



PRIVATISATION DE LA CAVE CAFÉ TERROIR, DÎNER INTIMISTE AU SEIN DE L'UN NOS CAVEAUX,  
DÉCOUVREZ NOS OFFRES !

Anniversaire, Mariage, Pot de départ, Dîner en famille ou entre amis,  
Repas d'entreprise ou autres occasions,

Le CAFE TERROIR et LA CAVE CAFE TERROIR s'adaptent à votre  
évènement pour vous offrir une expérience chaleureuse et conviviale  
autour de bons produits du terroir !

Nos établissements & notre équipe auront le plaisir de vous recevoir.

# ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

À L'ÉTAGE DE LA CAVE CAFÉ TERROIR



Vous souhaitez organiser un évènement autour de bons produits dans un lieu exceptionnel en plein coeur de Lyon ?



Le CAFÉ TERROIR vous propose de passer un merveilleux moment en privatisant LA CAVE CAFÉ TERROIR pour tous types d'évènements.

Cet espace peut accueillir jusqu'à 45 personnes pour vos cocktails

Le rez-de-chaussé de La Cave Café Terroir est privatisable selon nos disponibilités et uniquement sur réservations.

# LA CAVE À MANGER

Le bar à vin peut accueillir jusqu'à 45 personnes.

Vous souhaitez un cocktail dînatoire ? Nous pouvons aménager l'espace selon vos besoins et le type d'évènement à organiser.

L'ambiance conviviale de ce lieu vous garantit une soirée chaleureuse et sur-mesure.



# NOS CAVEAUX

Nous avons 4 caveaux aménagés & situés en bas de La Cave Café Terroir et du restaurant Café Terroir. Ces espaces sont disponibles sur réservation. Chacun de nos caveaux peut accueillir jusqu'à 8 convives maximum.

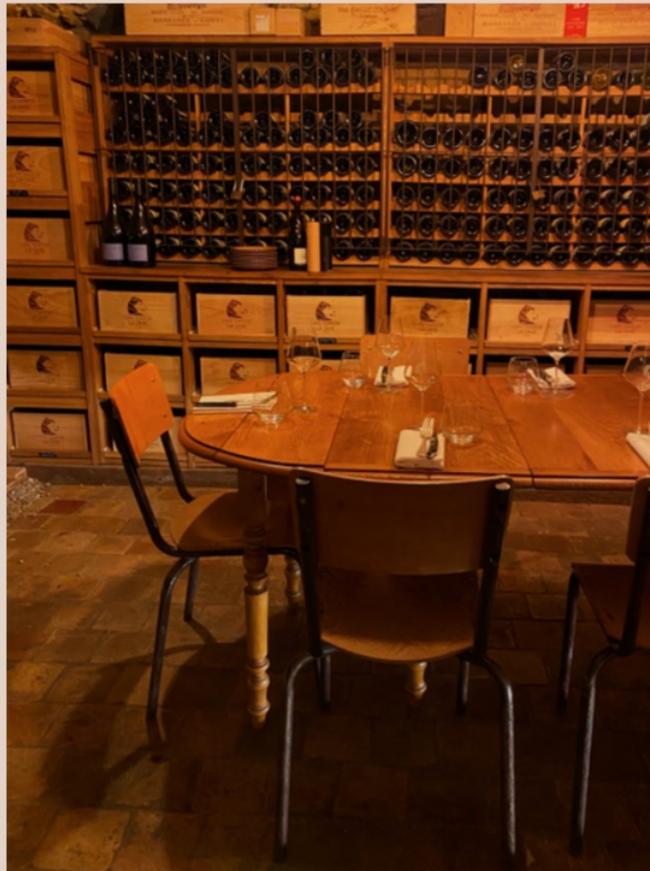
L'atmosphère inédite et tamisée pour un repas intime et à l'écart, entouré de notre sélection de vins.

Une expérience unique à vivre entre amis ou en famille, et pour toutes occasions !



