



Chez Paul 'O

R E S T A U R A N T

PROPOSITION COMMERCIALE

*Maître
Restaurateur*



Maîtres Cuisiniers



VOTRE SEMINAIRE
DEDANS-DEHORS
Chez Paul'O

Pour vos évènements d'entreprise, cap plein sud pour, 10 minutes plus tard... Vous retrouver entre les bras du Rhône et partager votre réunion de travail...

Entre des intérieurs aux atmosphères tendances et de vastes terrasses en pleine nature... Chez Paul'O

PARKING PRIVATIF
FACILITE D'ACCES
DÉPAYSEMENT
CAPACITE D'ACCUEIL



Situé sur l'île de la table ronde,
à la croisée de Solaize et de Vernaison
le restaurant Chez Paul'O vous accueille
été comme hiver sur son site remarquable
en mode *open air* .

Le concept du restaurant repose sur ce
subtil mélange d'esprit guinguette et de
bistro chic, réparti en univers qui se
jouent des intérieurs et des extérieurs au
fil des espaces... restaurant, terrasses,
salons, bar d'été et terrain de pétanque.



Privatisez l'ensemble du restaurant
ou ne réservez qu'un de nos espaces.

De 20 à 250 personnes :

- Le confort
- Le cadre de verdure
- La magie de la terrasse
- Le savoir-faire de notre équipe
feront la réussite de vos événements.



MEETING

LANCEMENT PRODUITS

REUNION

COCKTAIL

MARIAGE...



ACCUEIL RÉUNION

1- ACCUEIL 8.00€ par personne

- 3 pièces de mini viennoiserie
- Café ou thé - jus de fruits
- 1 bouteille d'eau minérale (pour 3 personnes)

2- REUNION

Location d'espace privatisé :
hors service..... 300.00€

3- PAUSE collation 6.00€ par personne

- Café ou thé - jus de fruits
- 1 bouteille d'eau minérale (pour 3 personnes)

4- REPAS

MENU DU MARCHÉ 28.00€
(du lundi au vendredi midi)

