

Les Espaces Part Dieu,
DanCooks
et Délice Croq
vous présentent la

Carte
Automne/hiver
2024-2025

Valable du 8 Octobre 2024 au 31 Mars 2025

Contact: Fanny et Solène
espacespartdieu@gmail.com
06.30.95.66.07

Accueil et pauses

Aurore

Café - Thé - Mini
viennoiseries - Jus de
fruit et eau

6€

Express

Café - Thé - eau

4€

Ethar

Café - Thé - Mini
mignardises - Jus de
fruit et eau

6€

Sur le pouce

Une salade + un sandwich + un
dessert et une boisson

74.50€

Servi dans un sac kraft. A consommer
sur place ou à emporter

Apéritif blash

5 pièces salées et 2 pièces sucrées
(ou 7 salées ou sucrées)
Selon l'humeur du chef

Hors boisson et service

74.50€

Les planches

Un petit creux, un petit apéro à
partager...

Planche pour 3 personnes

La Charcut'

La From'

La Mixte

16€ la planche

Coffret repas Campagnard

26€

Crumble de légumes d'hiver aux
saveurs orientales

Blanquette de veau d'antan, petits
légumes et riz noir

Fromage sec

Tiramisu à l'orange

Pain

*Plats servis en bocaux de verre, couverts en inox, sel/poivre, bonbon mentholé
à l'heure fixée avec le client*

Hors boisson et frais d'installation

26€

Coffret repas Marin

Salade d'hiver (crozets, chèvre, épinard)

Dos de cabillaud rôti aux agrumes et
beurre vanillé, purée de chou fleur
parfumé à l'ail et cumin

Faisselle

Tarte tatin revisitée

Pain

*Plats servis en bocaux de verre, couverts en inox, sel/poivre, bonbon mentholé
à l'heure fixée par le client*

Hors boisson et frais d'installation





26€

*Coffret repas
Prairie*

Salade d'automne (chou rouge, carotte
et pomme au citron)

Bourguignon de seitan, carottes,
champignons et tagliatelles fraîches

Fromage sec

Plaisir poire/chocolat

Pain

*Plats servis en bocaux de verre, couverts en inox, sel/poivre, bonbon mentholé
à l'heure fixée par le client*

Hors boisson et frais d'installation

26€

Coffret repas
sans gluten
sans lactose*

Salade d'automne (chou rouge, carotte
et pomme au citron)

Jambalaya de volaille aux épices cajun

Plaisir poire/chocolat

Pain

*Plats servis en bocaux de verre, couverts en inox, sel/poivre, bonbon mentholé
à l'heure fixée par le client*

Hors boisson et frais d'installation

**le laboratoire n'est pas dédié aux produits sans lactose sans gluten -
ne convient pas aux personnes allergiques*

Cocktail Dallas

28€

Entrées x6

Dôme fraîcheur sur pain d'épices maison
(fromage frais, figue)

Mini tarte tatin aux légumes

Financier à la truite fumée et citron vert

Aumônière croustillante d'escargot de Bourgogne

Plats

chauds x2

Jambalaya aux épices cajun

(volaille, chorizo de dinde, haricots rouges, légumes)

Bowl végétarien d'automne

(riz, panais, patate douce, cranberries, noix de pécan)

Tartine fromagère

Verrine citron chocolat

Tartelette aux marrons et clémentine

Fromage x1

Desserts x3

Thé et café

HORS BOISSON ET SERVICE

VERSION XL POUR LES GOURMAND 33€

Cocktail Milano

28€

Entrées x6

Rillette de cabillaud et son crackers maison

Tartelette Landaise

(magret de canard, oignons confit et fromage de brebis)

Muffin à l'italienne

(tomate séchée, mozza, origan, parmesan)

Samossa de légumes

(châtaigne d'eau et chou vert)