# NOS CAVEAUX

SOUS LA CAVE CAFÉ TERROIR



CAVEAU 1



CAVEAU 2

OU

SOUS LE RESTAURANT CAFÉ TERROIR



CAVEAU 3



CAVEAU 4



Il est possible de réserver les caveaux 3 et 4 pour accueillir jusqu'à 16 convives !  
Vous pourrez ainsi être installé sur deux tables séparées mais proches l'une de l'autre

# VOTRE MENU

Ensemble, nous choisissons les mets parmi notre sélection :

Oeuf à la coque, mouillettes de beaufort  
Jambon à l'Os sauce Moutarde et Miel  
Terrine Maison

Saucisson Pistaché, sauce au vin rouge  
Poulet de Bresse  
Côte de boeuf "AUBRAC"  
Côte de boeuf "SALERS"

Gâteau Lyonnais®  
Mousse au chocolat Valrhona  
Tarte aux pralines

Nous déterminons ensuite une sélection de vins parmi nos 1200 références.

Vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Champagne, Savoie...

Des vins de vignerons propriétaires, des jus de fruits régionaux, de la bière locale et les cocktails du moment

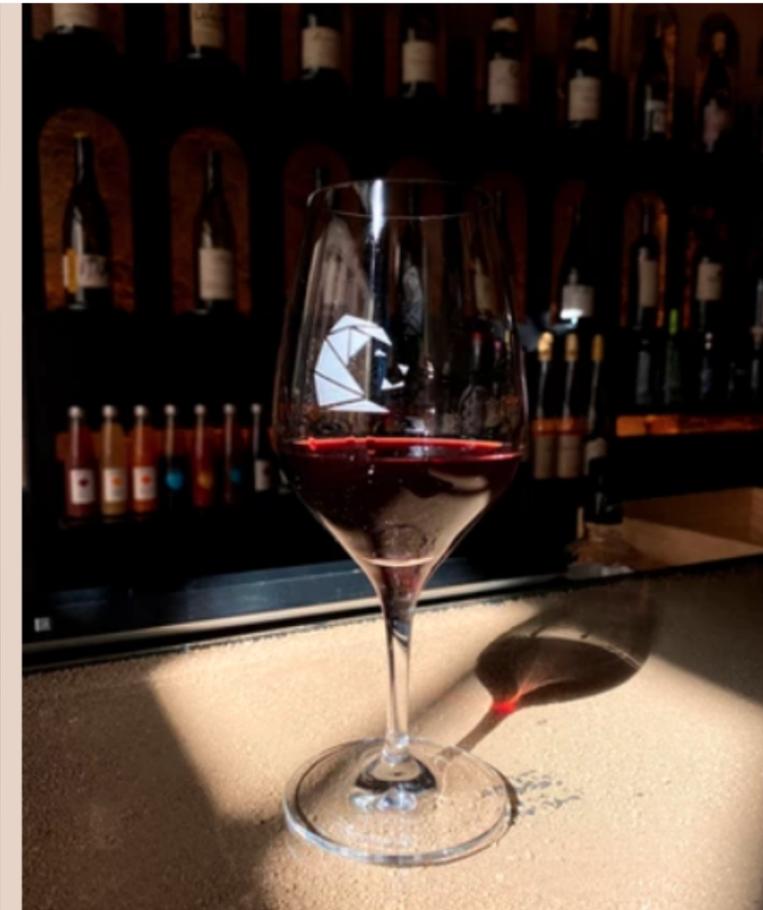
De la bouteille de 75cl au Jéroboam de 3l



# CONTACTEZ-NOUS

Pour toute demande de réservation, merci de nous écrire à l'adresse suivante :

[contact@cafeterroir.fr](mailto:contact@cafeterroir.fr)



Nous répondrons avec attention dans les plus brefs délais

À TRÈS BIENTÔT AU CAFÉ TERROIR !