brasserie & by debourg
TRAITEUR

Réceptions
&
Privatisations sur mesure

- La créativité maitrisée par 20 ans d'expérience -

Privatisation totale ou partielle

Brasserie Debourg
29, avenue Debourg - 69007 Lyon



HIVER 2026/2027

Nous découvrir en quelques mots...

La Brasserie Debourg, c'est avant tout une maison de passion portée par Thierry Vano, son chef exécutif et une équipe fidèle depuis plus de 20 ans.

Située au cœur de Gerland, à Lyon, elle incarne l'esprit des brasseries lyonnaises : convivialité, authenticité et générosité.

Entre tradition et modernité, nous imaginons des expériences sur mesure, où chaque détail compte.

Notre engagement : vous accompagner et faire de chaque réception un moment unique et inoubliable.



Le mot du patron ✨

La restauration est avant tout une histoire de rencontres.

À la Brasserie Debourg, nous avons à cœur de vous offrir bien plus qu'un repas : un moment sincère, pensé avec attention et exigence.

Chaque réception est unique. Nous prenons le temps de vous écouter et de construire avec vous une expérience qui vous ressemble, à la brasserie comme lors de vos événements.

Avec notre signature traiteur, nous poursuivons une ambition simple : placer l'humain au cœur de chaque projet et créer des souvenirs qui comptent.

Au plaisir de vous accueillir et de partager de beaux moments ensemble.

Thierry Vano

brasserie debourg

Cocktail Signature

*Pas de choix à faire, vous aurez le tout sur votre évènement !**

“Une sélection de pièces entièrement réalisées par notre équipe, avec des produits frais, un vrai travail de cuisine et une approche gastronomique. Idéal pour des événements où l’image et l’expérience culinaire sont centrales.”

LES CLASSIQUES

Perle de Bleu de Bresse, éclats de noix 🌿
Crémeux de caractère et croquant de noix
Dôme de foie gras, gelée de mangue, micro-herbes
Mousse de foie gras onctueuse, cœur fruité à la mangue
Millefeuille de saumon fumé, gelée citron, herbes fraîches
Montage délicat en feuilles de saumon
Rigatoni farci, crème truffée au fromage 🌿
Bouchée généreuse aux notes délicatement truffées
Verrine de topinambour, mousse de champignons 🌿
Texture aérienne et parfum forestier



LES PAINS GARNIS

Mini Rolls de houmous de carotte, magret de canard fumé
Pain moelleux garni d’un houmous de carotte fondant et de fine tranche de magret fumé.
Club sandwich à la courge, bacon croustillant, noix
Douceur de courge, bacon fumé et touche croquante
Wrap de poulet au curry, chou rouge croquant, sauce Savora
Roulé gourmand aux légumes frais et sauce légèrement relevée



LES INSTANTS CHAUDS

Ballotine de saumon en feuille d’épinard, cœur de citron confit
Cassolette de billes de quenelle, sauce forestière
Cassolette de moules, crème coco au curry
Quesadillas aux deux fromages 🌿

LE SUCRÉ

Bonbon de chocolat au lait, cœur coco-amande
Chou craquant au chocolat
Financier pistache, framboise
Tartelette aux fruits rouges

*Autres saveurs disponibles sur demande.
*Recettes des pièces cocktail susceptibles d’être modifiées

Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne.

🎄 **Clémentines & Papillotes** 🍊🍬
Vous seront proposées du 1er décembre au 12 janvier

COCKTAIL DÉCOUVERTE – 5 PIÈCES / PERS. — 7.50€

Une sélection délicate de 5 pièces, pensée comme un accueil gourmand pour débuter votre réception. Idéale en complément d’un repas ou en buffet de bienvenue, cette formule légère et raffinée éveille les papilles tout en préservant l’appétit pour la suite. Un premier instant de convivialité tout en finesse.

COCKTAIL ESSENTIEL – 12 PIÈCES / PERS. I 1H — 18€

Parfait pour une réception debout conviviale, ce cocktail 12 pièces propose un assortiment équilibré de bouchées salées. Élégantes et variées, elles permettent à vos invités de profiter pleinement d’un moment d’échange dans une ambiance chaleureuse, tout en savourant une offre culinaire raffinée.

