

OFFREZ À VOS ÉQUIPES

L'ESPRIT DES HALLES

by ROOF
TOP

39€

HT / PERSONNE



ROOF
TOP



MAGNER
le moment



La gastronomie lyonnaise n'est pas seulement un héritage, **c'est un lien**. Un lien vivant entre **les artisans** qui perpétuent le geste, le territoire que nous portons fièrement, et vos convives qui **redécouvrent le goût de Lyon**.

Parcours gourmand & écoresponsable

Bière NEPO ou Pétillant inclus

Playlist & Scénographie immersive

Format végétarien inclus

Une architecture signée
Rudy Ricciotti, une
gastronomie dirigée par le
Chef Rémy Havetz.

1 Parking 150 places

2 Accès Bateau

3 Ouvert 7/7 jusqu'à 4h

4 Lieu écoresponsable



Prenez rendez-vous
et discutons de votre projet

| ANIMATIONS CULINAIRES |

Bar à lyonnaiseries & charcuteries

*Saucisson brioché, Grattons, Pâté en croûte
Maison Gast et charcuteries Maison Fanton
découpe minute.*

Le coin chaud

*Quenelles de brochet Maison Malartre sauce
Nantua, servies en cocotte en fonte. (Option
végétarienne disponible)*

Le comptoir de la mer

*Saumon fumé et Huitres Fine de Claire n°3
Maison Rousseau, ouvertes par l'écailler.*

Bar à fromages

*Plateaux de fromages et Cerveille de Canut 2.0
avec toppings au choix.*

| DESSERT INCONTOURNABLE |

Tarte à la Praline

Éclatante et gourmande.

| BOISSONS |

Sélection locale (inclus)

*1 demi de bière lyonnaise (NEPO) ou 1 verre de
pétillant par personne.*



ROKORIKO
CREATIVE EXPERIENCES

Conçus comme des lieux de vie, nos deux espaces
workshops éco-friendly associent mobilier design et
équipements high-tech pour des réunions et
événements résolument créatifs.

Plus d'informations sur
www.rokoriko.com