



LA BASTIDE



LÉON  
DE LYON

Depuis 1904



PLÉTHORE ET BALTHAZAR



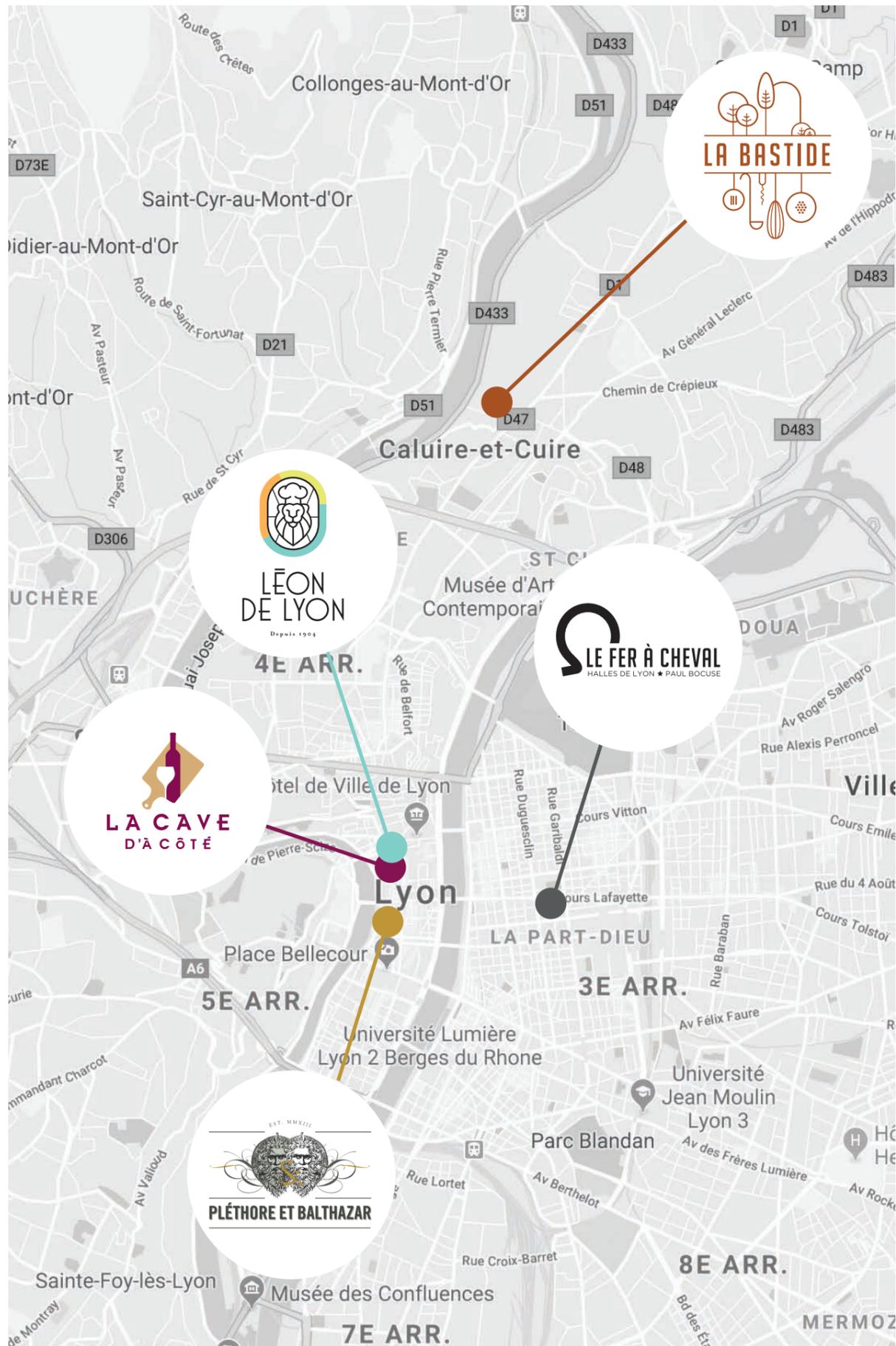
LA CAVE  
D'À CÔTÉ

Les  
**GASTRONOMISTES**

*Agitateurs de bons goûts*

COCKTAILS,  
ÉVÉNEMENTS  
& RÉCEPTIONS

[www.les-gastronomistes.com](http://www.les-gastronomistes.com)



# Cocktails, Événements & Réceptions

DANS DES CADRES D'EXCEPTION À LYON

Les Gastronomistes vous offrent 5 adresses de choix à Lyon pour vos déjeuners, dîners, réceptions et pour tous les événements personnels et professionnels qui jalonnent votre vie.

Les 5 établissements sont entièrement privatisables et vous offrent un cadre chaleureux et un environnement unique.

Afin que votre événement se déroule sous les meilleurs auspices, et rendre l'organisation totalement fluide, vous êtes en contact avec la même interlocutrice du début à la fin.

Les Chefs, les sommeliers et les barmans des 5 adresses des Gastronomistes imaginent pour vous des offres gourmandes, mêlant tradition et création.

Ils possèdent tous une grande capacité d'accueil et bénéficient de nombreux équipements et de terrasses extérieures.

Pour vous divertir et vous faire vivre des soirées festives, des événements originaux ont été conçus autour des bars des établissements.

- La Bastide* p. 04
- Le Fer à Cheval* p. 36
- Le Léon de Lyon* p. 14
- La Cave d'à Côté* p. 41
- Pléthore et Balthazar* p. 26



Entouré d'une immense terrasse et d'un jardin bucolique, le restaurant de La Bastide propose dans un cadre unique et cosy, une carte contemporaine, élégante et singulière.



#### Situation & Parking

La Bastide est située à l'entrée de **Collonges-Au-Mont-d'Or**, à seulement dix kilomètres de Lyon. L'établissement dispose d'un parking gratuit.

#### Services proposés

- Déjeuner
- Dîner
- Cocktail
- Événementiel bar
- Mariage
- Réunion
- Lancement de produit
- Privatisation
- Journée d'étude

#### Les + de l'établissement :

La Bastide offre des espaces vastes et modulables, dans un décor original, inspiré de l'Art Nouveau. Les salons offrent un cadre intimiste tandis que la terrasse se prête avec élégance aux garden party et célébrations privées ou professionnelles.

Pour les soirées festives, l'établissement dispose d'un bar intérieur et d'un bar extérieur, qu'il est possible de privatiser. Des animations et des thématiques peuvent vous être proposées, comme par exemple la participation d'une chanteuse ou bien encore de musiciens.

# Les Salles intérieures



**Le Salon Bleu**

28 m<sup>2</sup>

assis : 16 pers.

cocktail : 20 pers.