COCKTAIL GOURMAND – 15 PIÈCES / PERS. I 1H30 - 2H — 22.50€

Idéale pour une réception debout plus généreuse, cette formule 15 pièces offre une expérience culinaire complète. Entre créativité et gourmandise, chaque bouchée est pensée pour rythmer votre événement et satisfaire tous les palais, dans une atmosphère chic et détendue.

COCKTAIL SIGNATURE – 18 PIÈCES / PERS. I 2H - 3H — 27€

Véritable cocktail dinatoire, cette formule 18 pièces propose une expérience riche et immersive. Les créations, à la fois élégantes et savoureuses, se succèdent pour accompagner vos invités tout au long de la réception. Une parenthèse gastronomique raffinée, idéale pour un moment prolongé et mémorable.

Exemple d’événement

🟡 Cocktail – 60 personnes

Cocktail Signature Gourmand – 15 pièces / pers., softs et vins inclus, avec privatisation partielle ou totale et service dédié.

👉 *Une expérience clé en main de 1h30 à 2h*

33.80€ HT / pers.

Cocktail Sandwich



*Pas de choix à faire, vous aurez le tout sur votre évènement !**

LES CLASSIQUES

Mini Muffins salés 🌿
courgette tomate fourré au fromage à l'ail et aux fines herbes, décor pépite de courge.

Mini canelés salés 5 saveurs 🌿
Olive noire, parmesan, pesto, poivron goût chorizo, tomates piment d'Espelette.

Madeleine salée saveur cheddar et emmental 🌿
Madeleine salée au cheddar, moelleuse et fondante, au goût fromager marqué.

Mini croque comté truffe 🌿
cube de saumon frais, gelée citron, herbes fraîches.



LES PAINS GARNIS

Bagels aux saveurs
Saumon fumé - Tomate parmesan et Fromage frais et ciboulette 🌿

Briochette au bloc de foie gras
Brioche moelleuse garnie de foie gras fondant, pour une bouchée délicate et gourmande.

Pain de campagne végétarien 🌿
Courgettes grillées marinées, flocons de poivrons, cheddar, mozzarella, ricotta, tomates, oignons grillés, formage frais, raifort et piment d'Espelette

LES INSTANTS CHAUDS

Brochette de poulet yakitori
Gougère à l'emmental 🌿
Empanada au thon aux Légumes et thon
Ligot Truffé 🌿



LE SUCRÉ

Flan abricot,
Entremet pistache,
Financier à la framboise,
Eclairs au café et chocolat,
Entremets au café et chocolat,
Tartelette cacao, chocolat et noisettes,
Entremet aux pommes caramélisées à la mousse vanille et cassis

**Autres saveurs disponibles sur demande.*
**Recettes des pièces cocktail susceptibles d'être modifiées*

Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne.

"Pensée pour répondre aux formats les plus variés, notre gamme Classique propose une sélection de pièces cocktail et de repas alliant praticité, régularité et accessibilité. Idéale pour les événements conviviaux, les réceptions de volume ou les budgets maîtrisés, elle garantit une organisation fluide et une qualité constante, tout en s'adaptant à vos contraintes. Une solution fiable pour recevoir sereinement"

COCKTAIL ACCUEIL – 5 PIÈCES / PERS. — 6€

Une sélection de 5 pièces simples et savoureuses, idéale pour accueillir vos invités dès leur arrivée. Parfaite en complément d'un repas ou en buffet de bienvenue, cette formule légère offre un premier moment convivial tout en douceur, sans couper l'appétit pour la suite.

COCKTAIL RÉCEPTION – 12 PIÈCES / PERS. **L** 1H — 15€

Pensé pour une réception debout conviviale, ce cocktail 12 pièces propose un assortiment de bouchées classiques et équilibrées. Une formule accessible et généreuse, idéale pour partager un moment agréable autour de saveurs appréciées de tous.

COCKTAIL CONVIVIAL – 15 PIÈCES / PERS. **I** 1H30 - 2H — 18€

Pour une réception debout plus généreuse, cette formule 15 pièces offre une sélection variée de bouchées gourmandes. Conçue pour satisfaire tous les invités, elle accompagne parfaitement un moment d'échange dans une ambiance chaleureuse et détendue.

