

ROLIKO

PRIVATISATIONS
ET EVENEMENTS !



Grandes tablées, privatisations totales ou partielles,
événements privés ou professionnels...

Roliko est à votre disposition !

PRÉSENTATION !

Bienvenue chez Roliko, le restaurant des bons vivants, situé au 83 rue de Gerland dans le 7^{ème} arrondissement de Lyon, à deux pas du métro Jean Jaurès et à proximité de la Halle Tony Garnier et du Matmut Stadium.

Avec son ambiance de halle, ses murs en pierre de taille, ses plafonds à la française, Roliko vous accueille dans un cadre chaleureux.

À la carte ou en formule déjeuner, on vous sert ici une cuisine maison généreuse et gourmande réalisée avec des produits de qualité rigoureusement sélectionnés. Croque-monsieur sauce Mornay truffé, Idiazabal et Saint-Nectaire, Confit de canard comme chez Mamie Josette et ses frites à la graisse de canard, Couteaux gratinés au beurre de ventrèche basque ou encore Poêlées gourmandes au ris de veau ou version poulpe et chorizo... Le chef Florian Rémont propose des plats qui parlent à tous. Côté boissons, on vous propose une belle carte des vins, des bières, des cocktails maison et des digestifs.

Être accueilli par un sourire, repartir le ventre plein et le cœur léger... Roliko est un lieu où l'on se sent bien, sans prétention, dont l'enjeu est avant tout de vous faire plaisir.



NICOLAS,
FLORIAN
ET AMÉLIE !

PRESTATIONS À LA CARTE !

Grandes tablées

**Vous êtes un groupe de plus de 8 personnes
et vous voulez vivre un moment en toute convivialité ?
Roliko est l'endroit idéal pour vous !**

Dans notre salle spacieuse de plus de 170 m² avec une capacité de 90 couverts ou sur notre terrasse, nous vous accueillons dans les meilleures conditions en vous proposant des menus adaptés, le tout préparé maison à partir de produits rigoureusement sélectionnés et de saison !

Privatisation

**Envie d'un moment unique, rien que pour vous,
en famille, entre amis ou en équipe ? Privatiser
une partie ou l'intégralité de notre restaurant !**

- Vous êtes entre 15 et 35 personnes ?

Il est possible de privatiser notre salle du bas, en mode assis ou debout. Avec ses murs en pierre, son plafond voûté, sa vue sur notre cave vitrée et sa grande table, c'est l'endroit parfait pour vivre un moment d'équipe ou un repas plus festif en toute intimité !

- Vous voyez les choses en grand ? Nous aussi !

Privatisez l'intégralité de notre restaurant pour offrir à vos invités une expérience unique dans une ambiance chaleureuse et décontractée. Notre équipe s'occupe de tout pour faire de votre événement un véritable succès !

Nos formules au choix
avec tout ça !

Sans oublier
notre menu
de fêtes !

Nos formules

FORMULE DU JOUR PRIX / PERS TTC UNIQUEMENT LE MIDI

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 24€

Entrée / Plat / Dessert - 27€

Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 30€

FORMULE DU MARCHÉ* - 38€ / PERS TTC UNIQUEMENT LE SOIR

Entrée / Plat / Dessert

Menu élaboré par le Chef et son équipe,
au gré des saisons et des arrivages.

FORMULE DÉCOUVERTE* - 46€ / PERS TTC

Le chef sélectionne dans notre carte du moment, un ensemble de plats à partager et à déguster.

Le fromage et les gourmandises sucrées sont également inclus. Les plats seront servis au milieu de la table ou déclinés en version cocktail debout.

FORMULE DÉGUSTATION* - 56€ / PERS TTC

En entrée, le Chef et son équipe, vous propose une sélection de tapas du moment.

Pour le plat, il proposera une grosse pièce de viande ou de poisson, à partager, pour l'ensemble de la table.

Pour suivre, vous pourrez déguster du fromage et des gourmandises sucrées. Cette formule peut-être déclinée également en version cocktail debout.

