



Chez Paul 'O

R E S T A U R A N T

PROPOSITION COMMERCIALE

*Maître  
Restaurateur*





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 44.00€

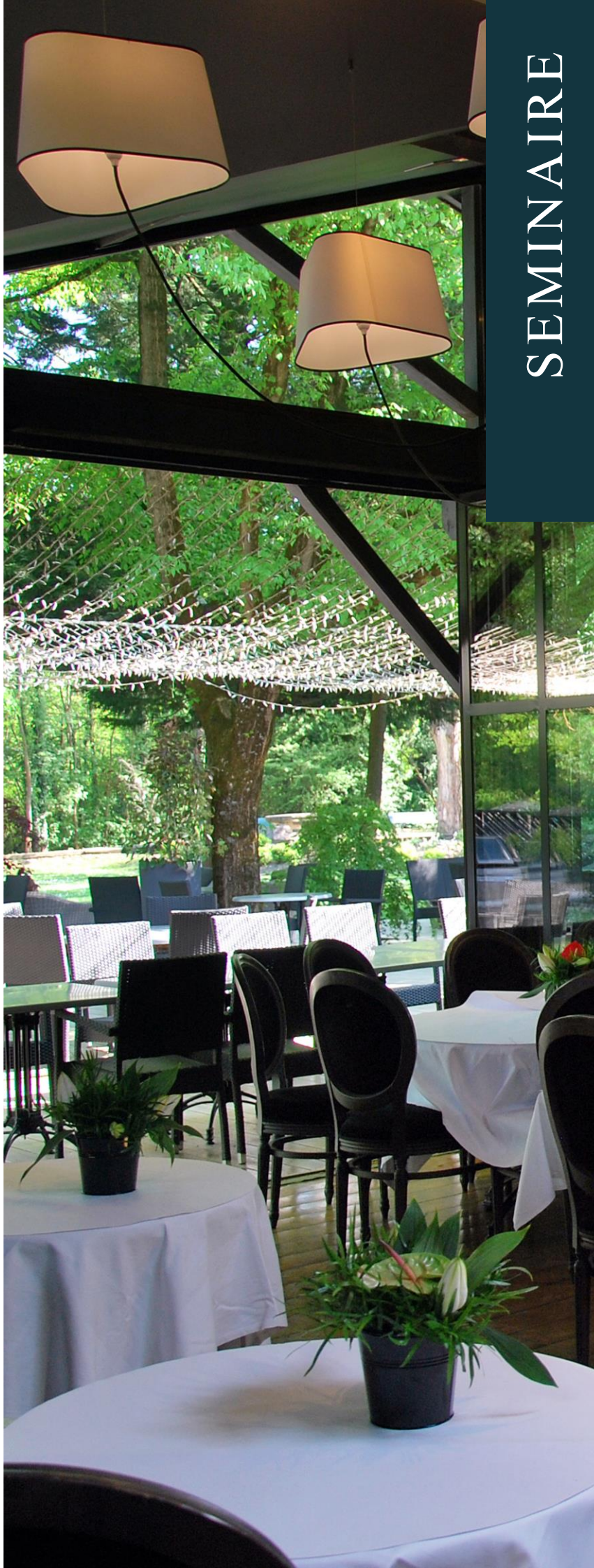
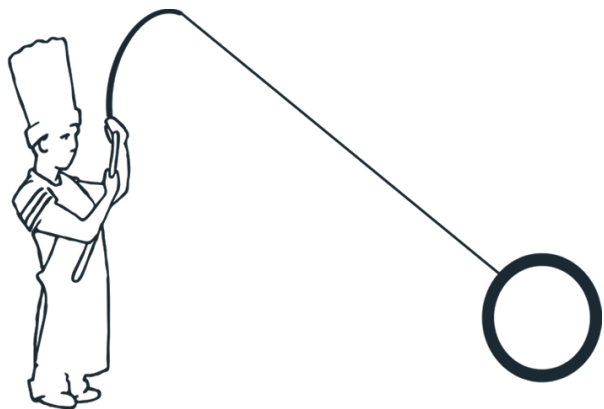
- En annexe*

