



Gastronomie d'exception hors les murs

Célébration

- L'art de recevoir, pensé pour votre réception -

2026/2027



Nous découvrir en quelques mots...



Votre célébration mérite bien plus qu'une simple réception : une véritable expérience

Forts de plus de 30 ans d'expertise dans l'univers de la restauration, nous vous accompagnons avec passion et exigence pour faire de ce jour un moment inoubliable.

*Dans la continuité de la Brasserie Debourg, nous développons également notre savoir-faire traiteur à travers **By Debourg Traiteur**, afin de vous proposer des prestations sur mesure, adaptées à chaque lieu et à chaque envie.*

Aux côtés de nos équipes engagées, nous imaginons une réception qui vous ressemble, du cocktail au repas.

Produits de qualité, créativité culinaire, sens du détail et service attentif : chaque instant est pensé pour séduire vos invités et créer des souvenirs durables.

La To Do de By Debourg Traiteur...



1. Choisissez votre formule cocktail 🍹

Pour votre vin d'honneur, découvrez nos différentes formules pensées pour s'adapter à vos envies. Selon le nombre de pièces et la durée souhaitée, composez un moment convivial sur mesure. Un cocktail plus généreux pourra même faire office d'entrée et prolonger le plaisir avec vos invités.

Profitez de nos animations culinaires 👨‍🍳

Offrez à vos invités une expérience interactive avec des préparations réalisées en direct par nos chefs. Un moment à la fois convivial et spectaculaire, pour déguster des créations fraîches sous leurs yeux.

2. Composez votre menu 📋

Imaginez un repas qui vous ressemble en sélectionnant parmi nos entrées, plats et fromages, élaborés par notre chef. Chaque élément est modulable selon vos préférences, pour créer un menu entièrement personnalisé, en accord avec vos envies et votre réception.

3. La touche finale sucrée 🍰

Clôturez votre repas avec élégance grâce à une création sucrée à votre image : buffet de mignardises, entremets ou pièce montée. Fines bulles, café et thé accompagnent ce moment pour une fin tout en douceur, laissant à vos invités un souvenir gourmand et mémorable.



Vin d'honneur

Nos pièces cocktails salées

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

LES CLASSIQUES

Perle de chèvre au cœur doré 

sphère de chèvre avec insert miel, biscuit charbon végétal, finition feuille d'or et thym frais.

Dôme foie gras, gel fruits rouges

mousse de foie gras, gel fruits rouges, finition micro herbes.

Tartelette courgette ricotta citronnée 

pâte croustillante, crème ricotta citronnée, julienne de courgette.

Cube de saumon, gel citron

cube de saumon frais, gelée citron, herbes fraîches.

Verrine asperge mousse parmesan 

purée d'asperge aérienne, mousse parmesan, micro herbes.



LES PAINS GARNIS

Club sandwich Caprese

stracciatella, basilic, tomate, jambon cru, mini pain toast.

Mini pain bretzel avocat-crevette

mini bretzel, purée avocat, crevette snackée, micro-pousses.

Wrap poulet curry, carottes & coriandre, sauce légère asiatique

wrap roulé au poulet, légumes croquants, sauce légère parfumée.



LES INSTANTS CHAUDS

Chicken cône

cône croustillant garni de morceaux de poulet dorés et fondants

Empanadas Tex-Mex

empanadas garni de bœuf, tomate, poivron, mélange épices

Cassolette sot-l'y-laisse de poulet au curry rouge

sot-l'y-laisse tendre, sauce curry rouge, herbes fraîches.

Cassolette de légumes de saison grillés à la scamorza 

légumes rôtis, scamorza fondante

**Autres saveurs disponibles sur demande.*

**Recettes des pièces cocktail susceptibles d'être modifiées*

”

“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.”

COCKTAIL DÉCOUVERTE – 5 PIÈCES / PERS. | 1H 9€

Une formule légère et raffinée pour accompagner vos premiers instants de réception. Cette sélection de 5 pièces, délicates et savoureuses, offre un aperçu de notre savoir-faire tout en apportant une touche de convivialité. Idéale en complément ou pour un accueil tout en finesse

COCKTAIL ESSENTIEL – 8 PIÈCES / PERS. | 1H - 1H30 14€

Offrez à vos invités un vin d'honneur délicat et parfaitement équilibré avec notre formule 8 pièces. Une sélection raffinée de bouchées variées, idéale pour partager un moment convivial tout en préservant l'appétit pour la suite du repas. Une mise en bouche élégante pour débiter votre réception.

