



NOSCH

24 Rue Palais Grillet - Lyon 2^{ème}



Idéalement situé au coeur de la presqu'île de Lyon, **NOSCH** est le lieu idéal pour organiser vos repas d'affaires, pots de départ, soirées de fin d'année, anniversaires, mariages ...

Un lieu authentique et convivial, une cuisine gourmande et généreuse, font de **NOSCH** l'endroit recherché pour vos moments privés et professionnels.

NOSCH vous propose de privatiser la Salle à Manger, la Verrière où le Comptoir du Lundi au Vendredi ou le restaurant complet le Samedi.

NOSCH vous propose également un service Traiteur / Chef à Domicile.*sur demande*.

Nous vous proposons plusieurs solutions et nous nous adaptons à chaque nouvelle demande; Vous trouverez, dans les pages suivantes, un aperçu de nos formules et menus. Notre carte change toutes les six semaines; nous travaillons uniquement des produits frais, locaux et de saison.

Maxence est à votre disposition pour vous faire visiter le restaurant et vous aider à créer votre événement sur - mesure.

A bientôt chez NOSCH !

Afin de vous assurer un service de qualité, nous vous demandons de choisir une de nos formules pour toutes réservations de 10 personnes et plus. Merci de votre compréhension.

04 78 42 08 31
contact@nosch.fr

LES DIFFÉRENTS ESPACES DE RÉCEPTION

LA SALLE À MANGER

12 à 24 pax assises, 15 à 25 pax debouts.

Située en sous - sol du Restaurant, notre Salle à Manger, au milieu de notre cave à vins, dans une ambiance intime et chaleureuse, est le lieu parfait pour tous vos événements personnels et professionnels. *Modulable selon évènement.*



LA VERRIÈRE

10 à 18 pax assises.

Située au rez - de - chaussée du restaurant, la Verrière vous permettra de déjeuner ou de dîner sur une seule grande table ou sur plusieurs tables de 6 personnes.



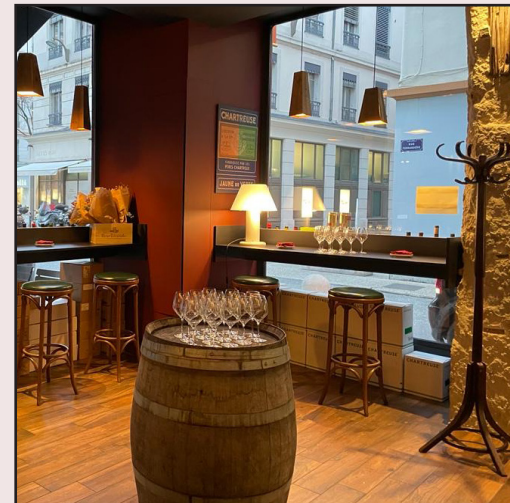
LE COMPTOIR & LA TABLE D'HÔTES

10 à 30 personnes en cocktail.

8 à 15 personnes, en dîner assis.

Situé juste à côté du restaurant, notre Comptoir vous offre un moment plus convivial, idéal pour les apéros dînatoire entre amis et collègues.

Notre table d'hôtes est idéale pour vos repas les plus confidentiels. Profitez d'une véritable expérience dans un espace totalement privatisé pour vous. Menu découverte du Chef élaboré sur mesure.



LES DIFFÉRENTS MENUS

LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OÙ DINATOIRE

*Midi et Soir - Salle à Manger où Comptoir (le soir uniquement) - Servi debout en pièces cocktails individuelles.
22 où 24 pièces par personnes. À partir de 35€/personne.*

Ce menu est à titre d'exemple
et peut être modifié selon l'arrivage des produits, la saison et les envies du Chef.

