



NOSCH

Le Restaurant

Grandes Tablées et Privatisation

Restaurant NOSCH

24 Rue Du Palais Grillet, 69002 Lyon

04 78 42 08 31 - contact@nosch.fr

NOSCH Restaurant & Comptoir

NOSCH est un bistrot à vins, un repaire de bons vivants heureux ;
Antre du bien boire et du bien manger, véritable lieu de vie
en plein cœur du 2ème arrondissement de Lyon,
NOSCH vous propose une cuisine gourmande et réconfortante
et un accueil « hyper » convivial.

Un lieu authentique et convivial, une cuisine gourmande et généreuse, font de NOSCH
l'endroit parfait pour vos moments privés et professionnels;
repas d'affaires, pots de départ, soirées de fin d'année, anniversaire ...

Afin de vous assurer un service de qualité, nous vous proposons une formule pour toutes
réservations de 10 personnes et plus. Merci de votre compréhension.

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 !

Nos différents espaces de réception

La Cave à Vins

10 à 20 personnes

Située au sous - sol du restaurant, dans une ambiance conviviale et chaleureuse, notre Cave à Vins est le lieu parfait pour tous vos évènements personnels et professionnels.

Le plus : Possibilité de faire l'apéro debout !
Modulable selon évènement.



La Verrière

10 à 18 personnes

Située au rdc du restaurant, dans une ambiance intime et accueillante, la Verrière vous permettra de déjeuner ou dîner en toute tranquillité.

Le plus : Une grande grande grande Tablee !

En option : Profitez d'une véritable expérience dans un espace totalement privatisé pour vous ; nos espaces sont parfaits pour vos repas les plus confidentiels.

NOSCH Le Comptoir

12 à 20 personnes

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



Menu Affaire - Retour du Marché

A partir de 50€/personne

Apéros et Entrées à partager :

Rosette de Lyon, Terrine du Moment, Tartinade Céleri Parmesan et Poivre

Pastrami de Saumon, Effiloché de Cochon & Rostï, Entrée du Chef

Choix du Plat à faire à votre arrivée :

Poisson selon arrivage

Ex : Filet de Daurade, Beurre Blanc, Légumes Printaniers

Viande du Jour

Ex : Magret de Canard, Betterave et Navet

Café Gourmand ou Choix du Dessert

Eaux Minérales

Forfait Vins



Menu «Comme à la Maison»

A partir de 60€/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.

Apéros et Entrées à partager :

Rosette de Lyon, Terrine du Moment, Tartinade Céleri Parmesan et Poivre

Pastrami de Saumon, Effiloché de Cochon & Rostï, Entrée du Chef

Plats ;

Un Mix Poisson et Viande à partager : Filet de Truite de la région et Côte de Boeuf Maturée 60 jours, Sauce Béarnaise, Pommes de Terre Grenaille et Légumes d'Hiver

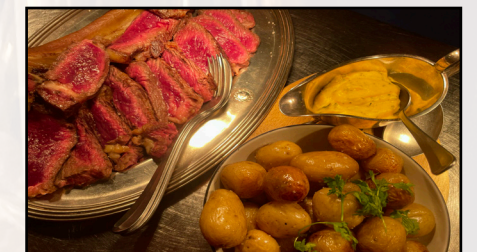
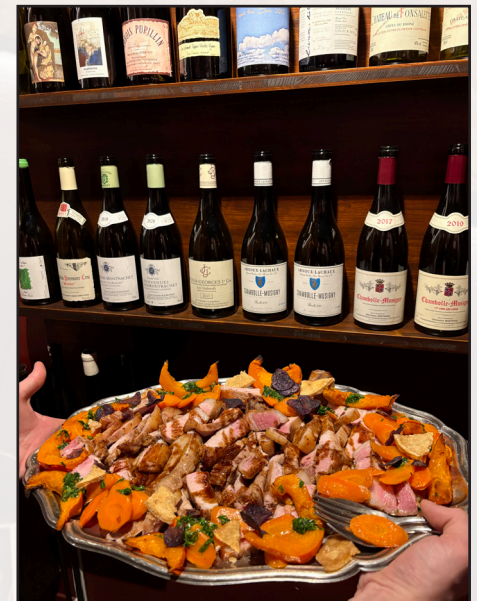
ou **Un Plat Unique pour l'ensemble de la table :** Boeuf Wellington, Epaule d'Agneau Confit, Côte de Veau

Plateau de fromages de nos régions (en option)

Avalanche de Desserts

Tartelette Caramel Cacahuètes, Panna Cotta Agrumes et Mousse au Chocolat Valrhona 70%

ou Gâteau d'anniversaire (en option)



NOSCH, Un Bistrot à 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 de notre sommelier afin de respecter votre budget et vos envies.

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.



A SAVOIR

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 faire des coffrets Vins et Spiritueux pour vos invités.

Nous ne pouvons recevoir de groupe en terrasse.

PRIVATISATION

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.