MENU PAUL'O 48.00€

- En annexe*

FORFAITS BOISSONS

- En annexe*



## 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...

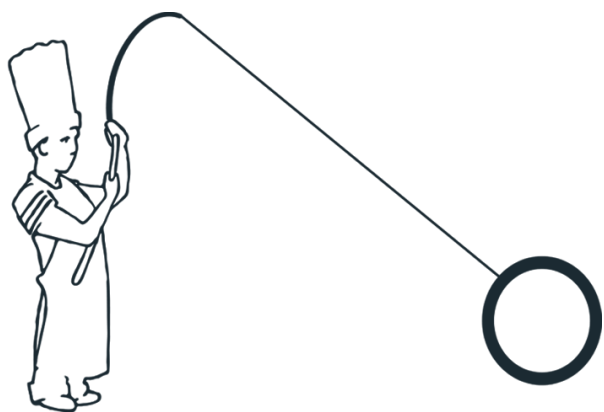
Un subtil mélange d'esprit contemporain et de bistrot chic, vous êtes Chez Paul'O !

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\*

42.00€ par personne

### PENDANT L'APERITIF

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

-----

### BUFFET FROID \*\*

- Terrine de campagne
- Eventail melon et jambon cru
- Salade de pâtes à l'italienne
- Pissaladière
- 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

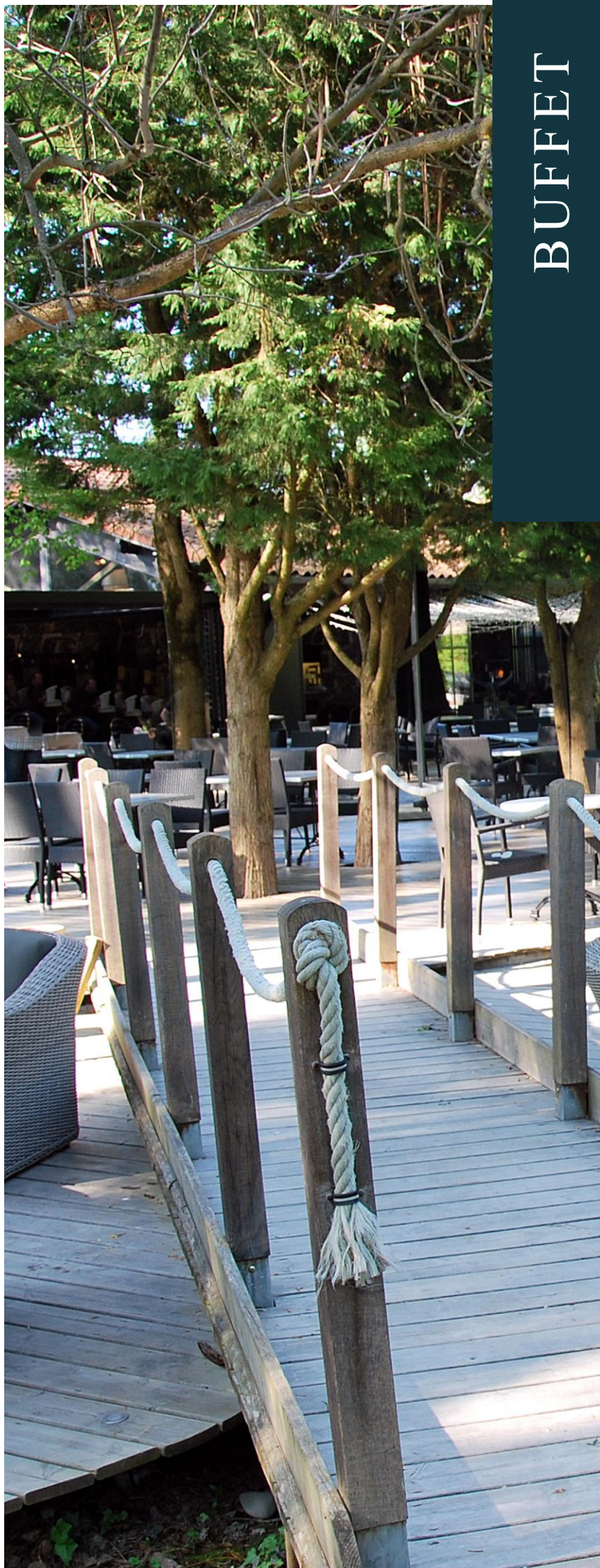
- Ratatouille et gratin dauphinois
- Assortiment de sauces  
(barbecue-moutarde-cocktail)