COCKTAIL GOURMAND – 10 PIÈCES / PERS. | 1H - 1H30 17€

Pour un vin d'honneur plus généreux, cette formule 10 pièces allie finesse et gourmandise. Pensée pour séduire tous les palais, elle propose une expérience culinaire complète dans une ambiance chic et conviviale.

COCKTAIL SIGNATURE – 12 PIÈCES / PERS. | 1H30 - 2H 20€

Pensée pour les amateurs de raffinement, cette formule 12 pièces offre un cocktail riche et harmonieux. Chaque bouchée est imaginée pour éveiller les sens et prolonger le plaisir dans une atmosphère chaleureuse. Une expérience gastronomique avant le repas.

*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)

Bar à Focaccia 3.50€

Une sélection de focaccias revisitées en tapas, sublimées par des garnitures raffinées : mousses de légumes, tapenade, stracciatella truffée, mortadelle...

Bar à Foie gras maison 150€

Découpe minute, compotée d'oignons & pain d'épices (tarif 25 pers. minimum)

Bar à Mozzarella 5.50€

*Affumicata et Stracciatella di buffala & Focaccia au romarin-basilic
Servi avec son tartare de tomates et basilic, pesto génois
(gressins et panières à tomates cerises colorées)*

Bar à Saumon 2.50€

*Saumon entier préparé façon gravlax, découpe minute cubique
garni de betterave, aneth-citron vert, poivres parfumés*



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*

Gyoza au poulet snacké – bouillon gingembre 4.00€

De délicats gyozas au poulet, dorés à la minute, servis avec un bouillon parfumé au gingembre

Mini burger minute – sauce barbecue 4.50€

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

Pita façon tajine de poulet 3.50€

pita garnie d'un poulet mijoté aux épices, inspiré du tajine, pour une bouchée chaleureuse et parfumée

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



Ateliers Culinaires

PLANCHA

Araignée de porc marinée à la moutarde	3.50€
Aiguillette de poulet marinée au soja et citronnelle	3.50€
Cœur de filet de veau aux trois poivres	3.00€
Couteaux au beurre aillé grillés	3.00€
Filet de bar grillés au citron vert	3.50€
Magret de canard grillé, sauce aux baies roses	4.00€
Mini brochette de crevettes marinées	5.50€
Mini brochette de Saint-Jacques, marinées	6.00€
Supions grillés et persillés	3.00€
Tentacule de poulpe flambée au pastis, vierge de légumes	4.00€

Chaque stand est proposé pour un minimum de 30 personnes.

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



Nos Entrées

Asperges blanches en habit mimosa

Râpé d'œuf, délicat parfum de truffe noire

8€

Fraîcheur de courgette au combava

Déclinaison de petits pois et haricots verts, éclats de pistache, nuage de coriandre

8€

Œuf parfait à 63°C

Velouté d'artichaut au gingembre, pignons de pin torréfiés

8€

Saumon gravlax maison

Betterave en textures, touche acidulée

11€

Tartare de bœuf façon asiatique

Sauce yuzu ponzu, cacahuètes torréfiées, copeaux de parmesan, fine cébette

12€

Foie gras de canard au naturel

Croûte de pain d'épices, chutney de fruits rouges

14€

*Nous nous adaptons également aux différents régimes alimentaires
(sans gluten, Vegan, halal, etc.).
N'hésitez pas à nous solliciter !*

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



Nos Plats

Ballotine de volaille fermière aux champignons 15€

Jus aux morilles, mousseline de pommes de terre au beurre noisette, rosace de carottes glacées

Lieu noir cuit à la nage 15€

Herbes fraîches, risotto crémeux aux asperges vertes, émulsion de cresson

Pavé de truite en croûte florale 15€

Mini-brocolis rôtis et shiitakés, beurre blanc vanillé

Magret de canard farci aux fruits secs 18€

Berlingot de polenta gratiné au parmesan, réduction de cassis

Quasi de veau basse température 19€

Jus corsé au thym citron, déclinaison de carottes

Noix de Saint-Jacques snackées 20€

Beurre de crustacés, purée de petits pois au citron vert

*Nous nous adaptons également aux différents régimes alimentaires
(sans gluten, Vegan, halal, etc.).
N'hésitez pas à nous solliciter !*

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



Nos Fromages

Demi Saint-Marcellin affiné "Mère Richard"	4.50€
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.) - <i>Buffet</i>	4.50€
Comté AOP, Fourme d’Ambert, Tomme noir, Saint Marcelin affiné, Bûche de chèvre, Crottin de chèvre	

Nos Desserts

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 – <i>Selon saison</i>	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)	



Le Final Gourmand

Nos pièces cocktails sucrées

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

Buffet de Pièces sucrées (2 pièces / pers.)