- Entrée – plat – dessert

MENU DES LONES 45.00€

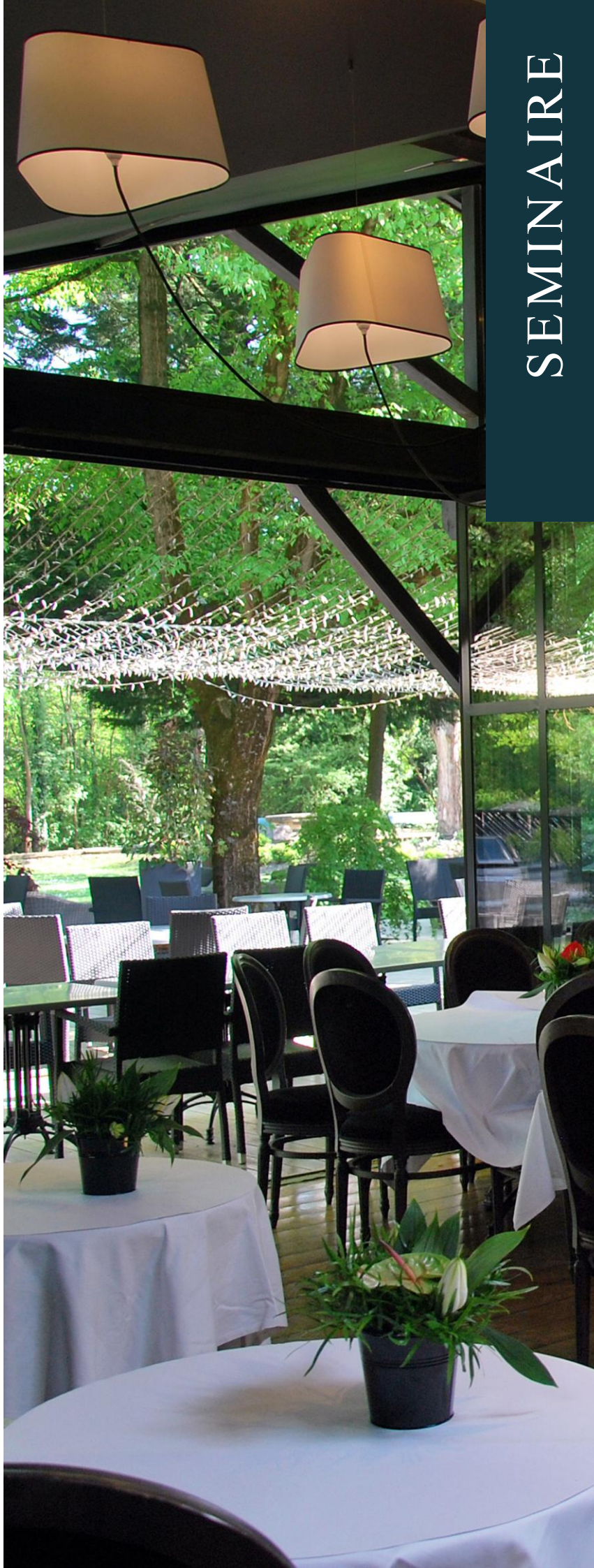
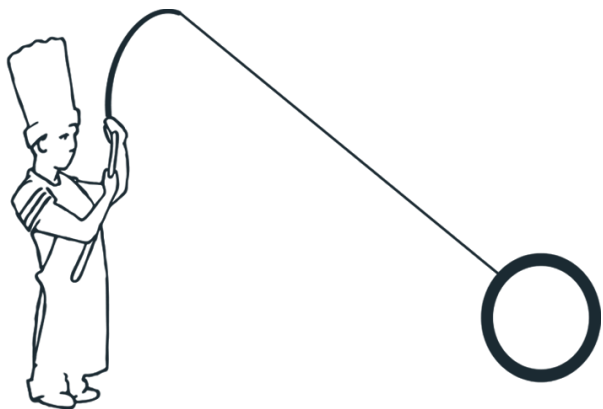
- En annexe*

MENU PAUL'O 46.00€

- En annexe*

FORFAITS BOISSONS

- En annexe*



SEMINAIRE

COCKTAIL LE RHONE

46.00€ par personne

- Gaspacho andalou
- Panier de crudités, tapenade et tomatade
- Caviar d'aubergines, chorizo Belotta
- Gravlax de saumon
- Tataki de bœuf thaï
- Houmous de pois chiche
- Verrine de tomates cerise et mozzarella
- Mini croque-monsieur
- Caponata de légumes
- Velouté de légumes de saison
- Assortiment de nems
- Poêlée de poulpe au curry
- Brochette de bœuf mariné
- Mini burger
