



À l'orée des beaux jours
venez découvrir,

la nouvelle carte
PRINTEMPS/ÉTÉ
2026

des espaces Part-Dieu

Dancooks et Délice Croq

Valable
du 23 avril
au 8 novembre 2026

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



accueil et pauses

express

Café - Thé
Eau minérale



aurore

Café - Thé - Mini viennoiseries
Jus de fruit - Eau minérale



ethan

Café - Thé - Mini migniardises
Jus de fruit - Eau minérale





Les planches

Un petit creux ?..
Un petit apéro à partager ?...
Planche pour 3 personnes

La Charcut'

La From'

La Mixte



(Hors boissons et service)



Apéritif Flash !

5 pièces salées
+ 2 pièces sucrées
(ou 7 salées ou sucrées)

Composition selon l'humeur du chef
(qui est toujours de très bonne humeur ceci dit)

15€



Sur le pouce

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

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

15€



(Version XXL - 34€)



Cocktail Venise

(v) : plat végétarien

Entrées

Insalata di Polpo Veneziana en verrine

Poulpe confit, citron, céleri croquant, huile d'olive

Crostini Ricotta sur focaccia (v)

Ricotta légère au citron, basilic, ciboulette

Brochette de polpettes Vénitiennes

Boulettes moelleuses de boeuf parfumées aux herbes

Volantino mozzarella tomate pesto (v)

Fine tranche de pain garnie

Mini madeleine au pesto et parmesan (v)

Madeleine salée, croûte dorée croustillante, cœur moelleux

Guacamole de courgette sur bruschetta (v)

Bouchée fraîche citron vert, huile d'olive, herbes fraîches

Plat

Orecchiette di Mare

Pâtes al dente, poisson blanc du moment, crème légère parmesan & citron

Fromage

Fromage italien sur pain aux graines

Desserts

Panna cotta de fruits rouges sur palet croustillant chocolaté

Panna cotta délicatement vanillée, coulis de fruits rouge, palet croustillant chocolat noir

Bignè alla mousse di Stracciatella

Choux italien garni d'une mousse stracciatella parfumée à la vanille, éclats de chocolat

Thé et café

Hors service - Hors boissons



(Version XXL - 34€)

Cocktail Athéna

(v) : plat végétarien

Entrées

Tzatziki en verrine (v)

Crème de yaourt grec, concombre frais, ail doux, aneth, chips maison

Salade grecque pain pita (v)

Tomates, concombre croquant, feta, olives, origan, oignon rouge

Keftedes aux herbes fraîches

Boeuf, persil, menthe, origan, zeste de citron

Dolmas (v)

Feuilles de vigne garnies de riz
parfumé aux herbes fraîches, citron

Melitzanosalata sur pain bruschetta (v)

Caviar d'aubergine grec parfumé sur pain croustillant

Navette effilochée de cabillaud mariné à la grecque

Oignon rouge, origan, thym, piment, citron

Plat

Poulet citron-origan façon Chich Taouk

Avec boulgour aux herbes, zeste de citron, origan, ail doux

Fromage

Brochette de fromages grecs fruitée

Graviera Kritis et Kefalotyri, fruits du moment

Desserts

Melopita et sa gelée de fruits de saison

Gâteau grec au miel

Baklava revisitée cœur fondant fruits secs, citron, fleur d'oranger

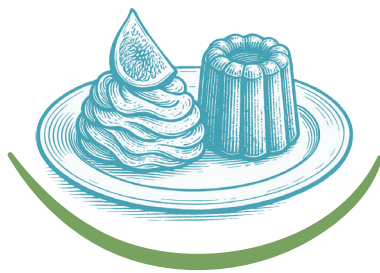
Feuilletage croustillant garni d'un cœur fondant
aux fruits secs parfumés

Thé et café

Hors service - Hors boissons

29€

(Version XXL - 34€)