3.50€

Bonbon chocolat au lait, coco, amandes - *chocolat au lait, cœur noix de coco et amandes.*

Chou craquant au caramel beurre salé - *chou léger, crème caramel fondante, craquant sur le dessus.*

Sphère de poire, insert chocolat - *mousse poire, cœur coulant chocolat, finition élégante.*

Tartelette chocolat framboise & pistache - *pâte sablée, ganache chocolat, framboise, éclats pistache.*

Mini île flottante à la praline rose - *meringue légère, crème anglaise, éclats de praline rose.*

Ateliers Culinaires Sucrés

Chaque stand est proposé pour un minimum de 30 personnes.

Bar à Cornets sucrés

2.50€

Garnis minute, aux saveurs de votre choix :

Crème chocolat noir et framboise, Pistache, Ganache chocolat blanc et fruits exotiques

Bar à Crêpes sucrées

3€

Garnies minute & à l'accompagnement de votre choix

Bar à Popcorn

prix sur demande

Animation sucrée avec pots à popcorn

Bar à Sushi fruité

3€

Sushi sucrée revisité, base de riz au lait et fruit du moment

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



Nos Boissons

Vin d'honneur

Softs (1 bouteille / 2.5 per.)

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit)

Bouteilles en verre d'eau minérale 1L (Evian)

Bouteilles de jus de fruits multivitaminés (en carafe)

Bouteilles de sodas 1.5L : coca-cola, thé à la pêche

3.50€

Apéritifs (1 verre / pers.)

Kir à la crème de fruits, cocktail de fruits sans alcool, punch ou sangria

3.50€

Repas des mariés

Eaux Repas (1 bouteille / 2.5 per.)

Bouteilles en verre d'eau pétillante 1L (Badoit) et d'eau minérale 1L (Evian)

3.50€

Vins

Vin Rouge, Côtes-du-Rhône « Belleruche » - Maison Chapoutier

Vin Blanc, Marius Viognier Pays d'Oc - Maison Chapoutier

Vin Rosé, Marius Rose Pays d'Oc - Maison Chapoutier

20€

Fines bulles (1 bouteille 75cl/6 pers.)

Champagne Brut, Antoine Damont

38€

Boissons Chaudes (1 tasse / pers.)

Café ou Thé

1.50€

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



Nos Menus Spéciaux

Enfant

Buffet Enfant (4 pièces / pers.)

Club sandwichs garnis :

Poulet fromage mayonnaise, Saumon/fromage, Fromage courgette thym (V)

Navettes garnies :

Poissons, Canard décor champignons et fromage (V)

Bagels garnies :

Saumon - Tomate parmesan - Fromage frais et ciboulette (V)

Muffins salés :

courgette tomate fourré au fromage à l'ail et aux fines herbes

7€

Menu Enfant

Plat chaud :

Filet de poulet rôti, pommes de terre grenailles et haricots verts

Dessert :

Fondant au chocolat

12€

Prestataire

Menu Chaud Prestataire

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

20€

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



Art de la table

Forfait Vin d'honneur / pers.

Equipements & Installation

Equipements

2€

- Tables de buffet avec nappage
- Décoration (bois et plantes)
- Réhausseurs de plateaux
- Plateaux de présentation
- Verrerie : 3/pers. (sur une base de verre standard : 1 verre à eaux, 1 à vin et 1 coupe à champagne/pers.)
- Poubelles de table
- Serviettes cocktail (type buvard)
- Plateaux de service & limonadiers
- Supports spécifiques pour animation culinaire (show cooking)

Forfait Repas / pers.

