



Bienvenue en France Frankreich in Zürich

Wir freuen uns auf einen echt französischen Abend mit Ihnen!

Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste
mit französischen Spezialitäten und auserlesenen Weinen.

Unser Küchenchef hat für Sie die folgenden Menüs zusammengestellt.
Gerne berät er Sie aber auch persönlich, falls Sie spezielle oder saisonale Wünsche haben.

Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, wird ab 13 Personen ein einheitliches Menü vereinbart.

Zum *savoir vivre* gehört auch ein *vin français*. Die Weinliste, welche unsere *Chef de restaurant* zusammengestellt hat beinhaltet französische Weine, passend zu unseren Speisen.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen, um zu *repondre à votre attente*.

Auf ein baldiges Wiedersehen freuen sich

Mathieu Kieffer, Chef de Cuisine
Daniela Herzog, Chef de Restaurant



Bankette

Räumlichkeiten für Ihren privaten Anlass oder Bankett

Saal

Bietet Platz für ca. 24 Personen.

Bestuhlungen: siehe Anhang ‚Räumlichkeiten‘

Restaurant «Le Lyonnais»

Verfügt über eine Platzzahl von ca. 50 Personen

Bestuhlung: siehe Anhang ‚Räumlichkeiten‘

Bar «Le Lyonnais»

Verfügt über eine Platzzahl von maximal 20 Personen

Geeignet für kleinere Steh-Apéros (ab 10 Personen), siehe Apéritif Vorschläge

Seminare

Seminarpauschale für 1/2 Tag, Fr. 85.- pro Person (mind. 10 Pers.):

- Raummiete
- Kaffeepause mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli
- 3-Gang Menü mittags oder abends (Getränke werden separat verrechnet)
- Mineralwasser im Seminarraum
- Leinwand, Flipchart und Filzstifte

Seminarpauschale für ganzen Tag, Fr. 120.- pro Person (mind. 10 Pers.):

- Leistungen der Halb-Tages-Pauschale
- zusätzliche Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Orangensaft und Früchteschale



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Das Bistrot/Bar «Le Lyonnais» ist ein Betrieb der Candrian Catering AG.

(www.candriancatering.ch)

1 Absprache Ihres Anlasses

Die Details des Anlasses werden vorzugsweise auf Termin mit dem Besteller/Kunden und der Candrian Catering AG - Bistrot/Bar «Le Lyonnais» vor Ort oder telefonisch abgesprochen. Die nachfolgende Checkliste kann ebenfalls eingesandt werden.

Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, wird **ab 13 Personen ein einheitliches Menü** vereinbart. Die Auswahl können Sie unseren Menüvorschlägen entnehmen.

2 Bestätigung

Die Candrian Catering AG – Bistrot/Bar «Le Lyonnais» bestätigt alle Details des Anlasses schriftlich. Der Besteller/Kunde akzeptiert mit dieser Bestätigung und seiner Unterschrift ebenfalls die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Candrian Catering AG - Bistrot/Bar «Le Lyonnais»

3 Annullation

Bei Annullationen bis 8 Tage vor dem Anlass entstehen keine Kosten.

Bis 48 Stunden im Voraus wird der volle Menüpreis belastet.

Bei nicht erscheinen werden CHF 100.- pro Person verrechnet.

Sollten mehr Teilnehmer als angemeldet an einer Veranstaltung teilnehmen, wird die Bistrot/Bar «Le Lyonnais» nach Möglichkeit Plätze und Verpflegung bereitstellen.

Haben die Candrian Catering AG - Bistrot/Bar «Le Lyonnais» Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

4 Schäden und Haftung

Besteller/Kunden haften für alle Schäden, die durch ihre Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer entstehen. Für mitgebrachte Objekte von Kunden und deren Gästen lehnt die Candrian Catering AG - Bistrot/Bar «Le Lyonnais» jegliche Haftung ab. Dies gilt auch für Gegenstände, welche an der Garderobe deponiert werden.

5 Zahlungsbedingungen

Bei Banketten gilt die Personenzahl, die uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird, als Berechnungsbasis.

6 Gerichtsstand

Diese allgemeinen Vertragsbedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.



APÉRITIF AU LYONNAIS.....