- Mini quenelle en persillade

Assortiment de charcuterie (suppl. 5€/pers.)

Assortiment de fromages secs et blanc (suppl. 5€/pers.)

Mignardises sucrées (5 pièces par personne)

- Duo de tartelettes de saison, panna cotta et son coulis, soupe de fruits de saison, mini baba, mini moelleux

* la composition est amenée à changer en fonction de la saison



MARIAGE

POUR CETTE JOURNEE UNIQUE....
UN LIEU MAGIQUE!!!!

Pour votre mariage, profitez d'un cadre
exceptionnel et régalez les papilles de vos
invités avec un repas plein de saveurs...

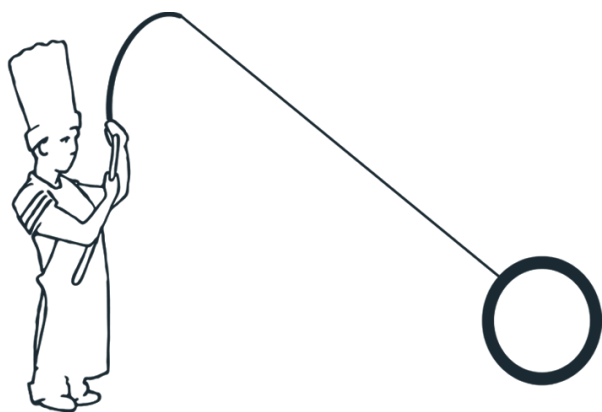
Un subtil mélange d'esprit contemporain et de
bistrot chic, vous êtes Chez Paul'O !