Equipements & Installation

Equipements repas

3€

- Nappage des tables & serviettes en coton blanc (à récupérer le jeudi précédent le mariage à la Brasserie Debourg)
- Vaisselle en porcelaine
- Couverts en inox (entrée, plat, fromage, dessert)
- Verrerie : 4/pers. (2 verres à vin 19 cl, 1 verre à eau et 1 coupe/pers.)
- Présentoir à dessert des mariés avec bougies
- Matériel pour boissons chaudes : percolateurs, thermos, tasses, sous-tasses, sucres, édulcorants, cuillères à moka
- Pains & corbeilles
- Assaisonnements : sel, poivre, sauces
- Etuve professionnelle et Divers équipements de restauration

Installation du Vin d'honneur et repas

- Mise en place des buffets
- Installation et enlèvement du matériel
- Mise en place de la cuisine
- Dressage de la vaisselle sur table

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



Le Personnel de service & Transport

Forfait Personnel de service Salle et Cuisine

Nos prestations incluent une présence sur site pouvant aller jusqu'à 10 heures.

À titre indicatif, nos équipes interviennent généralement de 15h00 pour une mise en place, avec un début de cocktail vers 18h00, jusqu'à 01h00 + Un forfait déplacement aller/retour, depuis notre laboratoire jusqu'à votre lieu de réception, sera également pris en compte.

À titre indicatif (hors ateliers culinaires), nous prévoyons :

- 1 Maître d'hôtel : *Responsable de votre réception*
- 1 serveur pour 30 convives
- 1 cuisinier pour 80 convives

Le coût du personnel de service est estimé à partir de 35 € HT par heure et par personne.

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.

Forfait Transport

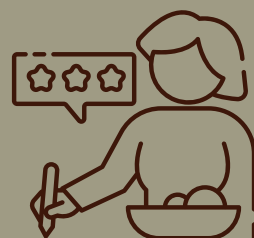
Déplacement de notre laboratoire au lieu de réception

Les frais de déplacement sont facturés sur la base de 1€ HT / km / véhicule (péages inclus).

Le tarif définitif sera précisé lors de l'élaboration de votre devis personnalisé, en fonction du nombre de véhicule et du lieu retenu.



Rencontre & Dégustation



Nous serions ravis de vous accueillir pour un moment privilégié autour d'une dégustation personnalisée, organisée en soirée au sein de la Brasserie Debourg, privatisée pour l'occasion afin de vous offrir une expérience intimiste.

Les dégustations sont proposées à partir de 2 personnes et uniquement sur réservation préalable. Le règlement s'effectue sur place, le jour même, en fonction du nombre de participants, selon les tarifs du catalogue (paiement par carte bancaire, espèces ou chèque). Les dégustations sont limitées à 6 personnes maximum (mariés inclus).

Si votre projet se concrétise avec nous, la dégustation des deux mariés sera déduite et offerte.

Toute annulation à moins de 48 heures sera facturée.

Aucun ajout de participant ne pourra être pris en compte à moins de 8 jours ouvrés de la date prévue.

Informations pratiques :

Durée de la dégustation ?

Comptez en moyenne 1h30, selon vos échanges et vos questions.

Déroulé de la dégustation ?

Lors de ce moment, vous découvrirez :

- Une sélection de pièces cocktail élaborée par le chef
- Deux entrées
- Deux plats
- Deux desserts

En amont, nous vous invitons à nous communiquer vos choix parmi notre carte, ainsi que toute allergie ou régime alimentaire spécifique, afin d'adapter au mieux votre dégustation.



Conditions de prestation



Arts de la table & matériel

Un besoin supplémentaire ? voici nos tarifs de location de vaisselle et matériel :

- Verres (vin, champagne, eau) : 0,53 € HT / unité
- Tasses (thé ou café) avec sous-tasses et cuillères : 0,53 € HT / pack
- Assiettes en porcelaine : 0,53 € HT / pièce
- Couverts (fourchettes, couteaux, cuillères) : 0,31 € HT / pièce
- Glaçons (sac de 20 kg) : 20,00 € HT
- Glace pilée (sac de 20 kg) : 40,00 € HT
- Vasque à boissons : 20,00 € HT
- Nappage supplémentaire + 10 serviettes en coton : 30,00 € HT

Personnel de service

Afin de garantir un service de qualité, nous mettons à votre disposition une équipe professionnelle dédiée à la mise en place du nappage et de la vaisselle, selon vos consignes (l'installation des tables et chaises restant à votre charge).

Le personnel est généralement présent 3 heures avant le début du cocktail et jusqu'à 1h00.

Au-delà, toute heure supplémentaire sera facturée 35€ HT / heure / personne.