Kalte Snacks

Parmesan Stücke mit Truffelöl	pro Pers.	CHF	6.00
Gemüsedipp mit Tartare- und Cocktailsauce	pro Pers.	CHF	5.20
Party Moricette mit Käse gefüllt	pro Stück	CHF	5.50
Party Moricette mit Schinken gefüllt	pro Stück	CHF	5.50
Party Moricette mit Salami gefüllt	pro Stück	CHF	5.50
Party Moricette, mit Tomate und Mozzarella gefüllt	pro Stück	CHF	5.00
Verschiedene Canapés	pro Stück	CHF	5.80
Rindstartar auf Toast	pro Stück	CHF	5.80

Warme Snacks

Mini Quiche Lorraine	pro Stück	CHF	3.50
Mini Gemüse Quiche	pro Stück	CHF	3.50
Mini Käse Quiche	pro Stück	CHF	3.50
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	4.20
Safran-Krevettenrisotto	pro Schale	CHF	7.80
Dörripflaumen im Speckmantel	pro Stück	CHF	2.00
Satay Pouletspiessli	pro Stück	CHF	5.20
Krevetten im Kokosmantel	pro Stück	CHF	3.20
Tarte Flambée (Elsässischer Flammkuchen)	pro Stück	CHF	21.50

Süsse Snacks

Fruchtsalat	pro Schale	CHF	4.80
Schokoladen Mousse	pro Schale	CHF	4.80
Verrines	pro Glas	CHF	5.00
Crème Schnitte	pro Stück	CHF	5.00

Bestellung mindestens 2 Arbeitstage vor Anlass



Menüvorschläge

Menu 1

SALADE «LYONNAIS»

Kleiner «Lyonnais» Salat mit Ei, Speck und Croutons
Small salad «Lyonnais» with eggs, bacon and croutons

CANARD À L'ORANGE ET RIZ AUX LÉGUMES

Entenbrust (CH) an Orangenjus im Gemüsereisring
Breast of duck with orange gravy and rice with vegetables

SALADE DE FRUITS ET SA GLACE VANILLE

Frischer Fruchtsalat mit Vanille Eis
Fresh fruit salad with vanilla ice cream

CHF 28.-

Inkl. 7,6% MwSt.



Menu 2

SOUPE DE LÉGUMES

Gemüsecremesuppe
Vegetable cream soup

ÉMINCÉ DE PORC AU COGNAC NOUILLES AU BEURRE ET LÉGUMES

Schweinsgeschnetztes (CH) an Cognacsauce mit Butternudeln und Gemüse
Chopped pork in cognac sauce with noodles and vegetables

CRÈME BRULÉE

Crème Brulée
Catalan cream

CHF 33.-

Inkl. 7,6% MwSt.



Menu 3

SALADE «LYONNAIS»

Kleiner «Lyonnais» Salat mit Ei, Speck und Croûtons
Small salad with egg, bacon and croutons

**FILET DE SANDRE GRILLÉ
SUR LIT DE PEPERONATA ET RIZ SAUVAGE**
Grilliertes Zanderfilet auf Peperonata mit Wildreis
Grilled pike-perch with peperonata and wild rice

PROFITEROLES ET SA GLACE VANILLE
Windbeutel mit Vanille Eis an Schokoladensauce
Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce

CHF 33.-

Inkl. 7,6% MwSt.



Menu 4

SOUPE DE LÉGUMES

Gemüsecremesuppe
Vegetable soup

PICCATA D'AUBERGINE ET SON RISOTTO

Auberginen Piccata mit Risotto
Piccata of egg-plant with risotto

PROFITEROLES ET SA GLACE VANILLE

Windbeutel mit Vanille Eis an Schokoladensauce
Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce

CHF 33.-

Inkl. 7,6% MwSt.



Menu 5

SALADE DE SAISON
SAUCE AU RAIFORT ET SA JULIENNE DE SAUMON
Saisonsalat an Meerrettich Dressing mit Lachsstreifen
Salad with horseradish dressing and strips of salmon

ENTRECÔTE DE BŒUF
ET SON GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES
Rindsentrecôte (CH) vom Grill mit Kartoffelgratin und Gemüse
Grilled beef sirloin steak with potato gratin and vegetables

CRÈME BRULÉE
Crème Brulée
Catalan cream

CHF 40.-

Inkl. 7,6% MwSt.