Apéros

Rosette de Lyon, Terrine du Moment, Rillettes de Truite à l'Aneth, Houmous de Betteraves

Entrées

Salade de Lentilles et Saumon Gravlax, Foccacia, Socca Houmous, Macaron Foie Gras, Maquereaux Fenouil et Pomme, Velouté de Saison, Maki Speck Fromage Frais

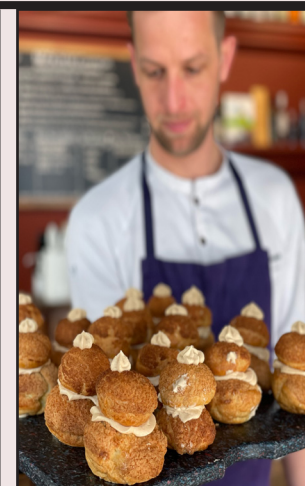
Plats

Tartare de Boeuf à l'Italienne, Vitello Tonnato, Blanquette de Volaille aux Cèpes, Lieu Jaune aux Légumes d'Automne, Jarret et Lentilles, Volaille farcie aux Champignons ...

Desserts

Fondant ChocoPistache, Tartelette aux Fruits, Tiramisu Spéculoos, Millefeuille Chocolat Chartreuse, Madeleine, Financier ...

Options : Bar à foie gras poêlé, Bar à Huîtres, Plateau de Fromages



LES DIFFÉRENTS MENUS

LE CHOIX ENTRE 2 ENTRÉES / 2 PLATS / 2 DESSERTS OU ASSORTIMENT D'ENTRÉES / 2 PLATS / 2 DESSERTS

À partir de 40€/personne.

Nous vous proposons un menu avec un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts, à faire votre arrivée.
Nous vous proposons également un mix d'apéros et d'entrées (+5) à partager au milieu de la table puis le choix pour le plat et pour le dessert.

Le choix à l'arrivée.

Entrées :

Oeufs en Meurette Ou Velouté de Potimarron et Noisettes

Plats

Suprême de Volaille, Sauce Champignons
Ou Filet de Truite, Courges, Emulsion Marron

Desserts

Poire Pochée aux épices
ou Moelleux ChocoPistache

Assortiment d'apéros et entrées puis choix du plat et du dessert.

Apéros / Entrées à partager au milieu de la table :

Terrine du Moment, Rosette de Lyon, Tartinade, Couteaux en persillade, Oeufs en Meurette, Velouté de Potimarron, Salade de Jour.

Plats

Suprême de Volaille, Sauce Champignons
Ou Filet de Truite, Courges, Emulsion Marron

Desserts

Poire Pochée aux épices
ou Moelleux ChocoPistache

Options : en supplément

Apéro à partager : Rosette de Lyon, Terrine, Tartinade

Fromage : Plateau de Fromages, Assortiment de Fromages ...

Dessert : Gâteau d'anniversaire, Mignardises ... sur devis.



LES DIFFÉRENTS MENUS

«COMME À LA MAISON» - EN COCOTTE !

Midi et Soir - Salle à Manger où Comptoir - 8 à 20 personnes. À partir de 45€/personne.

Vivez une expérience unique ! Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, recevez vos amis et/ou collaborateurs comme chez vous. Ici, vous prenez le temps...

A votre rythme, profitez d'un moment autour du Comptoir; les apéritifs et les entrées s'enchaînent, choisissez vos vins pour le repas, avant de passer à table où les plats seront servis en cocotte comme à la maison. Terminez avec un assortiment de desserts.

Ce menu est à titre d'exemple et peut être modifié selon l'arrivée des produits, la saison et les envies du Chef.

Apéros servis autour du Comptoir, Entrées servies à table à partager

Pâté en Croûte, Terrine du Moment, Tartinade, Saumon Gravlax et Crème aux Agrumes, Macaron Foie Gras, Poêlée Estivale, Couteaux en Persillade, Carpaccio de Cèpes, Velouté du Jour

Plats en Cocotte, au milieu de la table - un viande et un poisson

Blanquette de Volaille aux Cèpes, Boeuf Bourguignon, Poitrine de Veau aux Carottes, Dos de Cabillaud Snacké, Cocotte de la mer Choucroute et autres spécialités sur demande.