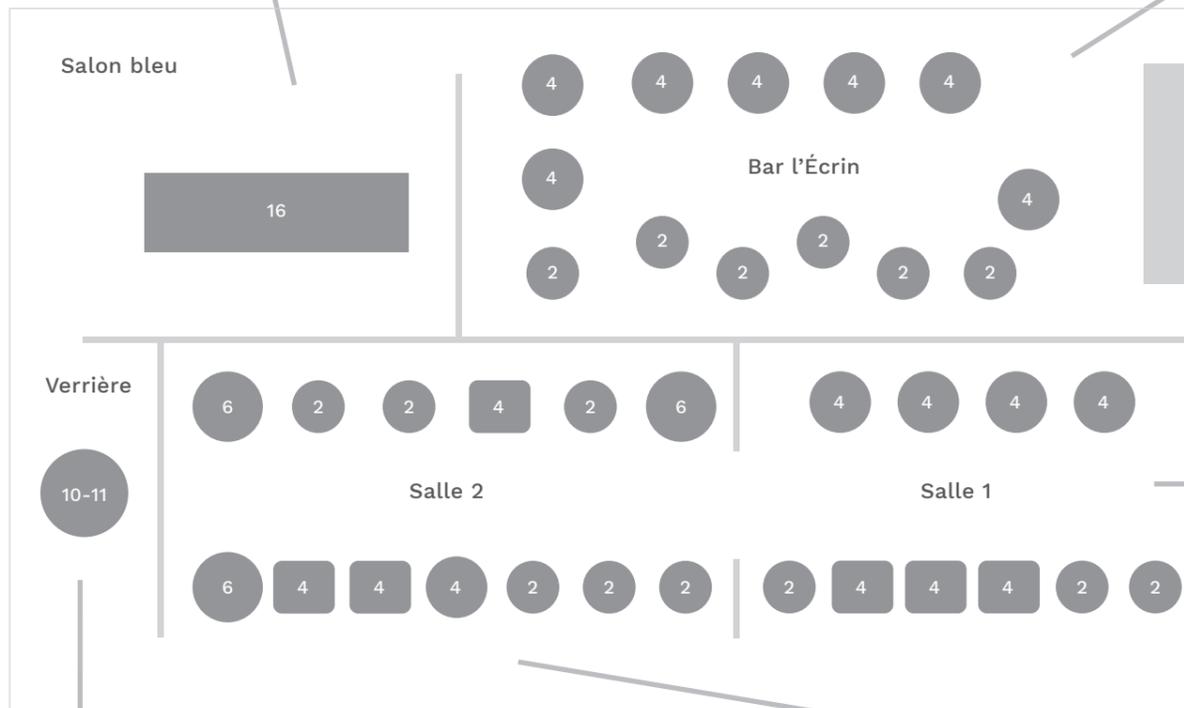


**Le Bar L'Écrin**

45 m<sup>2</sup>

assis : 40 pers.

cocktail : 40 pers.



**Salle 1 (cheminée)**

45 m<sup>2</sup>

assis : 34 pers.

cocktail : 40 pers.



**La Verrière**

15 m<sup>2</sup>

assis : 11 pers.



**Salle 1 + Salle 2**

105 m<sup>2</sup>

assis : 110 pers.

cocktail : 200 pers.

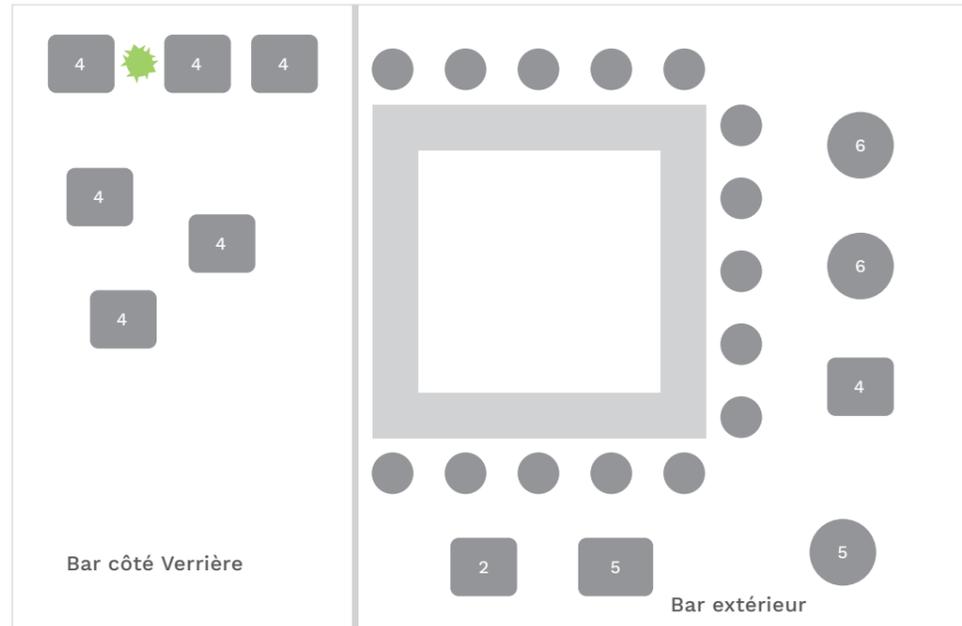
**Salle 2 (verrière)**

60 m<sup>2</sup>

assis : 46 pers.

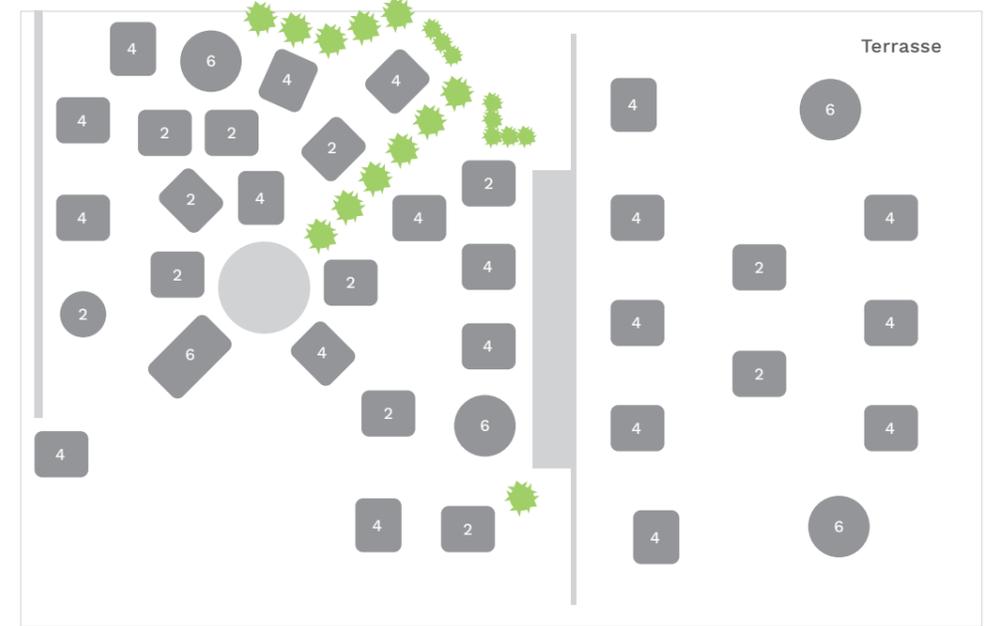
cocktail : 50 pers.

# Le Bar extérieur



8

# La Terrasse



9



# L'esprit



L'esprit



12



13





Léon de Lyon

Après avoir été un bistrot de quartier et un restaurant étoilé, après avoir reçu le tout Lyon pendant plus d'un siècle, Léon de Lyon, cette institution incontournable qui appartient avant-tout au Lyonnais met en avant les plus beaux plats de la gastronomie française.



### Situation & Parking

Léon de Lyon se situe au début de la rue Pleney, sur la Presqu'île de Lyon. Plusieurs parkings se trouvent à proximité :

- Parc LPA Terreaux
- Parc LPA Saint Antoine
- Parking gare de Lyon Perrache

### Services proposés

- Déjeuner
- Dîner
- Réunion
- Privatisation

### Les + de l'établissement :

Venez découvrir la carte plutôt bourgeoise du Léon de Lyon : côté vins, vous pourrez déguster le vin de Laurent Gerra, qui est l'un des propriétaires de l'établissement.

