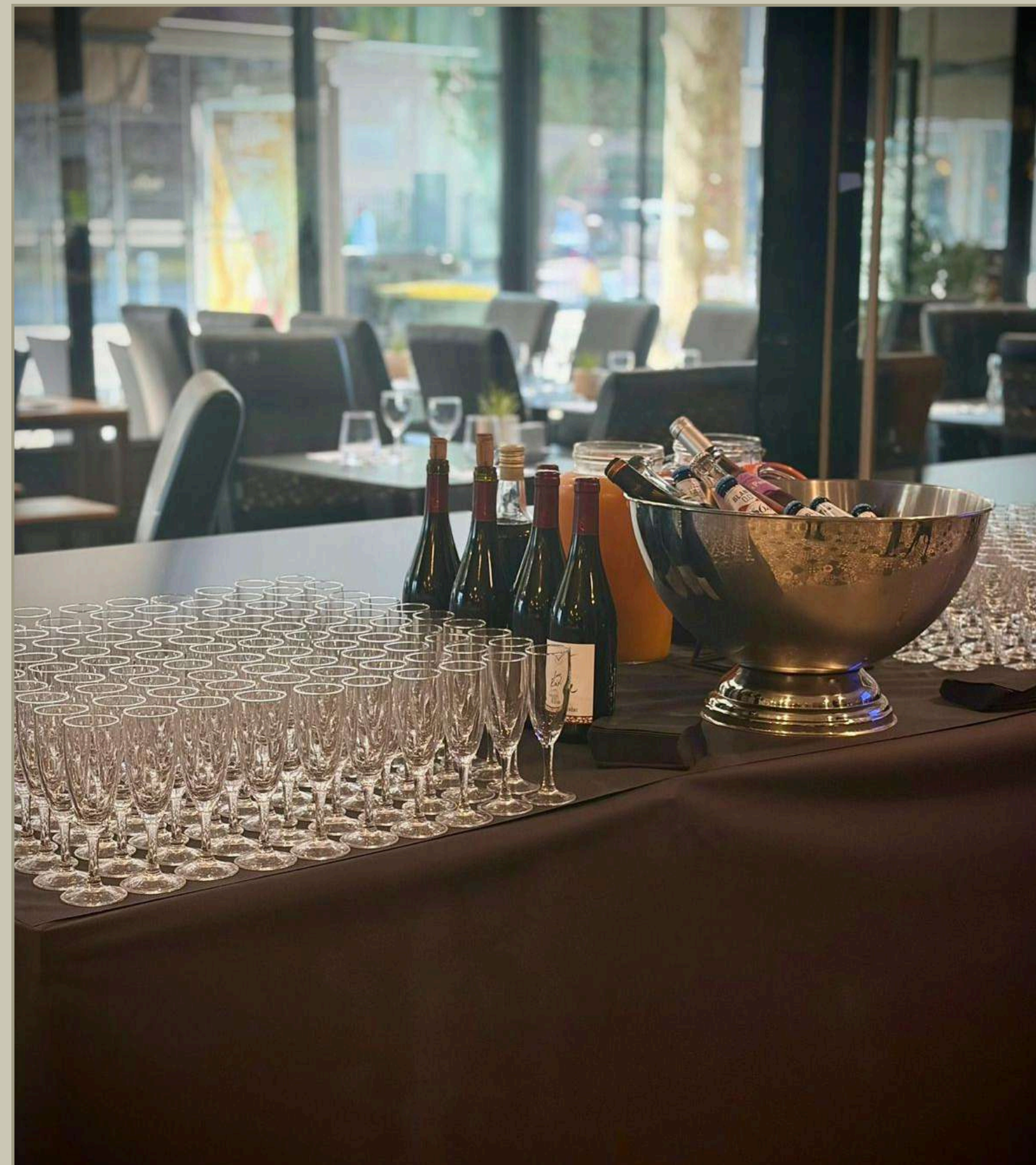


# Nos Boissons

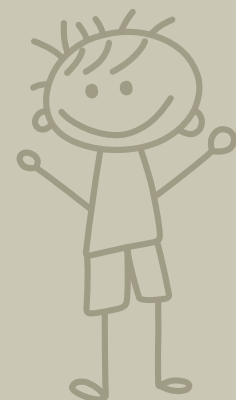


<b>APÉRITIFS (1 VERRE / PERS.)</b> Kir à la crème de fruits, cocktail de fruits sans alcool, punch ou sangria	2.90€
<b>SOFTS (1 BOUTEILLE / 2.5 PERS.)</b> Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit) Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian) Bouteilles de jus de fruits multivitaminés 1L Bouteilles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



# Nos Menus Spéciaux



## ENFANT

### Buffet Enfant (4 pièces / pers.)

Club sandwiches garnis  
Navettes garnies  
Bagels garnies  
Muffins salés

5€

### Menu Enfant

Plat chaud : Filet de poulet rôti, pommes de terre grenailles et haricots verts  
Desserts : Fondant au chocolat

11€

## PRESTATAIRE

### Menu Chaud Prestataire

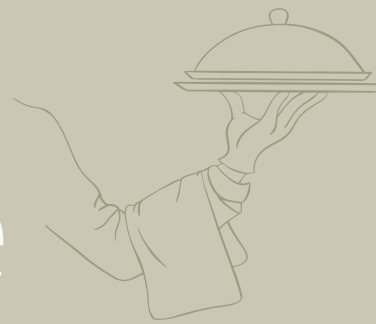
Entrée : Tatin de légumes, nid de mesclun  
Plat chaud : Filet de poulet rôti, pommes de terre grenailles et haricots verts  
Fromage : Fromage sec du moment  
Desserts : Fondant au chocolat

20€



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

# 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](mailto:gestion@brasserie-debourg.com)**

**Brasserie Debourg**  
29, avenue Debourg - 69007 Lyon

**[www.brasserie-debourg.com](http://www.brasserie-debourg.com)**