

COCOTTE

2 Cours d'Herbouville, 69004 Lyon

Chef : Massimiliano Monaco - contact@cocotte-resto.com / 04 72 98 85 03

Responsable événementiel : Victoire Leriche - event@vertigofamily.com / 01 85 09 03 36

Niché au pied de la colline de la Croix Rousse, le restaurant Cocotte vous accueille dans son formidable Formica. Ici, on a rien à cacher, et surtout pas les cuisines ! Ouvertes sur la salle, elles laissent émaner les doux fumets du four à braise... Point de gaz, les cuissons sont délicates, saisies par la chaleur rougeoyante des braises. Les plats mijotés en cocotte et servis à même la fameuse casserole, le Châteaubriant de bœuf d'une tendresse démente, mais aussi le poulpe rôti au citron sont doucement bercés par les influences Italiennes du Maestro Massimiliano Monaco. Et que des bons canons pour accompagner tout cela, avec une carte des vins de plus de 500 références en bio ou en biodynamie !

LES PARTICULARITÉS :

- Un restaurant chaleureux et convivial à 10min de l'Hôtel de Ville ;
- Une cuisine à la braise et en cocotte aux influences italiennes, ;
- L'une des plus belles cartes de vins de Lyon avec plus de 500 références en bio et biodynamie ;
- Un service aux petits oignons et très attentif à vos envies !

IDÉAL POUR :

Des soirées conviviales et festives, repas d'entreprise, repas informels, déjeuners / dîners presse, réunions, dégustations de vin & petits salons, anniversaires, pots de départ... etc.

DIMENSIONS DES ESPACES :

Salle : 50 m2

Terrasse : 10 m2

CAPACITÉ :



Capacité maximale :
35 pers.



Capacité maximale :
28 pers.

PRIVATISATION :

Contactez-nous pour obtenir un devis réalisé sur-mesure* !
event@vertigofamily.com

**Restauration, boissons et frais de privatisation inclus.
Les minimums de consommation peuvent varier selon les jours et la saison.*