La cuisine ouverte du Petit Léon offre un véritable spectacle, idéal pour vous mettre en appétit. Les divers salons et salles de l'établissement (ouvert tous les jours) sont privatisables pour vos événements aussi bien privés que professionnels.

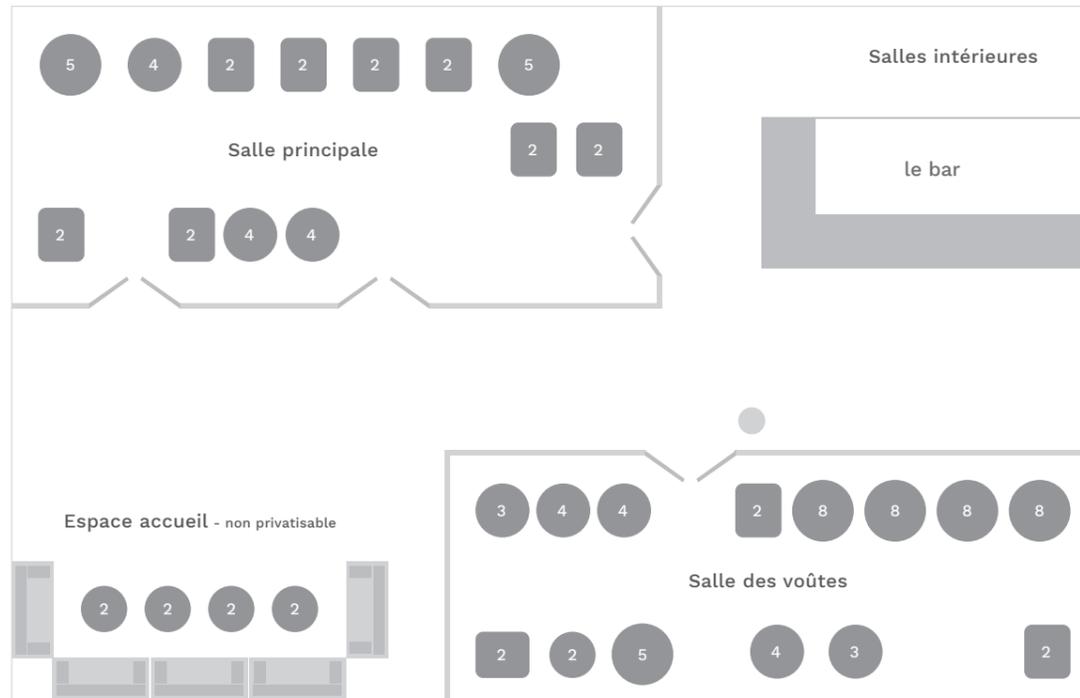


Le Petit Léon

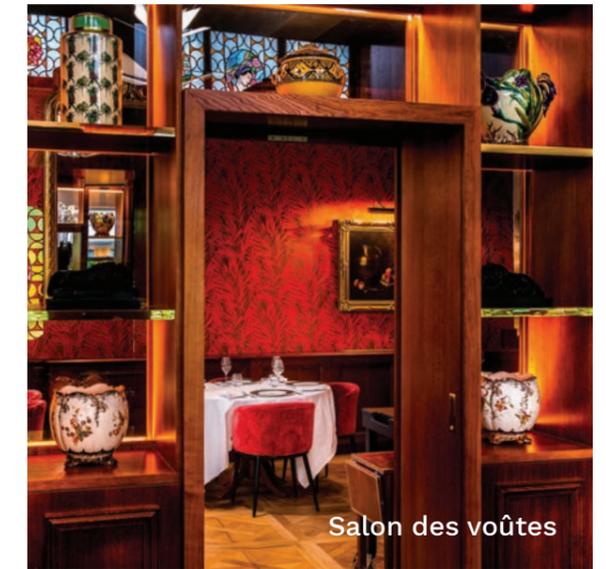


Le Bar

# Les Salles intérieures



Espace d'accueil



Salon des voûtes

16

17



Salle principale



51 m<sup>2</sup>



assis : 36 pers.



cocktail : 36 pers.



Salon des voûtes



60 m<sup>2</sup>



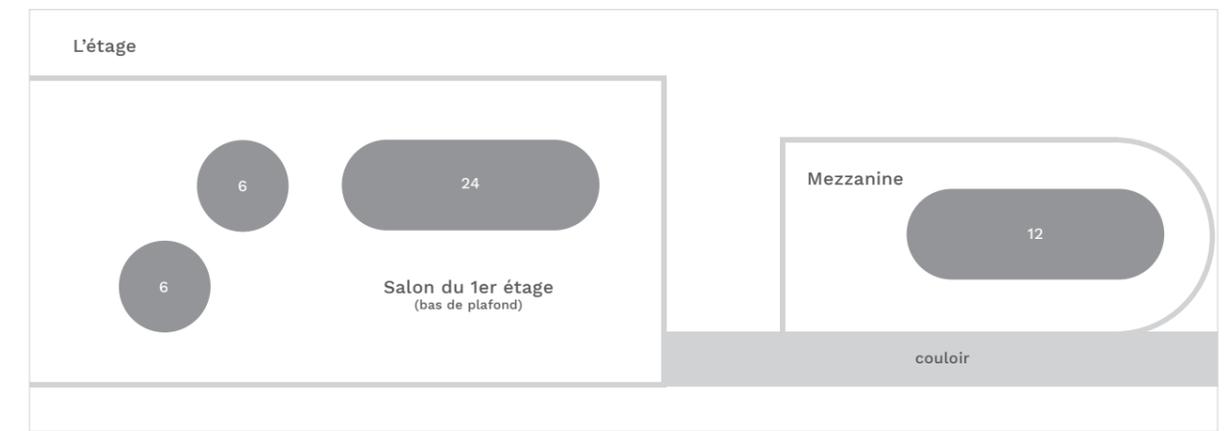
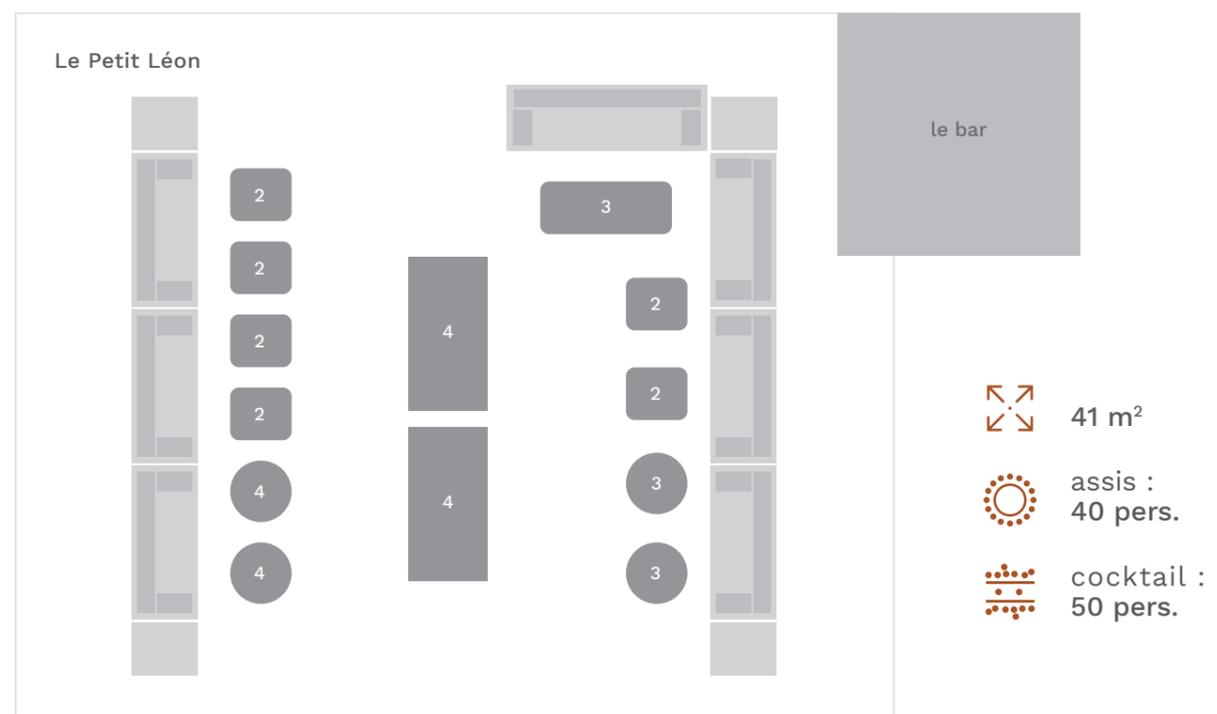
assis : 33 pers.