Exemple pour une réception de 100 convives :

- 1 Maître d'hôtel (15h00 – 01h00)
- 2 serveurs + 1 barman (15h00 – 01h00)
- 2 cuisiniers (15h00 – 01h00)

Toute prestation complémentaire (service des boissons, effectif réduit, etc.) fera l'objet d'une facturation de 35€ HT / heure / personnel (charges comprises)

Déroulement indicatif de votre réception

Pour un événement de 100 convives avec un début à 18h00 :

- À partir de 15h00 : arrivée des équipes, livraison du matériel, des boissons et des mets, mise en place des espaces
- 18h00 : accueil des invités et service du cocktail
- 20h30 : début du dîner
- 00h00 – 00h45 : fin estimée du repas
- Débarrassage en office par les cuisiniers et partiel par le personnel de salle
- 01h00 : départ des équipes

Nappage & vaisselle

Les nappes et serviettes destinées au repas assis sont à retirer dans notre établissement quelques jours avant votre réception (généralement le jeudi).

Afin de préparer au mieux votre événement, merci de nous communiquer, un mois à l'avance, le nombre de tables ainsi que leurs dimensions.

Toute nappe tachée ou détériorée, ainsi que tout matériel (vaisselle ou verrerie) cassé ou non restitué, sera facturé selon les tarifs en vigueur.

Le matériel laissé sur place après la prestation reste sous votre responsabilité et devra être restitué à la Brasserie Debourg.

Restitution du matériel

Si le matériel ne peut être récupéré à l'issue de la prestation, il devra être rapporté au plus tard le lundi suivant avant 12h00 à la Brasserie Debourg (29, avenue Debourg 69007 Lyon).



Gastronomie d'exception hors les murs

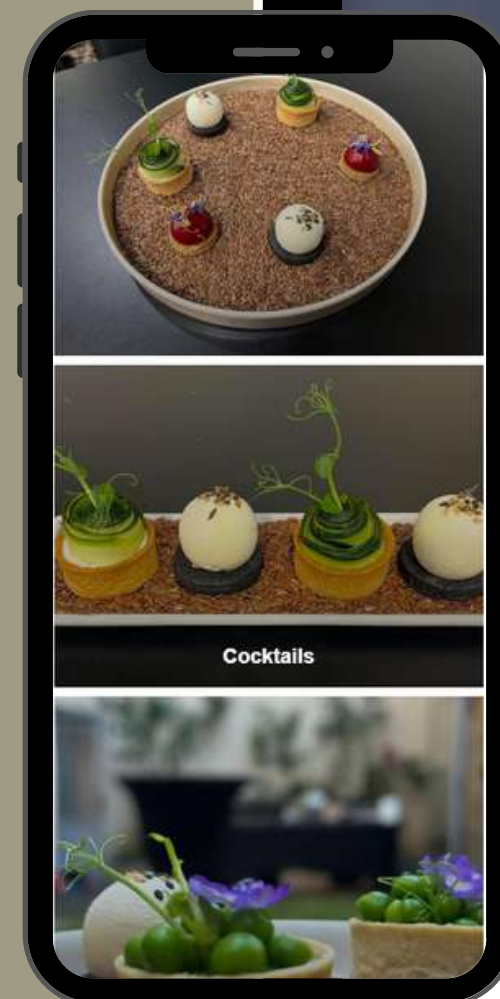
📍 29, avenue Debourg, 69007 Lyon

☎ 04 74 35 14 76

✉ traiteur@by-debourg.com

🌐 www.brasseriebydebourg.fr

COCKTAILS MARIAGES ENTREPRISES LIVRAISONS



DEBOURG

PHOTOS ▾

ÉVÈNEMENTS

BY DEBOURG TRAITEUR

By Debourg Traiteur

Dans la continuité de la Brasserie Debourg, nous développons également notre savoir-faire traiteur à travers By Debourg Traiteur, afin de vous proposer des prestations sur mesure, adaptées à chaque lieu et à chaque envie. Aux côtés de nos équipes engagées, nous imaginons une réception qui vous ressemble, du cocktail au repas. Produits de qualité, créativité culinaire, sens du détail et service attentif : chaque instant est pensé pour séduire vos invités et créer des souvenirs durables. Forts de plus de 30 ans d'expertise dans l'univers de la restauration, nous vous accompagnons avec passion et exigence pour faire de votre événement un moment inoubliable. Contactez notre équipe pour plus d'informations et demander votre devis personnalisé !