A votre disposition une salle de restaurant,
plusieurs salons, un bar extérieur, une grande
terrasse ombragée et un terrain de pétanque...

Le Chef Benoît TOUSSAINT, vous propose une
cuisine qui associe la mer et le terroir pour le
plaisir des sens...

POSSIBILITE DE PRIVATISATION

Devis personnalisé sur demande



MARIAGE

FORMULE GRILL*

44.00€ par personne

PENDANT L'APERITIF

- Mini croque-monsieur
- Panier de crudités, tapenade et tomatade

BUFFET FROID **

- Terrine de campagne
- Eventail de melon et jambon cru
- Salade de pâtes à l'italienne
- Focaccia tomates
- Salade de poulet à la provençale
- Salade grecque
- Salade d'avocats et écrevisses

LE GRILL

- Magret de canard
- Pluma
- Merguez
- Saumon à la plancha

ACCOMPAGNEMENTS

- Ratatouille et gratin dauphinois
- Assortiment de sauces
(barbecue-moutarde-cocktail)

BUFFET DE DESSERTS

- Duo de tartelettes de saison
- Panna cotta et son coulis
- Soupe de fruits de saison
- Mini baba
- Mini moelleux

*formule disponible du 1/04 au 31/10

** la composition du buffet d'entrées est amenée à changer en fonction de la saison



MENU PRESTIGE

72.00€ par personne

Amuse-bouche selon le marché

Demi-homard, coulis tomate-basilic,
mesclun de salades

OU

Foie gras de canard, toast brioché,
chutney aux figes

Dorade royale rôtie, beurre blanc et
légumes nouveaux

OU

Volaille de Bresse aux morilles,
pommes purée maison

Demi Saint Marcellin affiné

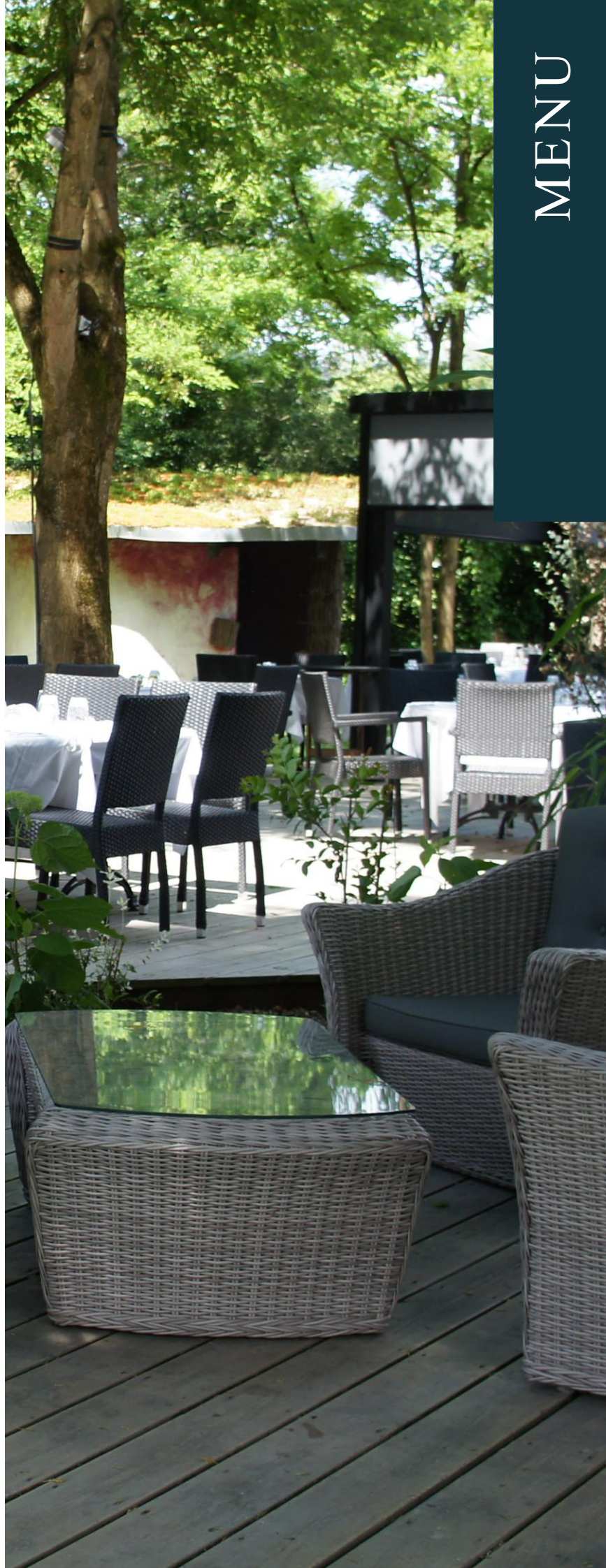
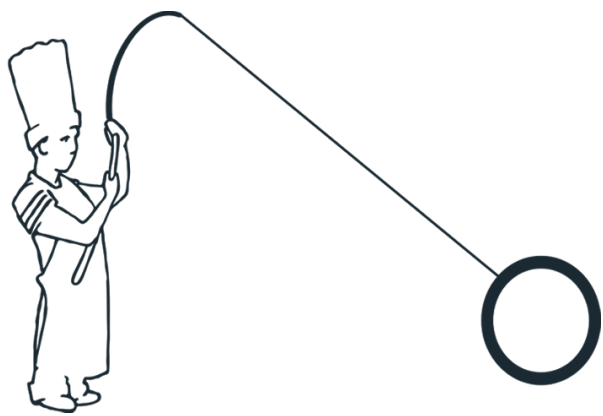
OU

Fromage blanc à la crème fraîche épaisse

Dessert au choix sur la carte

Mignardises

(à partir de 20 personnes possibilité de
confection de gâteaux ou pièce montée)



MENU PAUL'O*

46.00€/personne

Saumon gravlax, crème à l'aneth, brioche

OU

Gratin d'aubergines au vieux parmesan

Croustillant de veau, jus corsé au romarin,
millefeuille de pommes de terre

OU

Pavé de skrei, crème curry-coco,
mouseline de carottes et patates douces
à la vanille