cocktail : 60 pers.

# Le Petit Léon

# L'étage



18



## Salon 1<sup>er</sup> étage

- 58 m<sup>2</sup>
- assis : 30 pers.
- cocktail : 40 pers.

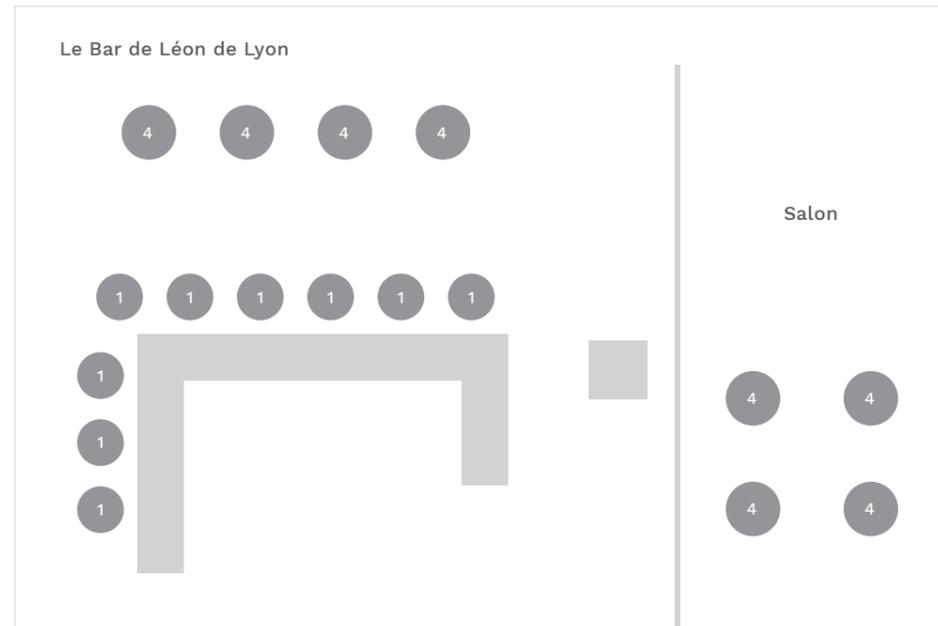
19

## La Mezzanine

- 15 m<sup>2</sup>
- assis : 12 pers.



# Le Bar de Léon de Lyon



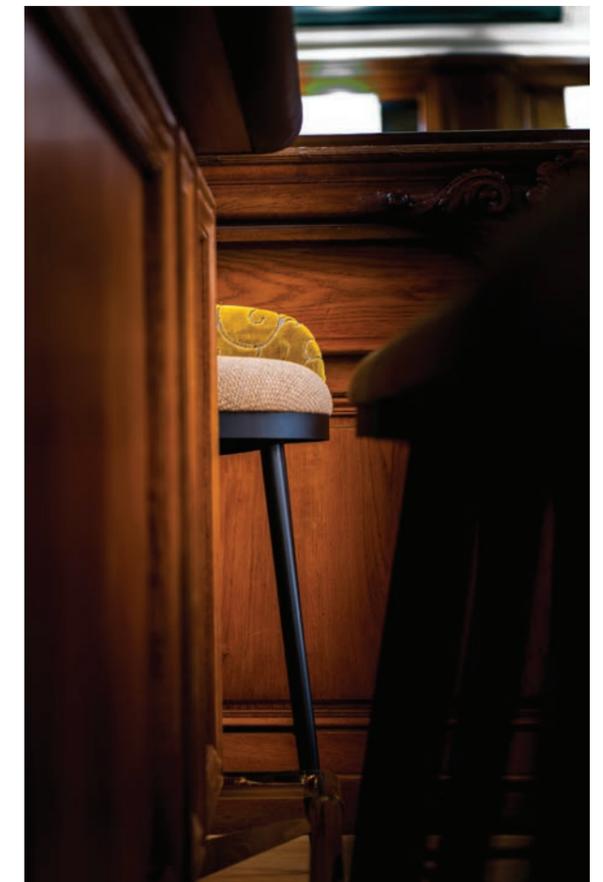
32 m<sup>2</sup>



assis :  
36 pers.



cocktail :  
40 pers.