Menu 6

CROUSTADE DE CHAMPIGNONS

Mit Waldpilzen gefülltes Blätterteigkissen

Puff pastry filled with mushrooms

GAMBAS GRILLÉES SAUCE AU SAFRAN RIZ SAUVAGE ET VARIATION DE LÉGUMES

Grillierter Riesenkrevettenspiess an Safransauce mit Wildreis und Gemüsevariation

Grilled king shrimp skewer with saffron sauce, wild rice and vegetables

SAVARIN AU RHUM ET SA GLACE VANILLE

Rum Savarin mit Vanille Eis

Savarin with rum and vanilla ice cream

CHF 40.-

Inkl. 7,6% MwSt.



Menu 7

**FEUILLETÉ AUX NOIX DE SAINT JACQUES
SAUCE AU PERNOD ET SES PETITS LÉGUMES**

Blätterteigkissen mit Jakobsmuscheln an Pernodsauce mit kleinem Gemüse
Puff pastry with scallops in Pernod sauce and small vegetables

**STEAK DE SAUMON SAUCE AU VIN BLANC
PURÉE DE CELERIE ET RISOTTO AUX CHAMPIGNONS**

Lachssteak vom Grill an Weissweinsauce mit Selleriepüree, Risotto und frischen Pilzen
Grilled salmon in white wine sauce with mashed celeries and risotto with mushrooms

ANANAS GRILLÉ FACON «LYONNAIS»

Grillirte Ananas «Lyonnais Art»
Grilled pineapple «Lyonnais» style

CHF 50.-

Inkl. 7,6% MwSt.



Menu 8

TARTARE DE SAUMON ET SES BLINIS

Lachstatar mit Blinis und Sauerrahmsauce

Salmon tatar with blinis and sour cream

FILET DE PORC GRILLÉ AU ROMARIN POMMES DUCHESSE ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES

Grilliertes Schweinsfilet (CH) an Rosmarinsauce mit Herzoginnenkartoffeln und Gemüse

Grilled pork filet in rosemary gravy with duchess potatoes and vegetables

TATIN À LA POMME ET GLACE CANNELLE

Apfeltatin mit Zimt Eis

Apple tartlet with cinnamon ice cream

CHF 50.-

Inkl. 7,6% MwSt.



Menu 9

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL

Saisonsalat mit Honig überbackenem Ziegenkäse

Lettuce with hot goats cheese and honey treacle

SORBET AU CALVADOS

Apfelsorbet mit Calvados

Apple sorbet with calvados

FILET DE SANDRE GRILLÉ EN FEUILLETÉ

SAUCE AU SAFRAN, RIZ SAUVAGE ET JULIENNE DE LÉGUMES

Grilliertes Zanderfilet an Safransauce im Blätterteigkissen mit Wildreis und Gemüsestreifen

Puff pastry with grilled pike perch filet, saffron sauce, wild rice and vegetables

ASSIETTE DE FROMAGES FRANCAIS

Französisches Käseplättchen

Small French cheese platter

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE COCO

Schokoladenfondant mit Kokosnuss Eis

Homemade chocolate fondant with marmalade and coconut ice cream

CHF 60.-

Inkl. 7,6% MwSt.



Menu 10

SALADE DE SAISON ET SES LANIÈRES DE SAUMON D'ECOSSE

Saisonsalat mit schottiischen Lachsstreifen

Salad with chopped Scottish salmon

SORBET AU CALVADOS

Apfelsorbet mit Calvados

Apple sorbet with Calvados

FILET DE PORC EN CROÛTE À L'HUILE DE TRUFFE

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES

Schweinsfilet (CH) im Teig an Trüffelölsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin

Pork filet in dough with truffle sauce, potato gratin and vegetables

ASSIETTE DE FROMAGES FRANCAIS

Französisches Käseplättchen

Small French cheese platter

TATIN À LA POMME ET GLACE CANELLE

Apfeltatin mit Zimt Eis

Apple tartlet with cinnamon ice cream

CHF 60.-

Inkl. 7,6% MwSt.