Plats

chauds x2

Poisson à la cambodgienne, poêlée de légumes du moment au paprika fumé

Risotto de crozets aux amandes et butternut rôtie

Desserts x3

Tartine fromagère

Tartelette à la poire et noix

Bouchée de pain d'épices maison aux agrumes

Fromage x1

Thé et café

HORS BOISSON ET SERVICE

VERSION XL POUR LES GOURMANDS 33€

Cocktail lyonnais

28€

Entrées

CHARCUTERIE LYONNAISE : ROSETTE, JÉSUS
SALADE DU PUY
(LENTILLES CAROTTES ET OIGNONS VINAIGRETTE MAISON)
GRATINÉE À L'OIGNON (CROUTONS, FROMAGE RÂPÉ)

Plats
chauds

QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
GRATIN DE CARDONS
OU
SAUCISSON LYONNAIS SAUCE AU VIN ROUGE
ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE PERSILLÉE

VÉRITABLE CERVELLE DE CANUT SERVIE EN VERRINE

Desserts

ASSORTIMENT GOURMAND À LA PRALINE

PAIN THÉ CAFÉ

Fromage

HORS BOISSON ET SERVICE

VERSION XL POUR LES GOURMANDS 33€

Cocktail berlin*

28€

Entrées x 6

Velouté de courge muscade au tahini
et pois chiches caramélisés

Tartelette forestière au parmesan

Muffin d'Automne

Cannelé à l'indienne

Dôme fraîcheur sur pain d'épices maison
(fromage frais, figue)

Plat chaud

Bourguignon de seitan, carottes,
champignons et riz parfumé

brochette fromagère fruitée

Fromage

Desserts x3

Verrine citron chocolat

Tartelette aux marrons et clémentine

PAIN THÉ CAFÉ

HORS BOISSON ET SERVICE

*VÉGÉTARIEN

Boissons

Cocktail

Gin tonic, Cosmopolitan, Moscow mule,
Caipirinha...

8€

Mocktail

(SANS ALCOOL)

Ciao Hugo, Cosmopolitan, Moscow (mule
Pink paradise...

6€

Bière 9€

Bières artisanales de l'Ain 75cl

“Les Potions de la Cité”

Ambrée - blonde - brune - blanche
sans gluten - sans alcool

Vin

Rosé	76€
Blanc	76€
Rouge	76€
Crémant de la Loire	25€
Champagne	45€

Soft

Vittel 1L	3.85€
San Pellegrino 1L	3.95€
Jus de fruits 1L	4.60€
Thermos de café ou thé 1L (Pour 10 personnes)	13.50€

Etat d'esprit

Nous faisons notre maximum pour travailler avec des producteurs locaux et la plupart de nos réalisations sont faites maison.

Nous respectons la saisonnalité des produits, travaillons de la viande hallal

Chez nous pas de gaspillage : Nous redistribuons à notre partenaire....au pire nos poules en profitent !

Pas de jetable aux Espaces, vaisselle réutilisable et si ce n'est pas possible, c'est recyclé et recyclable !

Nous travaillons en exclusivité avec DanCooks et Délice Croq et pouvons adapter les petits déjeuners, pauses, cocktails déjeunatoires et coffrets repas...

Une envie particulière, un budget à respecter, parlons en !

Liste des allergène disponible sur demande.

Informations diverses

Les tarifs sont HT et par personne.

Le service est obligatoire, non inclus. Nous comptons 1 serveur pour 20 personnes pour un confort de dégustation optimal.

Tarif : 65€ par serveur par prestation

Frais d'installation pour les coffrets repas : 20€ par jour

**LE NOMBRE FINAL DE CONVIVES DOIT NOUS ÊTRE COMMUNIQUÉ
7 JOURS AVANT LA DATE DU COCKTAIL POUR LES
PRESTATIONS JUSQU'À 79 PERSONNES,
AU DELÀ DE 79 LE DÉLAI PASSE À 10 JOURS**

Il n'est pas possible de mixer les choix de cocktails

Le panachage des choix de coffrets repas est quant à lui tout à fait possible

Les tarifs en soirée et week-end sont majorés de 10%

A bientôt !

Fanny et Solène