Avalanche de Desserts à partager

Poire Pochée aux épices, Fondant ChocoPistache, Paris Brest, Coing et Ma

Options :

Fromage : Plateau de Fromages, Assortiment de Fromages ...

Dessert : Gâteau d'anniversaire, Mignardises ...



LES DIFFÉRENTS MENUS

«COMME À LA MAISON» - ANIMATION CHEF

Midi et Soir - Salle à Manger où Comptoir - 8 à 20 personnes. À partir de 55€/personne.

Vivez une expérience unique ! Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, recevez vos amis et/ou collaborateurs comme chez vous. Ici, vous prenez le temps...

A votre rythme, profitez d'un moment autour du Comptoir; les apéritifs et les entrées s'enchaînent, choisissez vos vins pour le repas, avant de passer à table où le Chef vient découper et servir les plats devant les convives. Terminez avec un assortiment de desserts.

Ce menu est à titre d'exemple et peut être modifié selon l'arrivage des produits, la saison et les envies du Chef.

Apéros servis autour du Comptoir, Entrées servies à table à partager

Pâté en Croûte, Terrine du Moment, Tartinade, Saumon Gravlax et Crème aux Agrumes, Macaron Foie Gras, Poêlée Estivale, Effiloché d'Agneau ...

Plats, découpés par le Chef devant les convives

Côte de Cochon Soufflée, Côte de Veau, Côte de Boeuf ou Boeuf Wellington, Duxelle de Champignons, Foie Gras et Truffe ou Sole Rôtie entière

Accompagnements : Poêlée de Légumes et Pommes de Terre Grenailles

Avalanche de Desserts

Mousse au Chocolat Valrhona 70%, Tarte du Jour, St Honoré

Options :

Fromage : Plateau de Fromages, Assortiment de Fromages ...

Dessert : Gâteau d'anniversaire, Mignardises ...



LES BOISSONS ET LES VINS

«Un repas sans vin s'appelle un petit déjeuner»

Pour les boissons, nous vous proposons des formules apéritives (champagne, cocktail ..) et des digestifs pour la fin de votre repas. Pour le vin, nous vous proposons de choisir vos bouteilles parmi nos 700 références.

Nous pouvons également vous proposer un accord mets et vins sur mesure, ou une sélection en amont de votre évènement pour respecter votre budget.

Les eaux minérales et les boissons chaudes sont comprises dans nos menus. *sauf exception.*

LES DÉGUSTATIONS

Grâce à nos 700 références vins, nous pouvons vous proposer des dégustations : une dégustation sous forme de quizz, une dégustation à l'aveugle, ou choisir une thématique ensemble afin d'animer vos évènements personnels et professionnels.



LES «PETITS PLUS»

Accès Wifi au Restaurant et au Comptoir.

Enceintes disponibles.

Mise à disposition d'une télévision avec une cable HDMI pour toutes présentations.

Possibilité de louer un photobooth en supplément.

Nous ne pouvons recevoir de groupe en terrasse.

LA PRIVATISATION

NOSCH Le Restaurant et NOSCH Le Comptoir peuvent être privatisés entièrement du Lundi au Samedi. *Sur demande uniquement.*

Un minimum de repas et de vins sera demandé pour toute privatisation d'un espace dans sa totalité.

Le devis fera office de base de facturation. Voir conditions générales sur devis.

Pour toute information complémentaire, question et demande de renseignement :

Appelez-nous : **04 78 42 08 31**

Envoyez-nous un mail : **contact@nosch.fr** nous vous répondrons dans les plus brefs délais.

Ou passez nous voir : **24 Rue Palais Grillet, 69002, Lyon** (Métro Ligne A, Cordeliers), demandez Maxence.



**A très vite chez nous,
à très vite chez NOSCH !**