COCKTAIL GÉNÉREUX – 18 PIÈCES / PERS. **I** 2H - 3H — 22€

Véritable cocktail dinatoire, cette formule 18 pièces propose une offre complète et conviviale. Des bouchées simples, efficaces et savoureuses se succèdent pour accompagner vos invités tout au long de la réception. Idéal pour un moment prolongé, accessible et fédérateur.

Exemple d'événement

🟡 Cocktail – 60 personnes

Cocktail Sandwich Convival – 15 pièces / pers., softs et vins inclus, avec privatisation partielle ou totale et service dédié.

👉 *Une expérience clé en main de 1h30 à 2h*

28.30€ HT / pers.

Cocktail Afterwork



*Pas de choix à faire, vous aurez le tout sur votre évènement !**

2 PIÈCES SALÉES / PERS.

Bagels aux saveurs

Saumon fumé - Tomate parmesan et Fromage frais et ciboulette 🌿

Navettes briochées aux saveurs :

Saumon décor aneth, Canard décor champignons, échalotes,
Thon poivronnade décor poivrons et Fromage décor noix 🌿



Sandwichs polaires aux saveurs

Truite fumée et crème moutarde raifort fromage frais
OEufs de truite rillettes de saumon

Pain de campagne végétarien

Courgettes grillées marinées, flocons de poivrons, cheddar, mozzarella, ricotta, tomates, oignons grillés, formage frais, raifort et piment d'Espelette 🌿

SÉLECTION DE CHARCUTERIE (30GR./PERS.)

accompagnée de condiments, beurre et pain

Chiffonnade de jambon blanc, rosette, jambon cru et mortadelle

SÉLECTION DE FROMAGE (30GR./PERS.)

accompagné de pain

Comté AOP, Fourme d'Ambert, Saint Marcelin affiné, Saint-Nectaire

1 PIÈCE SUCRÉE / PERS.



Flan abricot,
Entremet pistache,
Financier à la framboise,
Eclairs au café et chocolat,
Entremets au café et chocolat,
Tartelette cacao, chocolat et noisettes,
Entremet aux pommes caramélisées à la mousse vanille et cassis

"Une formule conviviale et accessible, idéale pour partager un moment de détente en fin de journée.
Pensé pour un format debout, ce cocktail afterwork associe bouchées salées, sélection de charcuteries et fromages, et une touche sucrée pour conclure en douceur.
Une offre simple et efficace, parfaite pour accompagner vos échanges dans une ambiance chaleureuse et détendue".

COCKTAIL AFTERWORK — 7€

- *2 pièces salées*
- *Sélection de charcuteries*
- *Sélection de fromages*
- *1 pièce sucrée*

Exemple d'événement

🟡 Cocktail Afterwork – 60 personnes

Cocktail Afterwork, Bières, softs et vins inclus, avec privatisation partielle ou totale et service dédié.

👉 *Une expérience clé en main de 1h30 à 2h*

18.80€ HT / pers.

**Autres saveurs disponibles sur demande.*
**Recettes des pièces cocktail susceptibles d'être modifiées*

Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne.

Ateliers Culinaires



STANDS SALÉS FROIDS

Bar à Cornets salés — 2.50€

Garnis miute, aux saveurs de votre choix :
Saumon fumé, duo de sésame, Chèvre et miel et Betterave et vanille

Bar à Jambon Serrano — 300€

Grande réserve 14 mois, découpe minute de Jambon Serrano sur planches rustiques (tarif pour 400 pièces)

STANDS GOURMANDS FROIDS DES FÊTES



Comptoir du Foie Gras Maison — 150€

Foie gras maison découpé minute devant vos convives, accompagné d'une compotée d'oignons et de pain d'épices légèrement toasté. (Tarif 25 pers.)

Comptoir du Saumon Gravlax — 2.00€

Saumon entier préparé façon gravlax, découpé minute devant vos convives, délicatement parfumé à la betterave, à l'aneth, au citron vert et aux poivres aromatiques.

Comptoir de l'Écailler — 5.50€

Une huître n°3 d'Arcachon ou de Marennes, une crevette rose et un bulot par personne, accompagnés de pain de seigle, beurre demi-sel, citron, vinaigre à l'échalote et mayonnaise..