Baba au rhum, compote pommes-poires,
Chantilly

OU

Gâteau aux pommes et caramel

OU

Tarte praline

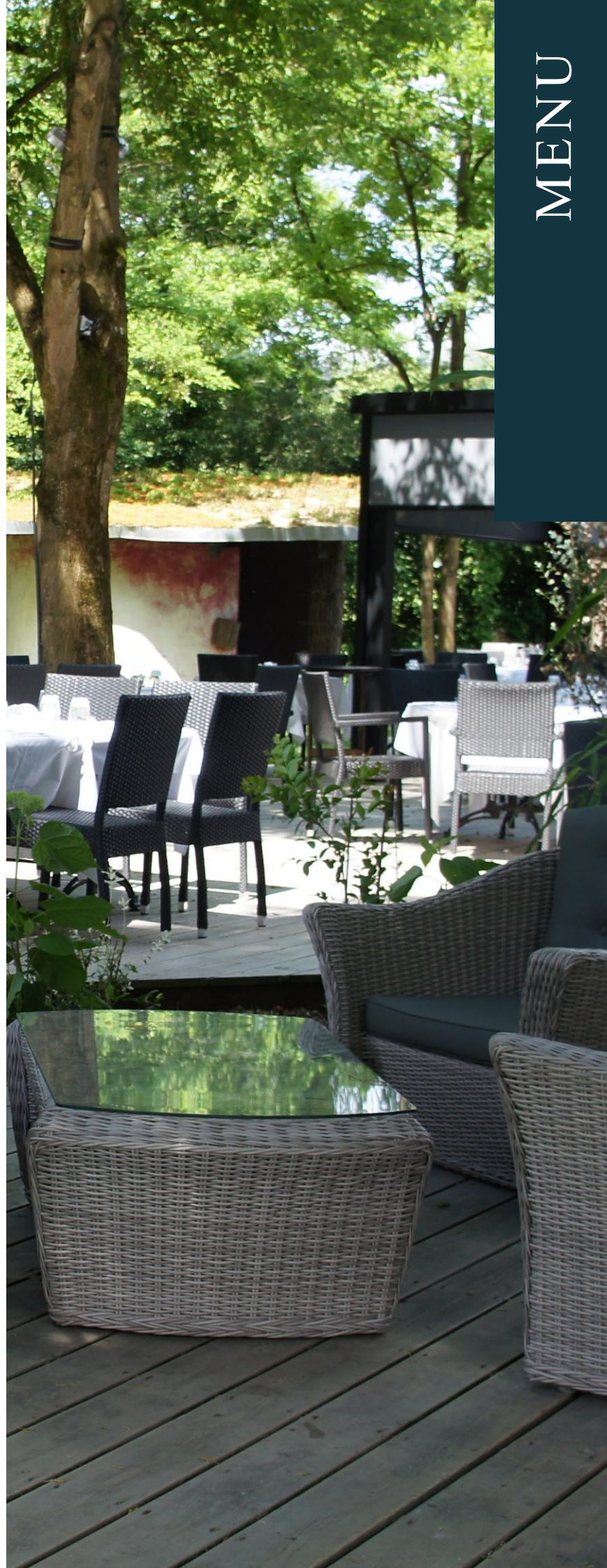
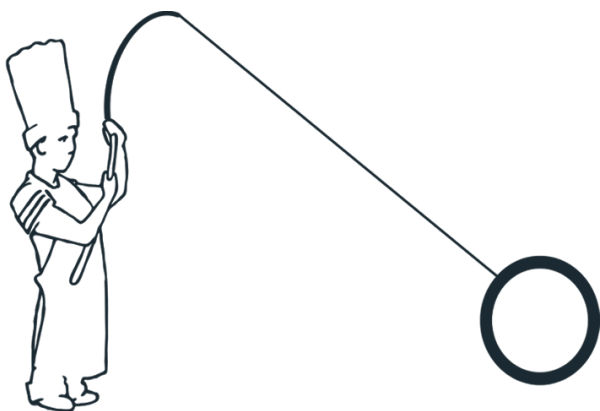
OU