# L'esprit



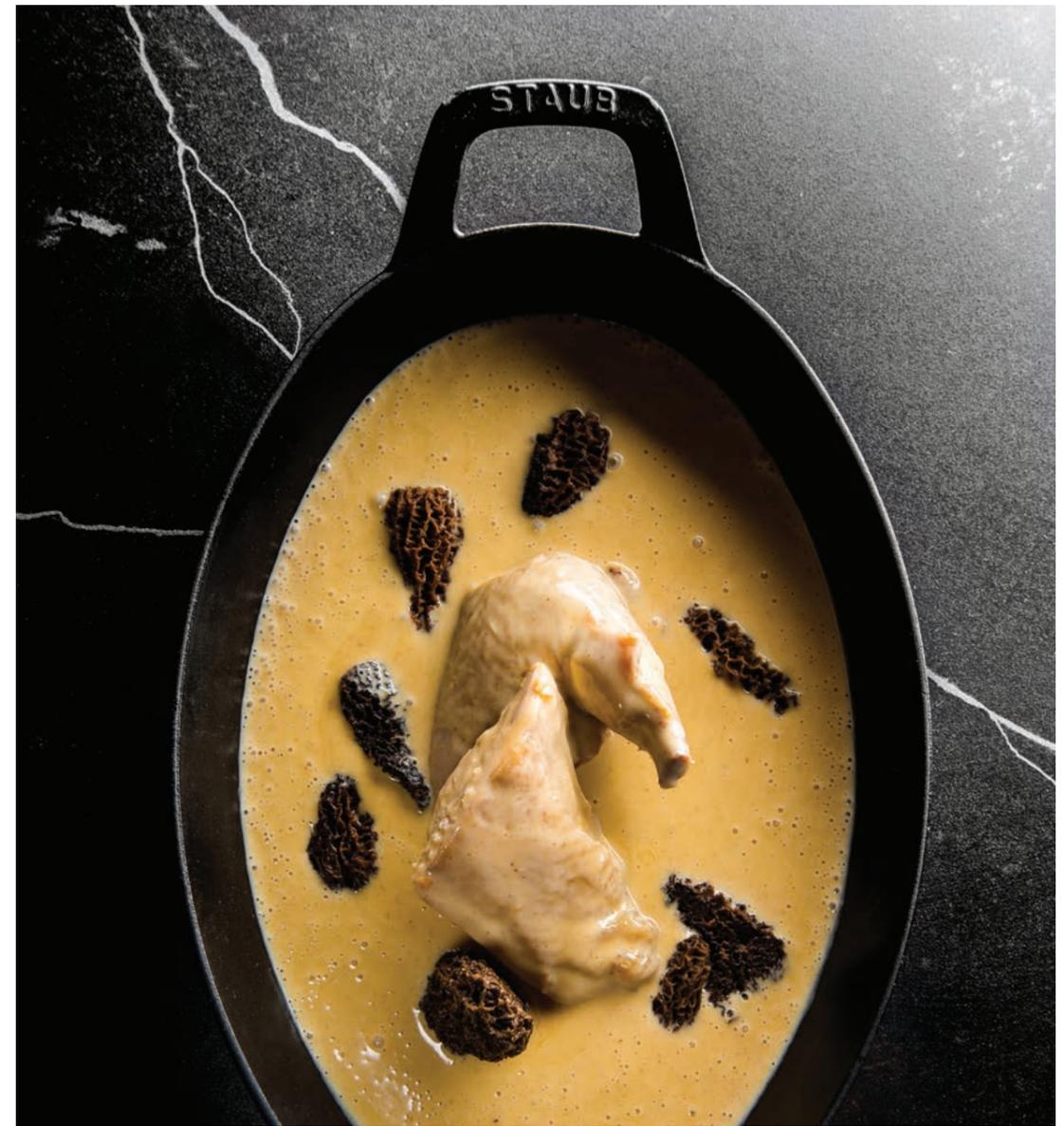
22

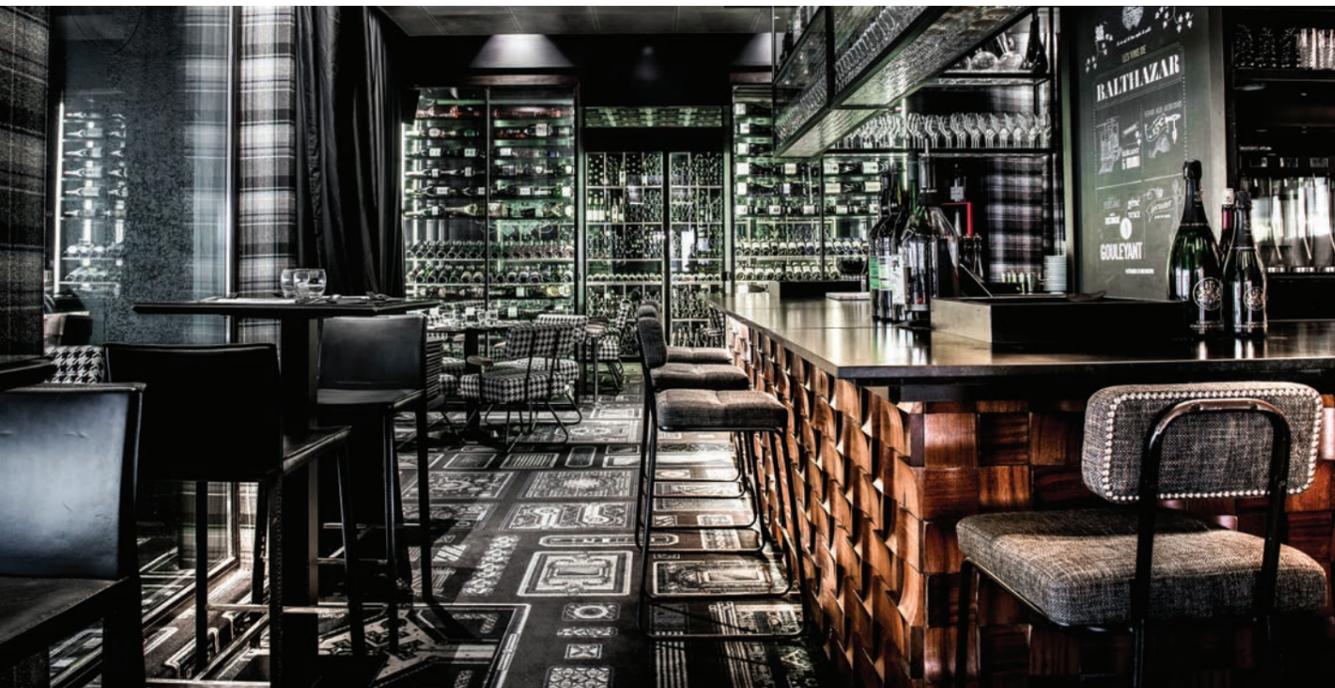


23



*L'esprit*





Chez Pléthore et Balthazar, là où la vigne rencontre la bonne cuisine, l'expérience porte forcément la gastronomie en dehors des sentiers battus, vers un ailleurs gourmand et audacieux.



#### Situation & Parking

Pléthore & Balthazar se situe en plein centre-ville de Lyon. Plusieurs parkings se trouvent à proximité :

- Parc Tupin Central Park
- Parc LPA République
- Parc LPA Saint Antoine

#### Les + de l'établissement :

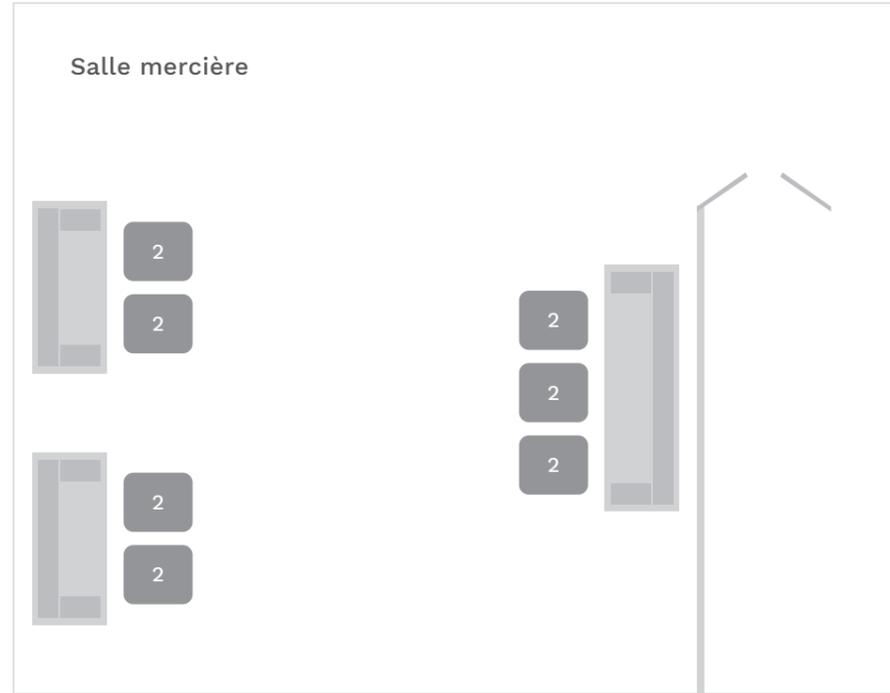
Installé au comptoir, en salle ou sur la grande terrasse, vous pourrez savourer des vins d'ici et d'ailleurs, au verre ou à la bouteille, à choisir parmi plus de 450 références.