* Chaque formule est possible en version végétarienne.

FORMULE MENU DE FÊTES

65€ / PERS TTC

AMUSE-BOUCHE

Gougère au comté

Velouté de courge muscade, marron,
ciboulette, huile de truffe

—

ENTRÉE

Foie-gras des Landes,
anguille fumée, betterave, brioche

ou

Huître en coquille juste snackée,
chou-fleur, sarrasin, cédrat

ou

Raviole ouverte de langoustine, crosne, pignon de pin,
jus de tête émulsionné, ail doux, persil

—

PLAT

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,
panais, cresson, noisette

ou

Ris de veau Meunière, pomme Anna,
champignon, jus de homard

ou

Artichaut et paleron de boeuf,
vin rouge comme un Rossini, pomme dauphine

—

DESSERT

Poire pochée, marron, chantilly à l'ancienne, sablé breton

ou

Pavlova aux agrumes, sorbet citron, crème de Bresse, mousse mascarpone,
différents agrumes de nos voisins Arranci Sicile crus, cuits, confits

—

Cookies Maison

**Sélection avant votre venue
de deux entrées, deux plats, deux desserts,
pour choix sur place le jour J.**

Forfaits boissons

FORFAIT À 20€ / PERS TTC

- Un apéritif (demi de bière ou verre de vin ou soft)
- 1 Bouteille de vin pour 4 personnes
- Eau plate et eau gazeuse
- Un café / thé ou infusion

FORFAIT À 32€ / PERS TTC

- Une coupe de champagne ou cocktail
- 1 bouteille de vin pour 4 personnes (Bourgogne ou Côtes-du-Rhône)
- Eau plate et eau gazeuse
- Un café, un thé ou une infusion

FORFAIT « GRANDS FLACONS »

À définir ensemble, dans notre sélection de Magnums
et Jéroboams. Idéal pour les grandes tablées conviviales !



Notre salle
privatisable
du bas !



Nos grandes tablées
toutes modulables !



Le bar au
cœur du
restaurant !

PRESTATIONS À LA CARTE ! (la suite)

Évènement extérieur

Vous avez un évènement privé ou professionnel en intérieur ou en extérieur ? Le chef Floriant Rémont et la team Roliko se déplacent jusqu'à vous !
Au menu ? Une offre faite maison avec ou sans boisson, entièrement sur-mesure en fonction de vos envies, de votre budget et de vos inspirations !

Carte blanche

Chez Roliko, on aime le goût de l'aventure et on se s'enferme dans aucune case.
N'hésitez pas à nous proposer vos idées et vos projets.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE !



POUR VALIDER VOTRE RÉSERVATION, CI-DESSOUS NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

- 1) Nous faire parvenir par retour de mail dès que possible les conditions générales dûment signées avec la mention :
« Lu et Approuvé – Bon Pour Accord »
- 2) Nous faire parvenir au plus tard 15 jours avant l'évènement :
 - Le choix du menu
 - Le nombre exact de convives
(Ce nombre nous servira de base minimum de facturation le jour de votre venue)
 - La liste des allergies et/ou contraintes alimentaires ainsi que le nombre de convives concernés
- 3) Validation de la réservation dès réception d'un acompte, à hauteur de 30% du montant global
- 4) Règlement du solde le jour J de votre venue.

En cas d'annulation après validation définitive, nous vous facturons un dédommagement à hauteur de 60% du montant de la prestation validée.

Fermeture du restaurant à 00h30.

POUR LE RÈGLEMENT

IBAN	FR76 1680 7004 3137 9655 2821 715			BIC	CCBPPFRPPGRE
Code Banque	Code guichet	N° du compte	Clé	RIB	
16807	00431	37965528217		15	

ROLIKO

Ouvert du lundi au vendredi midi et soir et le samedi soir.
Privatisation totale ou partielle sur demande
du lundi au dimanche.

Pour nous contacter :

Amélie Fantgauthier

roliko.contact@gmail.com

04 37 70 36 95

83 rue de Gerland

69007 Lyon

www.roliko.fr