Crème caramel

OU

Dôme coco cœur mangue, tartare à la
mangue

*modification du menu selon la saison



MENU DES LONES*

45.00€/personne

Tataki de bœuf, salade thaï, coriandre fraîche

OU

Gravlax de saumon, crème d'aneth citronnée

Suprême de volaille fermière, jus corsé, gratin dauphinois et haricots verts

OU

Poisson selon arrivage, beurre blanc, poêlée de légumes du moment

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges

OU

Demi Saint Marcellin

OU

Baba au rhum st son coulis, Chantilly

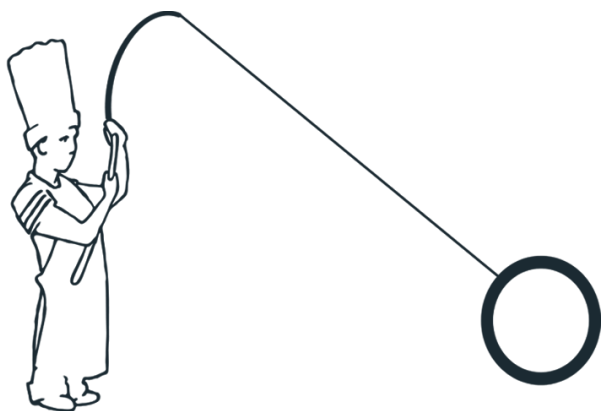
OU

Dessert du moment

OU

Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges

*modification du menu selon la saison



MENU LYONNAIS*

34.00€/personne

Salade lyonnaise

OU

Pommes de terre et hareng fumé

Andouillette, sauce aux deux moutardes,
gratin de macaroni

OU

Quenelle de brochet, sauce homardine, riz
pilaf

Crème caramel

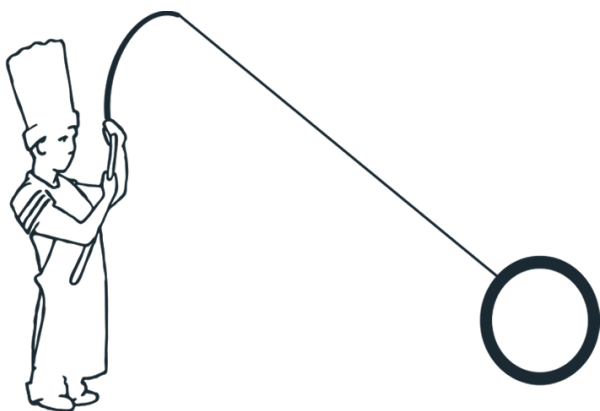
OU

Tarte praline

OU

Fromage blanc à la crème ou au coulis de
fruits rouges

*modification du menu selon la saison



FORFAITS BOISSONS

Forfait à 18,00€ par personne

Punch ou cocktail sans alcool
1 bouteille de vin (pour 4 personnes)
Café ou thé

Forfait à 21,00€ par personne

Punch ou cocktail sans alcool
1 bouteille de vin (pour 4 personnes)
1 bouteille d'eau minérale (pour 2 personnes)
Café ou thé

Forfait à 31,00€ par personne

Punch ou cocktail sans alcool
1 bouteille de vin (pour 3 personnes)
1 bouteille de champagne (pour 6 personnes)
Café ou thé

Forfait à 34,00€ par personne

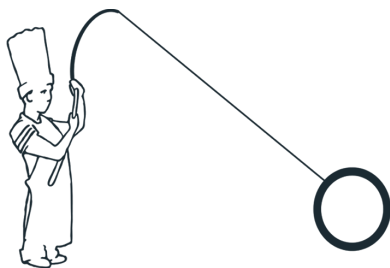
Punch ou cocktail sans alcool
1 bouteille de vin (pour 3 personnes)
1 bouteille d'eau minérale (pour 2 personnes)
1 bouteille de champagne (pour 6 personnes)
Café ou thé

Forfait à 40,00€ par personne

Kir royal
Ou
Coupe de champagne
Ou
Cocktail sans alcool
1 bouteille de vin (pour 3 personnes)
1 bouteille d'eau minérale (pour 2 personnes)
1 bouteille de champagne (pour 4 personnes)
Café ou thé

Forfait spécial « formules cocktails » à 35,00€ par personne

Cocktail alcoolisé (env. 3 verres/personne) et softs à discrétion
1 bouteille de vin (pour 3 personnes)
1 bouteille d'eau minérale (pour 3 personnes)
Café ou thé



RECAPITULATIF DES PRESTATIONS

Détail Budgétaire	QT	PU	TOTAL	TOT TTC
MENU DES LONES		45.00€		
MENU PAUL'O		46.00€		
MENU LYONNAIS		34.00€		
MENU PRESTIGE		72.00€		
FORMULE GRILL		44.00€		
COCKTAIL LE RHONE		46.00€		
FORFAIT BOISSONS		18.00€		
FORFAIT BOISSONS		21.00€		
FORFAIT BOISSONS		31.00€		
FORFAIT BOISSONS		34.00€		
FORFAIT BOISSONS "formule cocktails"		35.00€		
FORFAIT BOISSONS		40.00€		