#### Services proposés

- Déjeuner
- Dîner
- Cocktail
- Réunion
- Privatisation
- Journée d'étude et déjeuner
- Cocktail dinatoire

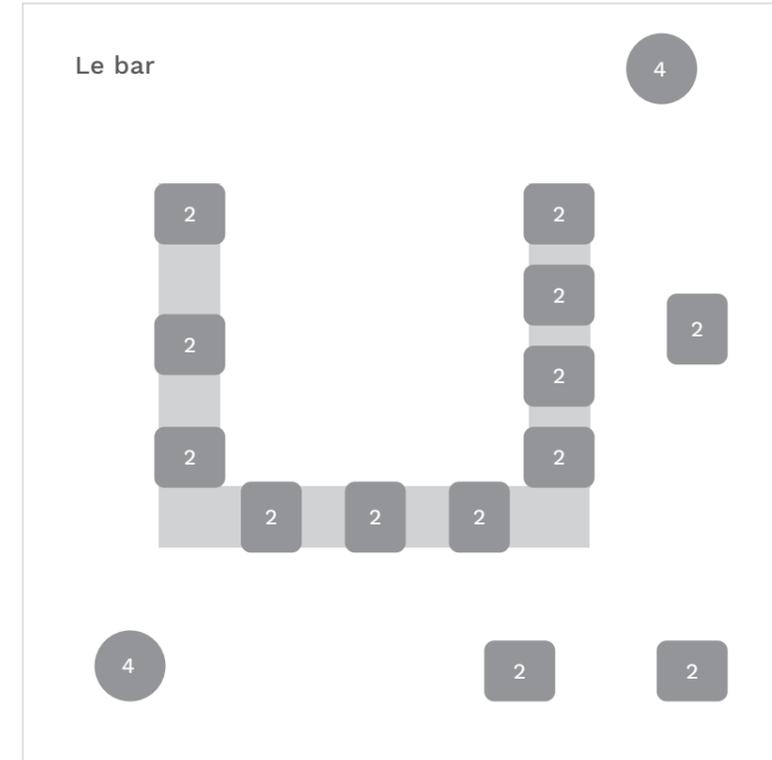
Tapas raffinés, planches gourmandes et pâtisseries subtiles viendront parfaire votre moment chez Pléthore & Balthazar.

# La Salle Mercière



-  18 m<sup>2</sup>
-  assis : 16 pers.
-  cocktail : 20 pers.

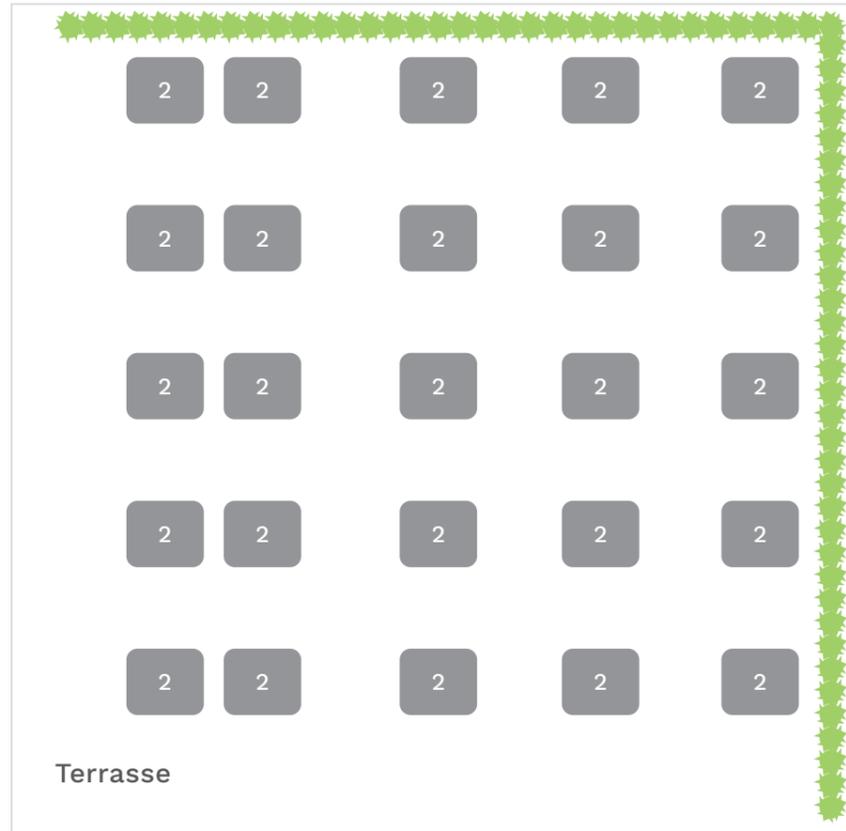
# Le Bar



-  60 m<sup>2</sup>
-  assis : 30 pers.
-  cocktail : 40 pers.



# La Terrasse

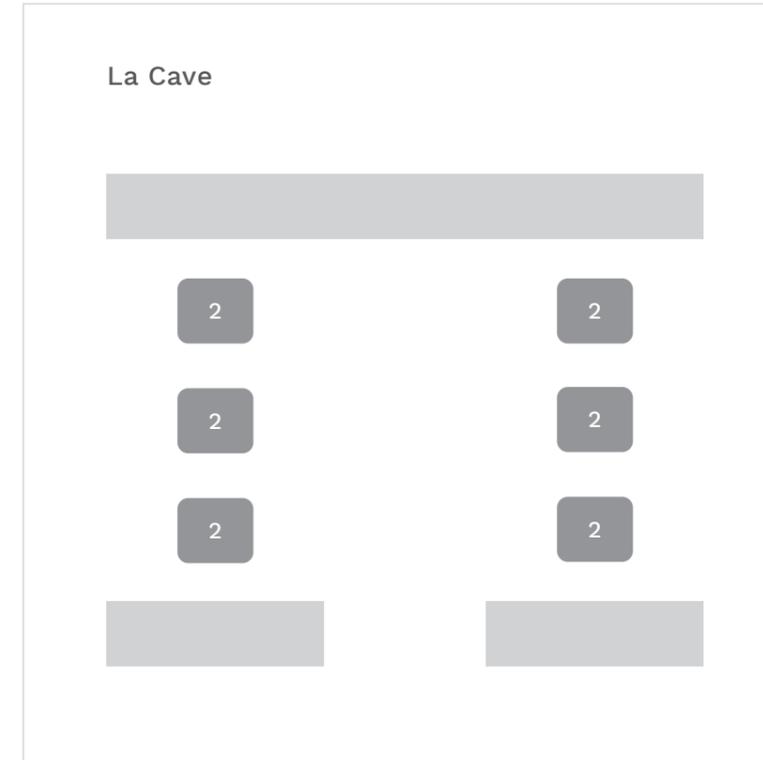


-  48 m<sup>2</sup>
-  assis : 48 pers.
-  cocktail : 75 pers.