### 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 St Marcellin affiné

OU

Fromage blanc à la crème fraîche épaisse

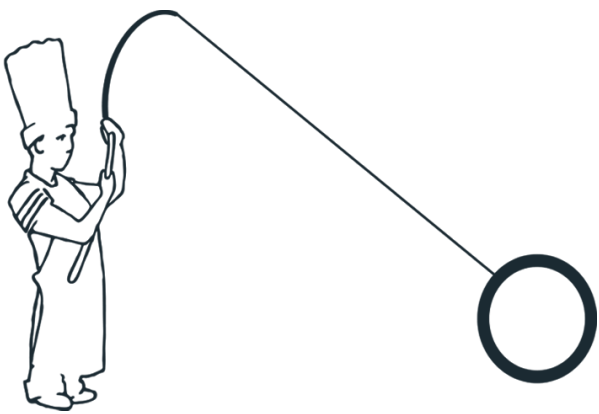
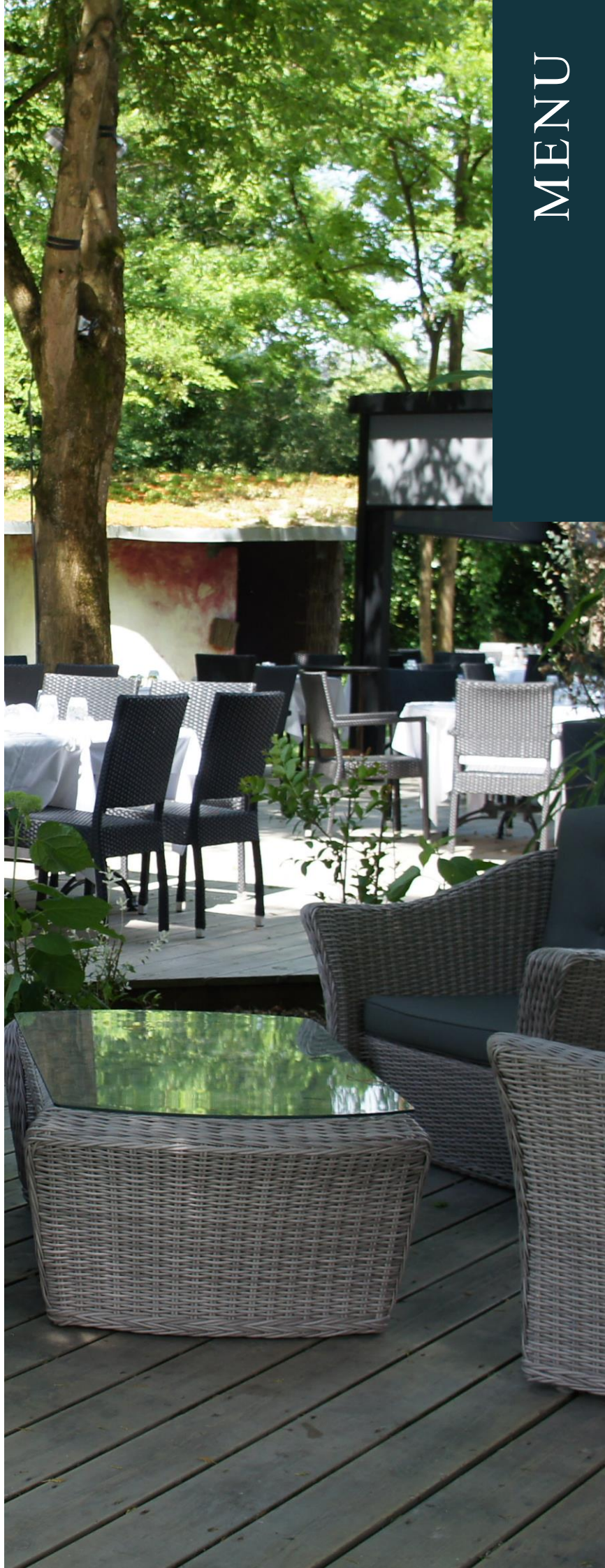
-----