STANDS SALÉS CHAUDS

Meule de Parmigiano Reggiano — 3.50€

au risotto crémeux ou pâtes, préparés et mélangés dans une meule de Parmigiano Reggiano

Wok Minute — 3.50€

Riz sauté aux légumes croquants, relevé de citronnelle et de coriandre, accompagné de sauces chili et soja. Une préparation parfumée et pleine de fraîcheur, réalisée à la minute.
Option : poulet, crevettes ou végétarien

Mini Burger Minute — 4.00€

mini burgers allient un pain moelleux à une garniture généreuse, relevée d'une sauce barbecue gourmande

STANDS GOURMANDS CHAUDS DES FÊTES



Fontaine de Fondue des Alpes — 8.00€

Fondue onctueuse au Gruyère Suisse AOP et Vacherin Fribourgeois AOP, présentée sur notre arbre à fondue et accompagnée de morceaux de pain. (80 g de fromage par personne)

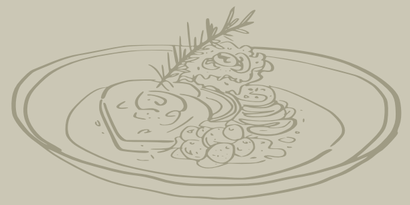
Comptoir Raclette à la Meule — 9.50€

Raclette fondante à la demi-meule (80 g), accompagnée de pommes de terre grenaille, d'une sélection de charcuteries, de cornichons et de petits oignons grelots

Chaque stand est proposé pour un minimum de 30 personnes, à l'exception du stand foie gras et du bar à jambon

Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne.

Expérience Repas



MENU SIGNATURE 25 — 25€

ENTRÉES

Velouté de petits pois à la menthe fraîche, œuf parfait basse température, éclats croustillants

ou

Marinière de coquillages rafraîchie au safran, perles de légumes croquants

ou

Œuf fermier à 63°, crème légère de truffe noire, copeaux de parmesan affiné

PLATS CHAUDS

Ballotine de volaille fermière farcie aux primeurs,
mousseline de pommes de terre ratte, sauce suprême au jus réduit

ou

Bœuf confit toute une nuit, jus réduit aux olives noires, polenta gratinée, légumes du marché

ou

Dos de lieu noir rôti, infusion de curry rouge, riz noir vénéré, salade
d'herbes fraîches aux agrumes

ou

Pavé de truite, sauce vierge, pressé de légumes du soleil

ou

Risotto d'épeautre aux asperges et champignons

DESSERTS À L'ASSIETTE

Tarte au citron meringuée

ou

Finger cake au chocolat-noisette

ou

Charlotte aux fruits rouges

Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne.

"À la Brasserie Debourg, chaque repas est conçu comme un moment de partage, alliant tradition lyonnaise et créativité.
Notre chef exécutif et son équipe élaborent une cuisine de saison, généreuse et authentique, adaptée à tous vos formats d'événements.
Composez votre menu selon vos envies : nous vous accompagnons pour créer une expérience sur mesure, à votre image."







Exemple d'événement

🟡 Repas de groupe – 30 personnes

Menu signature 25, eaux repas et vins inclus, avec privatisation partielle ou totale et service dédié.

👉 *Une expérience clé en main de 1h30 à 2h*

36.50€ HT / pers.

Fromages

Demi Saint-Marcellin affiné "Mère Richard" — 4€
accompagné d'huile de noix et ilot de verdure

Faisselle à la crème ou aux fruits rouges — 4€

Planche fermière de fromages de nos régions (30gr/pers.) - *Buffet* — 4€
Comté AOP, Fourme d'Ambert, Tomme noir, Saint Marcelin affiné, Bûche de chèvre, Crottin de chèvre

Desserts Célébration

Entremets à partager

L'Écrin Chocolat — 8€
Chocolat noir intense, croustillant praliné aux fruits secs,
fine feuille de génoise moelleuse, mousse au chocolat onctueuse

Le Rubis des Bois — 8€
Fruits rouges, mousse légère aux baies, cœur acidulé de framboise, biscuit moelleux

L'Évasion Exotique — 8€
Fruits exotiques, mousse légère mangue-passion, cœur coulant acidulé, biscuit aérien à la noix de coco