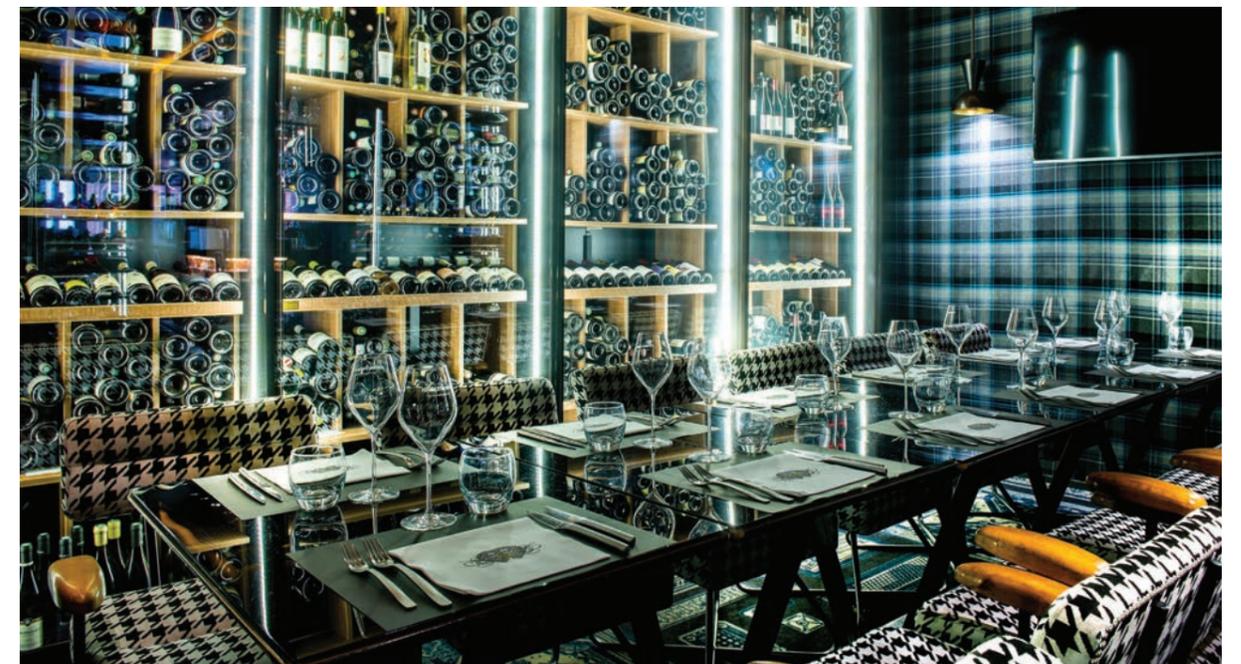
## Terrasse annexe

-  16 m<sup>2</sup>
-  assis : 18 pers.
-  cocktail : 30 pers.

# La Cave



-  20 m<sup>2</sup>
-  assis : 14 pers.
-  cocktail : 20 pers.





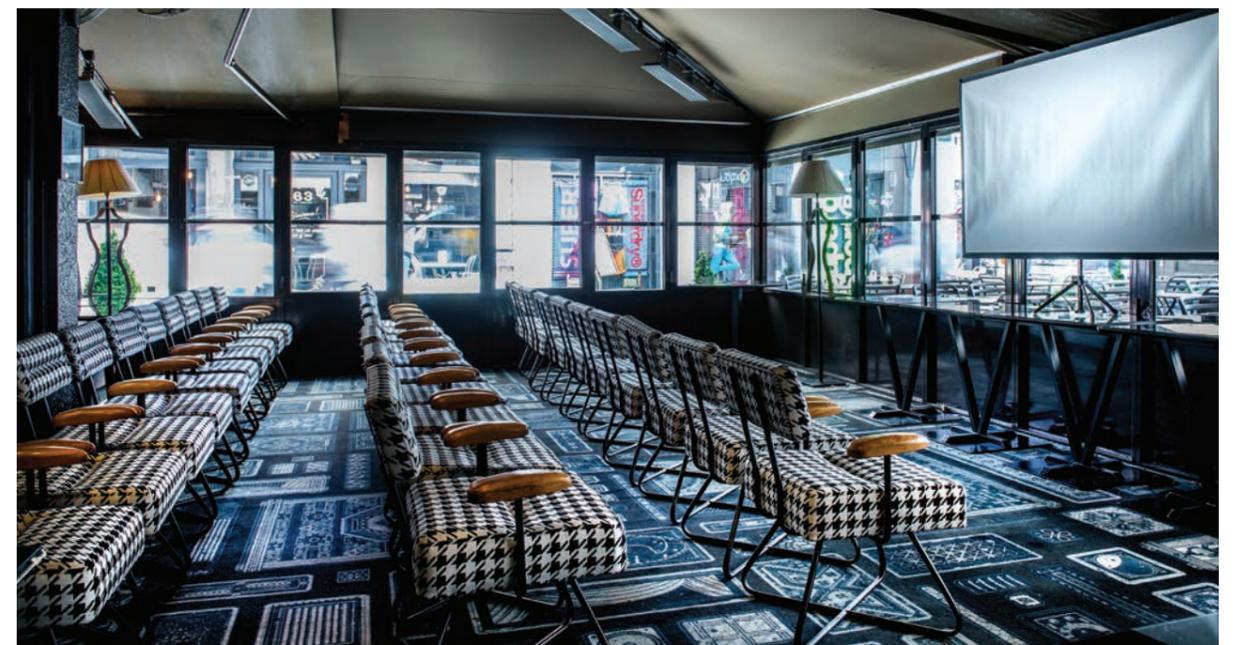
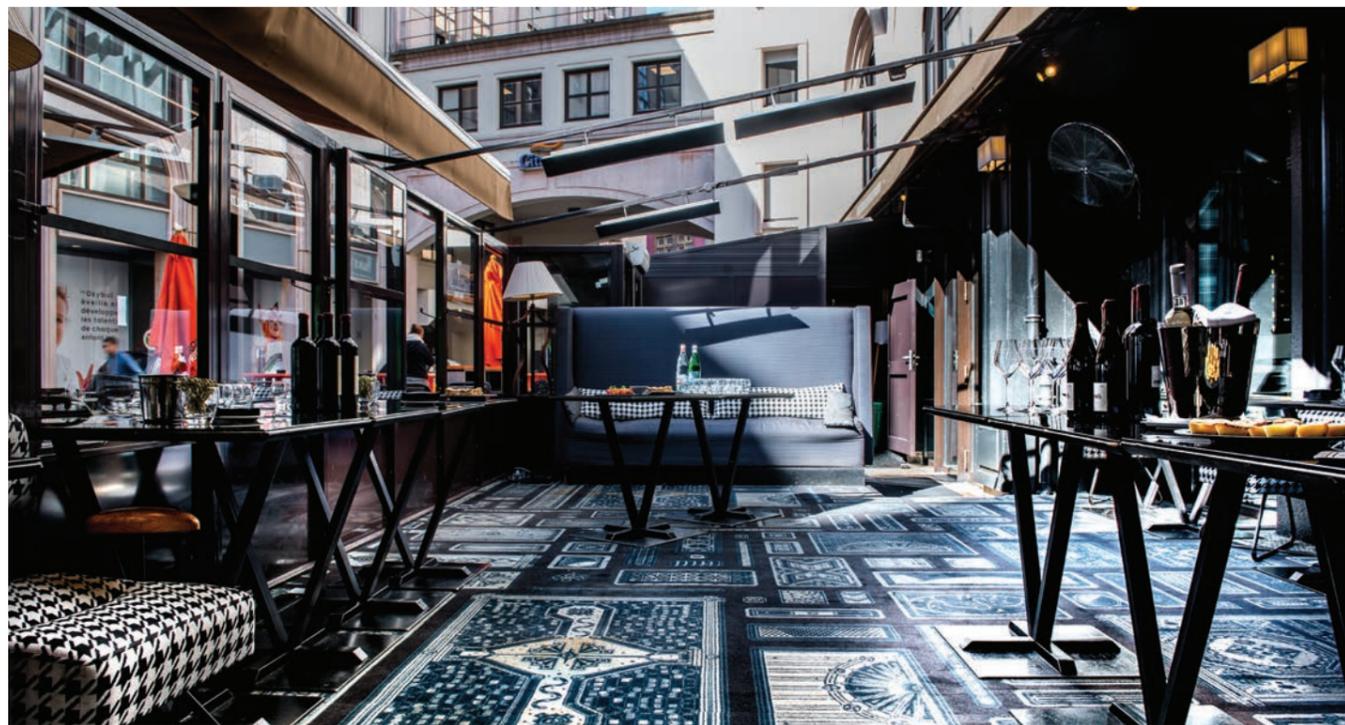
# L'esprit