Dessert au choix sur la carte

-----

Mignardises

(à partir de 15 personnes possibilité de  
confection de gâteaux ou pièce montée)



## MENU PAUL'O\*

48.00€/personne

Vitello tonnato, tomates cerise et roquette

OU

Méli-mélo de légumes grillés et chèvre frais, pesto et basilic

-----

Poulet de Bresse rôti, jus corsé, pommes Darphin

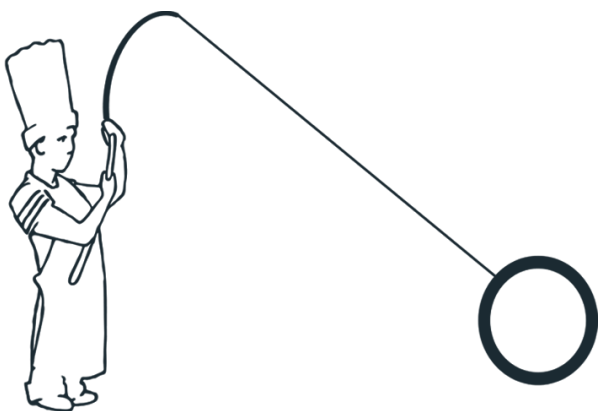
OU

Pavé de skrei à la plancha, julienne de légumes et coriandre fraîche, sauce thaï

-----

Dessert au choix sur la carte

\*modification du menu selon la saison



## MENU DES LONES\*

44.00€/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

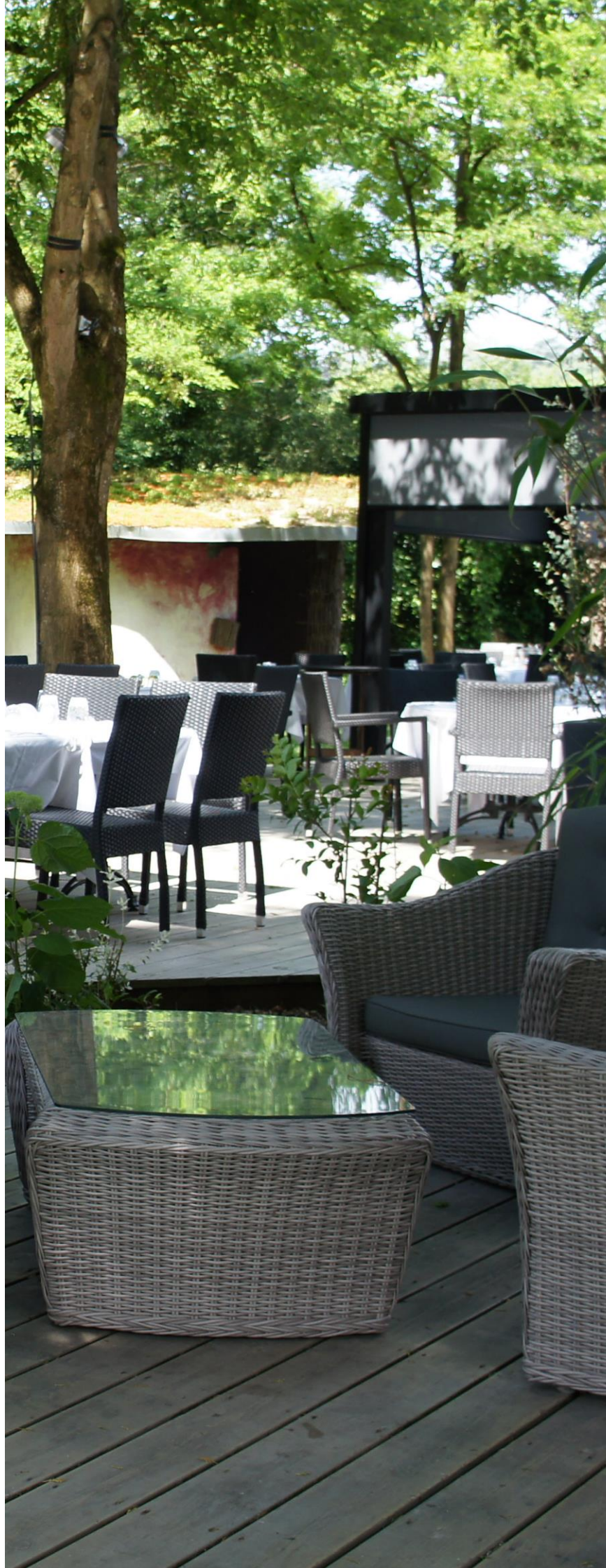
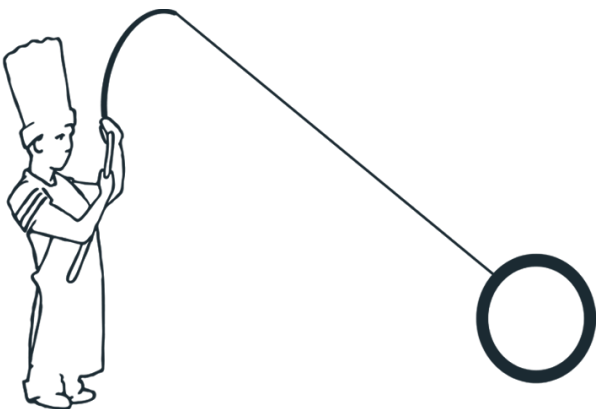
OU

Dessert du moment

OU

Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges

\*modification du menu selon la saison