Le Classique du Verger – *Selon saison* — 8€
Framboisier - Entremet :
Génoise légère, crème onctueuse à la vanille, framboises fraîches

Fraisier - Entremet :
Génoise moelleuse, crème légère à la vanille de Madagascar, fraises fraîches

Pièces montées de choux

Pièce montée cône de 3 choux par personne — 12€
Nos parfums : Vanille, chocolat, pistache, café, praliné
(2 saveurs maximum par pièce montée)



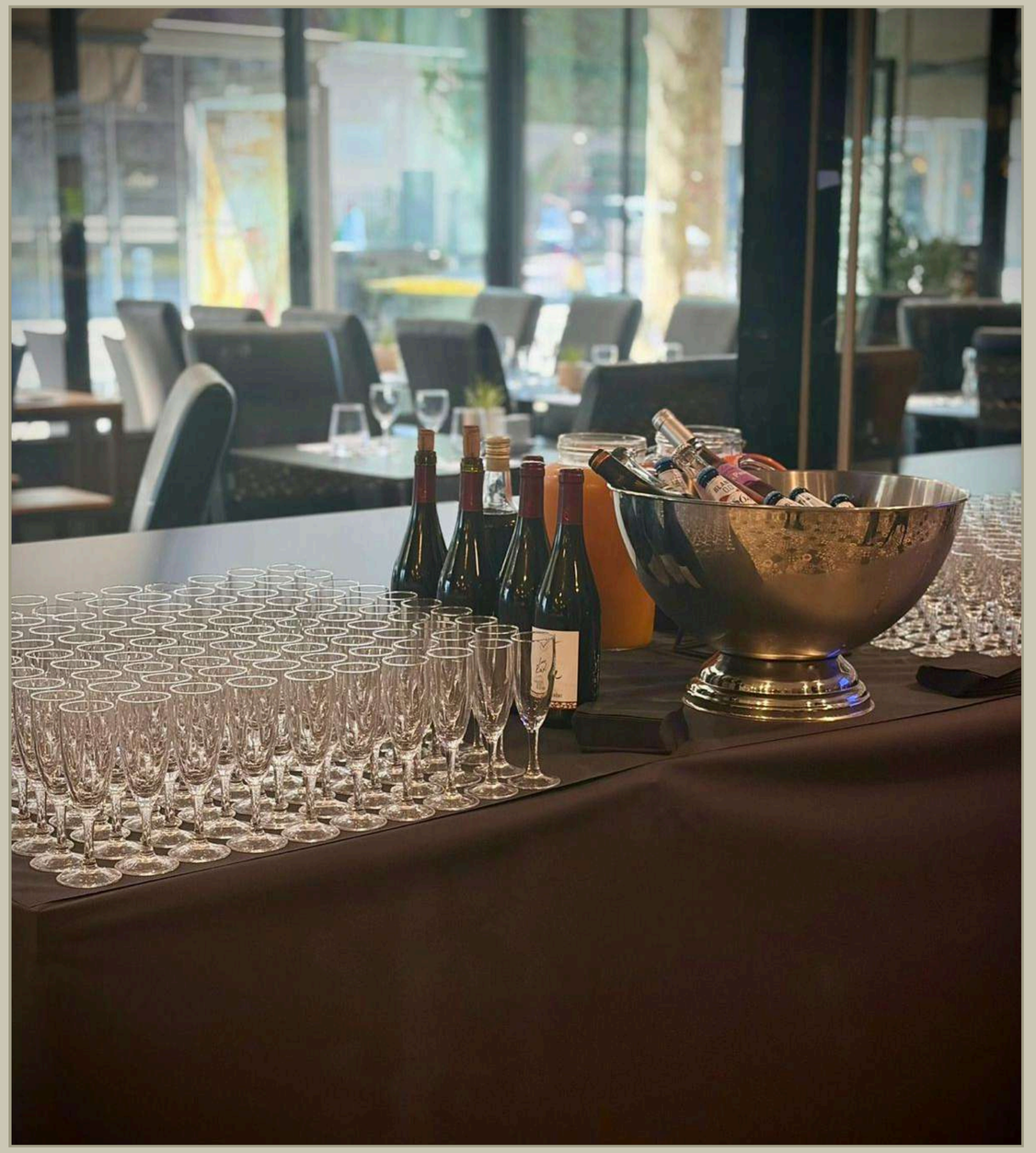
Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne.

