

DS *Café*

VOTRE EVENEMENT
SUR MESURE





Pour prolonger l'expérience healthy et gourmande de nos restaurants, nous vous proposons des formules sur mesure pour vos événements privés ou professionnels. Pour privatiser l'un de nos espaces, ou vous faire livrer par notre service traiteur, contactez-nous via ce formulaire.

- **PLAT + DESSERT** 25 € / PERSONNE
Avec pavé de saumon + 2€
- **ENTREE + PLAT + DESSERT** 30 € / PERSONNE
Avec pavé de saumon + 2€
- **FORFAIT SOFT** 5 € / PERSONNE
Eau plate & pétillante à discrétion, 1 café ou thé
- **FORFAIT BOISSON COMPLET** 10 € / PERSONNE
Eau plate & pétillante, 1 café ou thé, une bouteille de vin pour 4 Personnes



LE MENU

PLATS CHAUDS

RISOTTO GOURMAND

Butternut & champignons sautés, edamame*, noisettes grillées, fromage Grana Padano

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME

Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés

LINGUINES À LA TRUFFE

Champignons sautés, Grana Padano

LINGUINES ALFREDO

Sauce tomate crémeuse, poulet, pousses d'épinard, Grana Padano

VELOUTÉ DE BUTTERNUT & CAROTTE

CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO

Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée

Le curry de poulet au lait de coco est également disponible en version VEGAN

SALADES GOURMANDES

TAI CHI

Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet, vermicelles de riz, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame

CHICKEN QUINOA BOWL

Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel

SMASH BOWL

Salade romaine, concombre, saumon cuit mariné soja sésame, tomate cerise, cébette, pommes grenailles croustillantes, oignons frits, sauce yaourt grec & aneth

CRISPY QUINOA

Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel

CAESAR

Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar

BURGERS

CHICKEN BURGER

Poulet croustillant, tomate, salade verte, mayonnaise miel-moutarde

NORDIC BURGER

Saumon fumé, coleslaw, mayonnaise, aneth, oignons rouges

Supplément cheddar mûré +1.5€ - Supplément avocat +1.5€

PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE

Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA POULET

Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA THON

Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fiore di latte, salade verte

CLUBS SANDWICHES

CLUB POULET

Poulet, tomate, salade romaine, œuf dur, pommes grenailles, salade verte

CLUB TUNA

Rillettes de thon à l'aneth, tomate, avocat, pommes grenailles, salade verte

CLUB SAUMON

Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine

DESSERTS

CRUMBLE POMMES

TIRAMISU ORÉO

POIRE POCHÉE & CRÊPE

Caramel beurre salé, noix de pécan

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise

CAKE DU MOMENT

Carrot cake *ou* Pépites de chocolat *ou* Banana bread

CHEESECAKE CLASSIQUE

Coulis de fruits rouges *ou* caramel beurre salé

CRÊPE AU SUCRE*

Ajoutez des toppings supplémentaires pour +1€

TOPPINGS : Banane *ou* myrtille *ou* kiwi CRUNCHIES : éclats de pistache *ou* muesli *ou*

COULIS : Miel *ou* Nutella *ou* Caramel beurre salé *ou* fruits rouges *ou* chocolat

BRIOCHE PERDUE

Caramel beurre salé, fruits frais

COOKIE

Tout chocolat *ou* Matcha - chocolat blanc *ou* Chocolat au lait





LES FORMULES BUFFET DINATOIRE

- AFTERWORK 20 € / PERSONNE

Assortiment de tapas: Guacamole, houmous, mini piadinas truffe & thon-avocat
2 verres de vin (ou cocktail alcoolisé + 2€)

- BUFFET DINATOIRE 30 € / PERSONNE

2 verrines de salades (avec du saumon + 3€)
2 mini club sandwich (avec du saumon + 3€)
2 mini desserts
2 verres de vin
Eaux plate & pétillante à discrétion

- BUFFET PREMIUM 45 € / PERSONNE

Assortiment de tapas: Guacamole, houmous, mini piadinas truffe & thon-avocat
2 verrines de salades (avec du saumon + 3€)
2 mini club sandwich (avec du saumon + 3€)
2 verrines plats chauds
3 mini desserts
2 verres de vin
Eaux plate & pétillante à discretion
1 coupe de Champagne ou un cocktail alcoolisé + 10€

LES CONDITIONS

- DISPONIBILITE: Tous les soirs, du lundi au vendredi
- CAPACITE D'ACCUEIL : 50 personnes
- CONFIRMATION:

Reservation confirmée à reception d'un acompte de 30 % du montant de la commande.

Nombre de personnes définitif & choix des plats à confirmer 72H à l'avance.

Le nombre de personnes confirmé sera le nombre de personnes facturé.

Pour toute demande, notre équipe est à votre disposition par mail : dslyon@dscafe.fr, ou par téléphone: 04 78 92 09 01.



DS
Café

www.dscafe.fr