34



35





36

A l'entrée des Halles Paul Bocuse dans le ventre de Lyon, le Fer à Cheval est une institution. Ouvert en 1970 avant la création des halles au bénéfice d'ouvriers du bâtiment, l'établissement est depuis le rendez-vous incontournable des habitués, gourmets et gourmands.



37



### Situation & Parking

Le Fer à Cheval est situé à l'entrée des Halles Paul Bocuse. Plusieurs parkings se trouvent à proximité :

- Parking LPA Halles: entrée rue Garibaldi
- Parking Bonnel Servient: 44-49 rue de Bonnel

### Les + de l'établissement :

Le Fer à Cheval vous permet de vivre un moment d'immersion totale au coeur du Ventre de Lyon. Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, venez découvrir l'âme des Halles et les spécialités gastronomiques

### Services proposés

- Visite des Halles Paul Bocuse
- Découverte des spécialités lyonnaises
- Terrasse extérieure pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes à partir du 1er juin

lyonnaises, comme le mâchon. Ce plat, servi le matin, est composé de cochonnailles et de tripes, arrosé d'un pot de vin régional.



38



39





40

A 80 mètres de Léon de Lyon, dans le prolongement de la rue Pleney, la Cave d'à Côté est l'antre à flacons qui donne à boire "du très bon" dans une ambiance conviviale.



41

#### Situation & Parking

La Cave d'à Côté se situe rue Pleney, sur la Presqu'île de Lyon. Plusieurs parkings se trouvent à proximité :

- Parc LPA Terreaux
- Parc LPA Saint Antoine
- Parking gare de Lyon Perrache

#### Les + de l'établissement :

Avec son cœur de gamme de 30€ à 40€, vins au verre ou à la bouteille, la Cave d'à Côté invite les libres-buveurs, anticonformistes du goulot et cartésiens du flacon, novices, amateurs éclairés et épi-curieux à venir s'y accouder du mardi au samedi.

#### Services proposés

- 150 références de vins bien sourcés
- Apéro musical et soirées dégustation avec la complicité des vignerons
- Afterwork et soirées entre amis

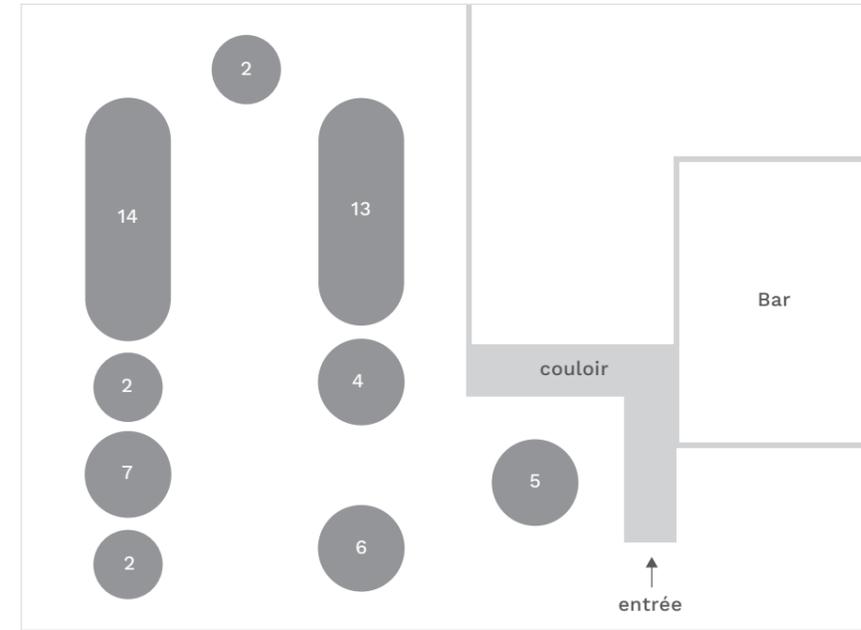
Pour faire glisser les breuvages, les tapas sont à la carte. Burrata crémeuse, planche de charcuterie, lyonnaiseries et saucisson de la Maison Sibilia, saint Marcellin de la Mère Richard accompagnent un pain maison qui fleure bon.



# L'esprit



# La Cave



-  45 m<sup>2</sup>
-  assis : 55 pers.
-  cocktail : 65 pers.





# Géraldine Carrret

DIRECTRICE COMMERCIALE LES GASTRONOMISTES

C'est au milieu des allées du Marché Gare que Géraldine passe une partie de son enfance, entourée de marchands et d'épicuriens venus des quatre coins de la capitale de la gastronomie.

Après le collège, Géraldine se dirige tout naturellement vers un BEP puis un baccalauréat professionnel en hôtellerie-restauration. Sa soif de partage et de contact la conduisent à poursuivre une année en mention complémentaire sommellerie.

Aux côtés d'un Meilleur Ouvrier de France, Géraldine apprend, progresse et confirme sa volonté de s'inscrire au cœur d'une expérience client exceptionnelle.

Son diplôme en poche, Géraldine s'associe avec Laurent Bouvier. Ensemble, ils ouvrent en 2010 « Elleixir » une brasserie haut de gamme dans les Monts d'Or. Pendant 5 ans, Géraldine fédère une clientèle toujours plus nombreuse et anime une expérience aussi conviviale que gourmande. De privatisations festives, en repas d'affaires, le restaurant qui propose également des dégustations de vins bat son plein.

Parallèlement, Géraldine continue de convaincre et ramène pour la première fois en France, le trophée de sommellerie franco-québécois « Le Divin Défi ».

En 2015, alors qu'elle termine son entraînement pour le concours de Meilleur Ouvrier de France, le bail du restaurant prend fin. Secrétaire de l'Association des Sommeliers Rhône-Alpes, Géraldine est immédiatement invitée par Olivier Massey à prendre la gérance du restaurant-bar à vin La Goutte, et la sommellerie de 11 des établissements de son Groupe.

Aujourd'hui, c'est avec la volonté de développer une expérience aussi nouvelle que novatrice, que Géraldine parcourt la ville. Rencontrer, fédérer, promouvoir et satisfaire une clientèle privée comme d'affaire autour des expériences des Gastronomistes, telles sont les missions qui animent cette lyonnaise au quotidien.

*Contact :*

[gcarret@lesgastronomistes.com](mailto:gcarret@lesgastronomistes.com)

Tel. : +33 (0)6 33 04 62 03



Les  
**GASTRONOMISTES**

*Agitateurs de bons goûts*

46



47





[contact@les-gastronomistes.com](mailto:contact@les-gastronomistes.com)

[www.les-gastronomistes.com](http://www.les-gastronomistes.com)