Nos Boissons



APÉRITIFS (1 VERRE / PERS.) Kir à la crème de fruits, cocktail de fruits sans alcool, punch ou sangria	2.90€
SOFTS (1 BOUTEILLE / 2.5 PERS.) Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit) Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian) Bouteilles de jus de fruits multivitaminés 1L Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, thé à la pêche	2.80€
EAUX REPAS (4 BOUTEILLES 1L / TABLE DE 10 PERS.) Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit) et d'eau minérale 1L (Evian)	3.50€
BIÈRES DE LA MAISON (1 VERRE DE 25CL / PERS.) Tigre Bock Blonde, Brooklin IPA ou Pietra Ambrée	3.50€
COCKTAIL AVEC OU SANS ALCOOL (1 VERRE / PERS.) Spritz Debourg, Bombay Saphire & Tonic, Mojito, Moscow Mule, Martini Virgin Spritz, Virgin Mojito ou Virgin Mule	7€
VINS - CUVÉE CLASSIQUE (1 VERRE / PERS.) Blanc, Mâcon Villages Blanc, Viognier Rosé, Côtes de Provence Rouge, Côtes-du-Rhône	2.50€
VINS - CUVÉE ÉLÉGANCE (BOUTEILLE DE 75CL) Blanc, IGP Gascogne, Doux Jardin Secret, Villa Dria Rouge, Côtes-du-Rhône, Belle Ruche, Chapoutier, 2024 IGP Méditerranée, Château Favori, 2024	 20€ 22€ 22€
FINES BULLES (BOUTEILLE DE 75CL) Champagne Brut	39€
BOISSONS CHAUDES (1 TASSE / PERS.) Café, Thé ou Infusion	1.40€

Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne (sauf les vins élégance et le champagne : tarif à la bouteille)



Nos Menus Spéciaux



ENFANT

Buffet Enfant (4 pièces / pers.) — 5€

Club sandwichs garnis
Navettes garnies
Bagels garnies
Muffins salés

Menu Enfant — 11€

Plat chaud : Filet de poulet rôti, pommes de terre grenailles et haricots verts
Desserts : Fondant au chocolat

PRESTATAIRE

Menu Chaud Prestataire — 20€

Entrée : Tatin de légumes, nid de mesclun
Plat chaud : Filet de poulet rôti, pommes de terre grenailles et haricots verts
Fromage : Fromage sec du moment
Desserts : Fondant au chocolat

Tous nos tarifs sont exprimés en euros hors taxes (HT) et par personne.



Privatisation dont Personnel de service

PRIVATISATION & ACCOMPAGNEMENT

Afin de vous garantir une expérience fluide et entièrement maîtrisée, la Brasserie Debourg propose ses espaces à la privatisation, totale ou partielle, selon la nature de votre événement.
Dans ce cadre, un forfait de privatisation est appliqué. Celui-ci inclut la mise à disposition des espaces ainsi que la présence de notre personnel de service, attentif au bon déroulement de votre réception.

CE FORFAIT COMPREND :

- la préparation et la mise en place des espaces
- la présence d'une équipe de service dédiée tout au long de votre événement
- la coordination et le suivi de votre réception
- le nettoyage et la remise en état des lieux après votre événement, incluant la fermeture de l'établissement

Notre équipe veille à chaque détail afin de vous offrir un moment fluide, convivial et sans contrainte.

NOTRE ENGAGEMENT :
Vous offrir une organisation clé en main, pour que vous puissiez profiter pleinement de votre événement, en toute sérénité.

Le tarif définitif sera ajusté et précisé lors de l'élaboration de votre devis personnalisé, en fonction de votre événement, du nombre de convives et des prestations retenues.

"Conditions détaillées disponibles sur demande ou au moment de la réalisation du devis personnalisé."





Brasserie Debourg

La créativité maîtrisée par 20 ans d'expérience

29, avenue Debourg, 69007 Lyon

04 78 96 40 01

lyon@brasserie-debourg.com

www.brasseriebydebourg.fr

RESTAURANT PRIVATISATIONS ÉVÉNEMENTS

