



NOSCH

24 Rue Palais Grillet - Lyon 2^{ème}



Idéalement situé au coeur de la presqu'île de Lyon, **NOSCH** est le lieu parfait 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 idéal 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 formules 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 20 pax assises, 15 à 22 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

12 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 20 pax en cocktail.

8 à 16 pax, 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

MENU DE FÊTE

Nous vous proposons un menu de fête pour vos équipes.

Profitez d'un apéritif à partager suivi d'un choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts à faire sur place.

A partir de 60€/personne.

Apéros à partager :

Rosette de Lyon, Pâté Croûte Ris de Veau et Foie Gras, Tartinade Céleri Truffe

Entrées :

Foie Gras de Canard Mi - Cuit, Chutney de Poire aux épices
ou Gravlax de Truite, Salade de Chou Rouge, Crème Aneth

Plats:

St Jacques de la Baie de St Brieuc, Déclinaison Chou Fleur, Sabayon Champagne
ou Filet de Boeuf Rossini, Mousseline de Pommes de Terre, Sauce Périgourdine

Desserts :

Prali Clémentine
ou Mont Blanc Crème de Marrons

Options : Bar à Huîtres, Langoustines Kadaïf, Ris de Veau, Bûche Glacée ...

Coffret Cadeau pour vos invités (Vins, Spiritueux, Bon Cadeau ...)

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



LES DIFFÉRENTS MENUS

LE COCKTAIL

*Midi et Soir - Salle à Manger où Comptoir - Servi debout en pièces cocktails individuelles.
22 pièces par personnes. À partir de 40€/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, Pâté Croûte, Tartinade du Moment

Entrées

Gravlax de Truite, Macaron Salé, Salade de Lentilles, Velouté à la Française, Vitello Tonnato, Sandwich Cresson, Truite Confite, Oeuf en Meurette, Tartare de Thon et Veau, Le Topinambour et Granola ...

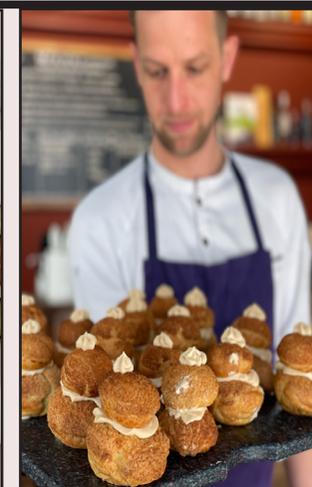
Plats

Tartare de Boeuf, Paleron Confit, Ceviche de Daurade aux Agrumes, Filet de Truite, Gnocchis aux Girolles

Desserts

Madeleine Fleur de Sel, Macaron Agrumes, Tartelette du Jour, Financier ChocoPistache ..

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



LES DIFFÉRENTS MENUS

LE CHOIX ENTRE 2 ENTRÉES, 2 PLATS, 2 DESSERTS

Nous vous proposons deux différents menus (40€ et 50€), avec un choix à faire à votre arrivée, entre deux entrées, deux plats et deux desserts.

A partir de 40€/personne le midi,

A partir de 45€/personne le soir incluant un mix d'apéros à partager avant le repas.

Apéros à partager :

Rosette de Lyon, Pâté Croûte, Tartinade Céleri Truffe

Entrées :

Topinambour & Granola

ou Velouté de Potimarron, Chouchous

Plats:

Filet de Daurade Rôti, Légumes d'Hiver

ou Côte de Cochon Soufflée, Déclinaison Panais

Desserts :

Tatin aux Pommes, Crème Epaisse Vanillée

ou Entremet Poire Chocolat

Entrées :

Oeufs en Meurette

ou Gravlax de Truite, Betterave et Chou Rouge

Plats :

Aile de Raie à la Grenobloise

ou Suprême de Pintade Farci Epinards et Noisettes

Desserts :

Mont Blanc Crème de Marrons

ou Macaron Agrumes, Sorbet Orange Sanguine

Options (en supplément) :

Menu spécial, Plateau de fromages,

Gâteau d'anniversaire ...