## 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 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

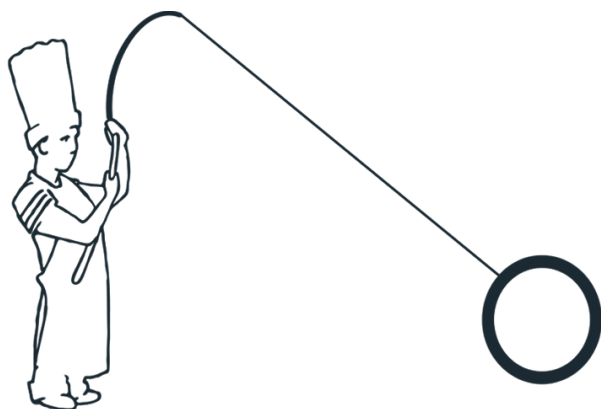
### Forfait spécial « formules cocktails » à 35,00€ par personne

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		44.00€		
MENU PAUL'O		48.00€		
MENU PRESTIGE		72.00€		
FORMULE GRILL		42.00€		
COCKTAIL LE RHONE		46.00€		
FORFAIT BOISSONS		18.00€		
FORFAIT BOISSONS		21.00€		
FORFAIT BOISSONS		31.00€		
FORFAIT BOISSONS "formule cocktails"		35.00€		
FORFAIT BOISSONS		40.00€		

SECURITE

PRIVATISATION

## TOTAL

30% d'acompte


## CONDITIONS DE RÉSERVATION

Ce devis est valable jusqu'au .....2024

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**

Chef de rang

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**

Chef de rang

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