

NOSCH

Cantine & Comptoir

Un pot de départ, un anniversaire, une réunion de collaborateurs, les fêtes de fin d'année ?
Vous pouvez organiser votre déjeuner ou votre dîner chez NOSCH Cantine et Comptoir.

Retrouvez nos différentes propositions !

CANTINE n.f. {sing}

Lieu accueillant où l'on sert à boire et à manger, dans une atmosphère chaleureuse, pour un déjeuner d'affaires, sur le pouce ou encore entre copains. ♦ En bon français : cantosch
Du Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h00

COMPTOIR n.m. {sing}

Lieu d'échange et de convivialité, où l'on partage de bons canons et on se régale de bons plats, comme à la maison. Seul à deux ou en groupe, il n'y pas d'inconnu ici... seulement de nouvelles personnes à rencontrer.
Du Lundi au Vendredi de 19h00 à 22h00

PRIVATISATION

Idéalement situé au cœur de la presqu'île de Lyon, rue Palais Grillet, **NOSCH Cantine et Comptoir**, est le lieu idéal pour organiser vos repas d'affaires, pots de départ, soirées de fin d'année ...

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

Nous vous proposons plusieurs solutions et nous nous adaptons à chaque nouvelle demande;

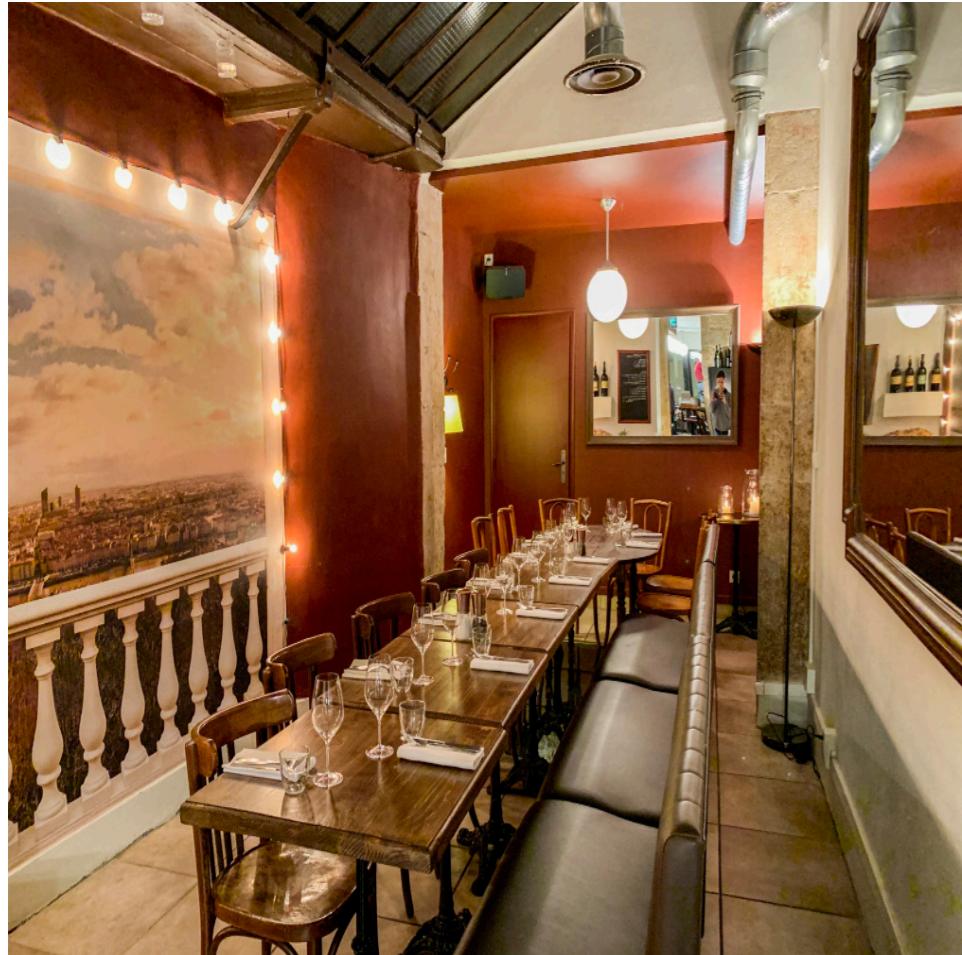
Vous trouverez, dans les pages suivantes, un aperçu de ce que nous proposons ainsi que des exemples de formules et menus.

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

NOSCH Cantine et Comptoir vous propose de privatiser la verrière ou la Salle à Manger du Lundi au Vendredi ou le restaurant complet le Samedi pour le service du Midi ou du Soir.