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



LES DIFFÉRENTS MENUS

MENU DU CHEF - EN 6 TEMPS, EN 8 TEMPS

Midi et Soir - 4 à 12 personnes.

À partir de 60€/personne/6 temps, à partir de 75€/personnes/8 temps.

Accord Mets et Vins - 5 verres 8cl 30€ / 7 verres 8cl 45€

*Laissez vous guider par le Chef selon ses inspirations et les arrivages du jour ;
Un menu unique, crée pour vous et vos convives.*

Amuse Bouche

Entrée : Topinambour & Granola

Entrée : Gravlax de Truite, Betterave et Chou Rouge

Poisson : Filet de Truite au four, Aubergines Fumées

Poisson 2 : *St Jacques Rôties*

Viande : Tournedos de Veau, Emulsion Café, Polenta Crémeuse

Viande 2 : *Ris de Veau, Bisque de Langoustine*

Pré - Dessert : *Autour de la Chartreuse*

Dessert : Macaron Agrumes, Entremet Poire Chocolat, Mont Blanc Crème de Marrons

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



LES DIFFÉRENTS MENUS

«COMME À LA MAISON» - ANIMATION CHEF

Midi et Soir - Salle à Manger où Comptoir - 6 à 16 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'enchainent, 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.

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

Rosette de Lyon, Pâté Croûte Ris de Veau et Foie Gras, Tartinade Céleri Truffe, Gravlax de Truite Betterave et Chou Rouge, Le Topinambour & Granola, Nems de Ritchie, Oeufs en Meurette, Velouté de Potimarron

Plats, découpés par le Chef devant les convives (plat à choisir pour l'ensemble de la table)

Côte de Cochon Soufflée, Carré de Veau Rôti au Romarin, Côte de Boeuf, Médaillon de Lotte, Gigot d'Agneau piqué à l'Ail, Fricassée de Pintade aux Morilles ..

Boeuf Wellington, Duxelle de Champignons, Foie Gras et Truffe, Sole Rôtie entière (+5)

Accompagnements : Poêlée de Légumes et Pommes de Terre Grenailles

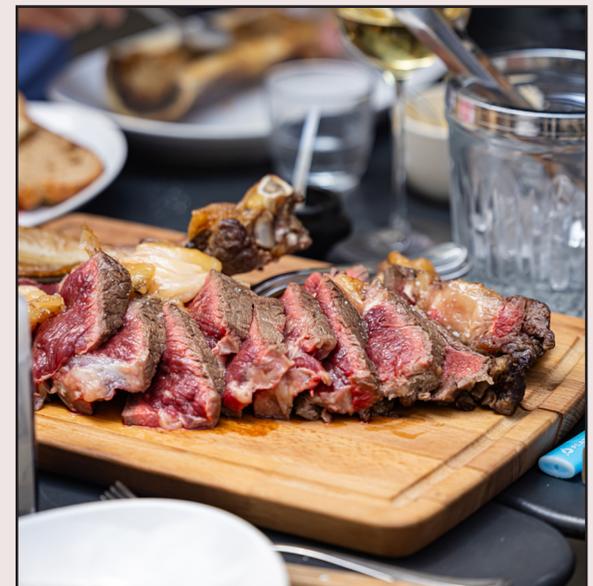
Avalanche de Desserts

Tatin aux Pommes, Mont Blanc Crème aux Marrons, Macaron Agrumes

Options :

Menu Spécial, Plateau de Fromages, Gâteau d'anniversaire....

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



LES BOISSONS ET LES VINS

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

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 800 références.

Nous pouvons également vous proposer un accord mets et vins sur mesure, ou une sélection en amont de votre évènement afin de respecter votre budget. Selon vos envies et vos choix, nous pouvons prévoir d'ouvrir les bouteilles à l'avance.

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

LES DÉGUSTATIONS

Grâce à nos 800 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.

Enceinte disponible.

Mise à disposition d'un vidéo projecteur XGIMI, d'un écran et d'un câble HDMI pour vos 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.

Merci de nous valider le nombre de personnes et les choix 72h à l'avance.

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 !**