



Les beaux jours s'invitent à
votre table avec la nouvelle
carte

PRENTEMPS/ÉTÉ 2025

des espaces Part-Dieu,
Dancooks et Délice Croq

Valable du 01 avril au 5 octobre 2025

Contact : Fanny & Solène
espacespartdieu@gmail.com
06 30 95 66 07

accueil et pauses

express

Café - Thé - eau
minérale

4€

aurore

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

6€

ethan

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

6€



sur le pouce

Une mini salade + un
sandwich + un dessert
+ une boisson

Servi dans un sac kraft.

A consommer sur place ou à emporter

14,50€

apéritif flash

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

Hors boisson et service

14,50€

Les planches

Un petit creux, un petit
apéro à partager...
Planche pour 3 personnes

La Charcut'

La From'

La Mixte

16,00€

la planche

Hors boisson et service

coffret repas terroir

Taboulé de quinoa aux
fruits de saison et féta

Tataki de bœuf saveur
yuzu et légumes verts

Fromage sec

Cheesecake façon mojito

Pain



26,00€

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

coffret repas pêcheur

Cheesecake aux asperges
et radis

Dos de cabillaud en croûte
d'herbes aromatiques
et légumes du soleil

Fromage sec

Verrine de compotée de fruits de
saison, mousse chocolat blanc et
huile d'olive

Pain



26,00€

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

coffret repas véggie

Crème de courgettes à la
menthe

Poké bowl au tofu et sésame grillé

Fromage sec

Charlotte à la rhubarbe

Pain



26,00€

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

coffret repas sans gluten sans lactose *

Carpaccio de courgettes

**Dos de cabillaud, chorizo de dinde
à la provençale et pommes
grenailles rôties**

**Tiramisu aux fruits de saison
fraise et poivre de Sichuan ou abricot
rôti, thym et miel**

Pain

26,00€

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

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

cocktail Atlas

28,00€

Entrées

Mini croissant (pesto rosso, fromage)
Brochette de légumes croquants marinés citron
et miel (mozzarella, crudités)
Navette briochée et
rillettes de truite fumée des Dombes
Brochette de volaille marinée thym citron
Cannelé courgette, chèvre et miel
Gaspacho de poivrons et
fruits rouges en verrine

Plat chaud

Tajine de volaille aux fruits confits
(pruneau, abricot, amande)
Semoule façon Pilaf

Fromage

Brochette de chiffonnade de comté
et fruits de saison

Desserts

Tartelette chocolat noir et gingembre
Financier fruits rouges et crème pistachée

**Thé et café
inclus**

Hors boisson et service

Version XL pour les gourmands 33€

cocktail Victoria

28,00€

Entrées

Tartelette d'été

(Pesto d'ail des ours et orties, tomates cerises)

*Brochette de truite fumée marinée sauce Thai
(crudité, mozzarella)*

Duo de poivrons et sa chantilly

*Bouchée de concombre à la menthe, parure de
sésame parfumé*

*Navette briochée chiffonnade de rosbeef
sauce moutarde au miel*

*Verrine houmous de carottes, cumin
et œuf de caille en gelée*

Plat chaud

Mijoté de cabillaud à la provençale

Pommes grenailles et légumes rôtis

Fromage

*Brochette de chiffonnade de comté
et fruits de saison*

Desserts

*Tartelette chocolat blanc, huile d'olive
et fruits de saison*

*Dôme coco à la crème bavaroise
et palet breton*

Thé et café inclus

Hors boisson et service

Version XL pour les gourmands 33€

cocktail des gones



28,00€

Entrées

Charcuterie Lyonnaise :
rosette, jésus salade du puy

(lentilles, carottes et oignons vinaigrette maison)

Gratiné à l'oignons

(croutons, fromage râpé)

Plat chaud au choix

Quenelle de brochet et sauce Nantua
gratin de cardons

ou

saucisson lyonnais sauce au vin rouge
écrasée de pommes de terre persillées

Fromage

Véritable cervelle de canut
servie en verrine

Dessert

Assortiment gourmand à la praline

Thé et café

Hors boisson et service

Version XL pour les gourmands 33€

cocktail Veggie

28,00€

Entrées

Mini cheeseburger

Mini wrap crudités et huile de noisette

Palet de Polenta et mousse de petits pois à la menthe

Brochette de légumes croquants marinés citron et miel (mozzarella, crudités)

Mini cannelé courgette, chèvre et miel

Poivrons marinés et crème persillée en verrine

Plat chaud

Tajine de fenouil et fèves aux petits légumes

Semoule façon Pilaf

Fromage

Brochette de chiffonnade de comté et fruits de saison

Desserts

Financier fruits rouges et crème pistachée

Tartelette chocolat noir et gingembre

Pain

Thé et café

Hors boisson et service

Version XL pour les gourmands 33€



boissons



Cocktail

8€

Gin tonic
Cosmopolitan
Moscow mule
Caipirinha...

Mocktail

6€

Ciao Hugo
Cosmopolitan
Moscow mule
Pink paradise...
(sans alcool)

Soft

Vittel 1L San Pellegrino 3,85€
1L Jus de fruits 1L 3,95€
Thermos de café ou thé 4,60€
1L (Pour 10 personnes) 13,50€

Vin

Rosé 16€
Blanc 16€
Rouge 16€
Crémant de la Loire 25€
Champagne 45€

Bière 9€

Bières artisanales de l'Ain 75cl
"Les Potions de la Cité"
Ambrée - blonde - brune - blanche sans
gluten - sans alcool

état 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 allergènes disponible sur demande.

informations diverses

MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS

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 de l'événement 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

ATTENTION :

**CHAQUE QUART D'HEURE DE RETARD DANS LE DÉBUT DU REPAS
SERA FACTURÉ 10€ HT SUPPLÉMENTAIRE, EN EFFET NOS ÉQUIPES DE
SERVEURS ONT DES CONTRATS FIXES ET MÉRITENT D'ÊTRE
RÉMUNÉRÉS CORRECTEMENT**

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

A bientôt !

Fanny et Solène