SECURITE

PRIVATISATION

TOTAL

30% d'acompte

--	--	--	--	--

CONDITIONS DE RÉSERVATION

Ce devis est valable jusqu'au2025

Le nombre de participants confirmé sur l'estimation sera la base de notre facturation

IMPORTANT

Pour confirmation de votre part, nous vous remercions de nous retourner le devis signé (+ cachet commercial pour les Sociétés) ainsi que les conditions générales de vente avec la mention « BON POUR ACCORD » accompagnés du versement de l'acompte.

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

- XXX € versement de l'ACOMPTE à la signature soit 30% du montant TTC

- Le solde sur place ou réglable sur facture dès réception.

En dernière page vous trouverez les informations administratives.

Une facture globale vous sera transmise en fin de prestation à l'adresse de facturation mentionnée, tenant compte de l'acompte et des éventuels rajouts ou modifications survenus après la signature du contrat.

Pour confirmation, nous vous demandons de bien vouloir nous retourner un exemplaire dûment signé, accompagné d'un acompte de 30% du montant total TTC par virement ou par chèque libellé à l'ordre de TM Restauration / Chez Paul'O

Tout extra non réglé sur place par les participants, sera ajouté sur la facture globale de la prestation.

Nous vous rappelons que votre confirmation ne sera effective qu'à réception de l'acompte et des documents suivants, datés, signés et tamponnés : le devis, les conditions de réservations et les conditions générales de ventes.

JE RECONNAIS AVOIR PRIS CONNAISSANCE DES CONDITIONS DE RESERVATION ET DE REGLEMENT, DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DU RECAPITULATIF DES PRESTATIONS.

BON POUR ACCORD

LYON, LE

Madame, Monsieur,

Pour Paul'O Restaurant

Fonction et signature

Cachet de l'entreprise

VOS CONTACTS DURANT L'ÉVÈNEMENT

Alain

Responsable de salle

04 78 46 06 47

contact@paulorestaurant.fr

Virginie

Assistante commerciale

04 78 46 06 47

contact@paulorestaurant.fr

Benoît Toussaint

Gérant

04 78 46 06 47

contact@paulorestaurant.fr

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Tous nos prix sont compris TTC.

Les menus et tarifs sont valables pour des groupes de 20 personnes minimum.

Le service est inclus à nos prestations jusqu'à 1h.

Au-delà, il sera facturé 300.00€ par heure supplémentaire jusque 3 heures du matin.

Si notre proposition vous convient, merci de nous confirmer vos choix et le nombre exact de participants au moins 10 jours avant la date de la réception.

Ce nombre sera considéré comme définitif sans modification de votre part au minimum 72 heures à l'avance.

Il sera la base de notre facturation et ne pourra donner lieu à aucun remboursement ou déduction de notre part.

Lors de votre confirmation, un acompte de 30% minimum du montant de la prestation vous sera demandé, le solde à réception de facture ou règlement sur place.

En cas d'annulation d'une commande dans les 15 jours précédant l'événement, une indemnité de 50% sera due.

En cas d'annulation d'une commande dans les 8 jours précédant l'événement, la totalité de l'acompte sera conservée.

JE RECONNAIS AVOIR PRIS CONNAISSANCE DES CONDITIONS DE RESERVATION ET DE REGLEMENT, DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DU RECAPITULATIF DES PRESTATIONS.

BON POUR ACCORD

LYON, LE

Madame, Monsieur,

Pour Paul'O Restaurant

Fonction et signature

Cachet de l'entreprise

VOS CONTACTS DURANT L'ÉVÈNEMENT

Alain

Responsable de salle

04 78 46 06 47

contact@paulorestaurant.fr

Virginie

Assistante commerciale

04 78 46 06 47

contact@paulorestaurant.fr

Benoît TOUSSAINT

Gérant

04 78 46 06 47

contact@paulorestaurant.fr