Cocktail Veggie

Entrées

Mini madeleine au pesto et parmesan

Madeleine salée, croûte dorée croustillante, cœur moelleux

Polenta grillée & Légumes marinés

Carrés de polenta dorée, légumes marinés au citron et à l'origan

Bocconcini & Tomates confites – Mini-brochette

Brochette fraîche et colorée : bocconcini, tomate confite, basilic

Bruschetta Courgette & Menthe

Rubans de courgette crue, menthe fraîche, zeste de citron, huile d'olive

Frittata Vénitienne en cubes

Omelette italienne aux légumes, parfumée au romarin

Muffin à l'italienne

Muffin salé, moelleux et parfumé, tomates séchées

Plat

Orecchiette – Ricotta citron & épinard

Pâtes al dente, ricotta citronnée, épinards frais, huile d'olive

Desserts

Panna cotta aux fruits rouges en verrine

Panna cotta vanillée, coulis de fruits rouges

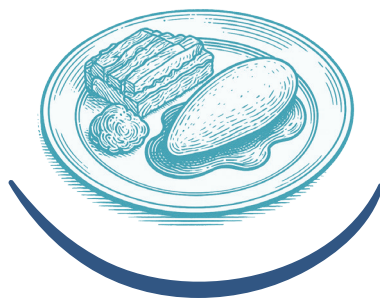
Tartelette chocolat noir et gingembre

Thé et café

Hors service - Hors boissons

29€

(Version XXL - 34€)



Cocktail des gônes

(v) : plat végétarien

Entrées

Charcuterie Lyonnaise :
rosette, Jésus, salade du Puy
(lentilles, carottes et oignons) (v)

Gratinée à l'oignons (v)
(croûtons, fromage râpé)

Plats

Quenelle, gratin de cardons (v)

ou

**Saucisson Lyonnais sauce au vin rouge,
écrasé de pommes de terre persillées**

Pièce fromagère

Véritable Cerveille des Canuts

Desserts

Déclinaison autour de la praline

Thé et café

Hors boisson et service

27€



Coffrets repas

BASSE COUR

Tiramisu salé tomate mozzarella

Poulet citron- origan façon Chich Taouk

Boulgour aux épices et ses petits légumes

Fromage sec

Crème basilic et compotée de fruits de saison

MEDITERRANÉE

La pappa al pomodoro :

Soupe froide aux saveurs italiennes

Filet de rouget à l'ail des ours

Tombée d'épinards, roquette et quinoa

Fromage sec

Duo chocolat café façon Opéra

JARDIN

Guacamole de courgettes nachos maison

Jardin en éventail :

Tian chromatique aux pois chiches

Fromage sec

Semifreddo fruits rouges

SANS GLUTEN SANS LACTOSE

Tartare de concombre melon et pastèque

Jardin en éventail :

Tian chromatique aux pois chiches

Panna cotta végétale au lait d'amande
compotée de fraises mentholées

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



Boissons

Cocktails

Gin tonic
Cosmopolitan
Moscow mule
Caïpirinha...

9€

Soft

Vittel 1L
San Pellegrino 1L

4€

Jus de fruits 1L

5€

Thermos de café ou thé 1L
(Pour 10 personnes)

15€

Mocktails

(sans alcool)

Ciao Hugo
Cosmopolitan
Moscow mule
Pink paradise...

7€

Vin

Rosé
Blanc
Rouge

17€

Crémant de la Loire

27€

Champagne

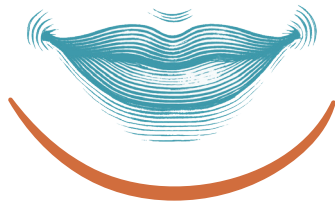
47€

Bière

Bières artisanales de l'Ain 75cl
"Les Potions de la Cité"

Ambrée
Blonde
Brune
Blanche
Sans gluten
Sans alcool

10€



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
Les cocktails sont servis pour un minimum de 20 convives.

Attention :

Chaque 1/4 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**