KOPSTER

HOTEL

LYON GROUPAMA STADIUM

Entrée

Duo de foie gras, pain d'épices et déclinaison de figues

ou

Tartare de Saint-Jacques,
méli-mélo aux agrumes et purée de mangue

ou

Velouté de notre Château, crème de stracciatella à la truffe,
éclats de noisettes torréfiées

Plat

Cerf comme un bourguignon, poêlée de champignons,
farandole de choux de couleur et purée de panais

ou

Filet de rouget, pomme Ana et pois gourmands

ou

Ballotine de volaille farcie, gratin dauphinois
et sauce morilles

ou

Crevettes en papillote, jus réduit, riz sauvage
et duo de carottes

ou

Risotto arborio girolles et copeaux de parmesan Reggiano

Dessert

Douceur de mangue et caramel, sablé breton,
praliné graines de courge

ou

Le Dôme choKo de Noël

ou

Cheesecake caramel beurre salé

ou

Assortiment surprise de bûches

43€ /pers.

Menu unique pour l'ensemble des convives,à partir de 10 personnes
Prix nets en euros, taxes et service compris. Menu susceptible d'être modifié.
Menu sous réserve de disponibilité. Liste des allergènes disponible sur demande.

KOPSTER

/ HOTEL

LYON GROUPAMA STADIUM

Froid

Tartare de saumon
Cake chorizo et mousse de chèvre
Noix de Saint-Jacques snackées et crème de butternut
Mauricette, crème de foie gras
Toast de foie gras
Tartelette oignons confits
Tataki de magret de canard
Toast Philadelphia poire pochée
Tartelette saumon fumé crème aneth
Verrine tartare Saint-Jacques

Chaud

Crevettes tempura
Croque-monsieur jambon à la truffe
Verrine fondue de poireau noisette à la truffe
Verrine de cerf
Tartelette fruits de mer
Arancini à la truffe
Velouté de potimarron crème stracciatella truffe
Navette escargots sauce béchamel

Sucré

Mini Paris-Brest
Verrine base crumble, mousse vanille et coulis caramel beurre salé
Mini bûchette fruits rouges
Mini buchette chocolat noisette
Macaron à la crème de marrons
Mini tartelette citron pistache
Mousse au chocolat caramel et copeaux de chocolat noir
Tartelette noix & caramel
Tartelette mandarine
Truffe chocolat-orange
Sélection de bûches

Animation +5€ /pers.

Huître
Saumon gravlax
Découpe de foie gras
Ravioles à la truffe
Plateaux de fromages AOP (10 différents)
Fontaine de chocolat

45€ /pers.

Menu unique pour l'ensemble des convives,à partir de 10 personnes
Prix nets en euros, taxes et service compris. Menu susceptible d'être modifié.
Menu sous réserve de disponibilité. Liste des allergènes disponible sur demande.