A bientôt chez NOSCH !

LA VERRIÈRE



Pour un déjeuner ou un dîner, **la verrière** peut être privatisée de **12 à 20 personnes**.

Nous vous proposons une formule à **25€ pour le déjeuner,**

(Entrée, plat, dessert proposés par le Chef)
et à partir de 30€ le soir.

(Choix sur place parmis deux entrées, deux plats, deux desserts, selon un menu défini ensemble avant l'événement).

Eaux minérales et boissons chaudes incluses. Vins à selectionner sur carte.

Menu

à titre d'exemple

Entrée

Velouté Potimarron et mousse de Chataigne
Ou

Terrine Forestière

Plat

Merlu, Potimarron et Noisettes
Ou

Volaille de la Dombes rôtie entière, Pommes de Terre Grenailles

Dessert

Mousse au Chocolat Valrhona Guanaja 67%
Ou

Tarte aux Fruits

LA VERRIÈRE



Pour un cocktail dînatoire, **la verrière** peut être privatisée de **15 à 25 personnes**.

Nous vous proposons un repas dînatoire réalisé avec une vingtaine de pièces cocktails **à partir de 25€ par personne**.
Eaux minérales et boissons chaudes incluses. Vins à selectionner sur carte.

Menu

à titre d'exemple

Apéro : Petit Mâchon Lyonnais et Gougères au Fromage

Entrées : Salade de Chou Rouge, Velouté de Pommes de Terre et Guanciale, Terrine Lapin à la Moutarde, Tartinade ...

Plats Chauds : Parmentier de Joue de Boeuf, Brochettes de Canard et Potimarron, Risotto du Chef ...

Desserts : Mousse au Chocolat, Tarte Praline, Salade de Fruits ...

Menu de Noël

à titre d'exemple

Apéro : Petit Mâchon Lyonnais et Gougères au Fromage

Entrées : Salade Endives et Saumon Fumé, Velouté de Chataignes, Foie Gras maison, Tarama Truffé ...

Plats Chauds : Risotto aux Champignons, Volaille farcie aux Marrons, Canard confit ...

Desserts : Mousse au Chocolat, Torche aux Marrons, Salade de Fruits ...

LA SALLE À MANGER

CHEZ VOUS, CHEZ NOSCH !



Vivez une expérience unique dans notre nouvelle **Salle à Manger** ; au sous - sol du restaurant juste à côté de la cave à vins.

Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, recevez vos amis et/ou collaborateurs comme chez vous.

De 8 à 20 personnes, à partir de 40€.

Ici, vous prenez le temps... A votre rythme, profitez de l'apéritif autour du Comptoir : coupez le saucisson, un morceau de terrine, choisissez vos vins, avant de passer à table où les plats à partager «**servis comme à la maison**» s'enchaînent des entrées jusqu'au buffet de desserts.

Menu

à titre d'exemple

Apéro : Petit Mâchon Lyonnais, Gougères au Fromage, Terrine du Moment

Entrées : posées directement au milieu de la table !

Tarte entière façon poireaux vinaigrette

Hure de Saumon

Plats Chauds : Qui mijotent dès votre arrivée ...!

La traditionnelle blanquette de veau, Volaille de la Dombes aux Marrons ..

(En supplément, nous vous proposons des poissons entiers en découpe, des pièces de viandes à partager ..)

Buffet de Desserts : service au comptoir, il y en aura pour tous les goûts !

Mousse au Chocolat, Tarte Praline, Salade de Fruits, Vacherin

LES BOISSONS



Amateurs de vins, dégustateurs avertis, avides de nouvelles découvertes, nous sélectionnons avec vous les vins qui accompagneront au mieux votre moment, parmi nos 200 références.

Bouteilles de vins à partir de 25€.

Quelques domaines que nous aimons vous faire découvrir :
Domaine Saladin, Domaine Serol, JC Pellerin, Céline et Laurent Tripoz, Louis Chèze, JL Colombo, Domaine St Cyr, Domaine Thillardon ... et bien d'autres encore !



Les bulles à découvrir pour les fêtes :
Crémant de Bourgogne, C et L Tripoz
Champagne «Cuvée St Anne», Chartogne Taillet
Vin Mousseux Brut Nature, «Il était une fois», Château de Fosse Sèche

CONTACT



Envoyez nous votre demande, nous vous répondrons dans les plus brefs délais :
contact@nosch.fr

Appelez nous pour qu'on en discute :
04 78 42 08 31

Passez nous voir au restaurant entre deux services :
24 Rue Palais Grillet 69002 Lyon