



AUX LYONNAIS
DEPUIS 1890

VOTRE ÉVÉNEMENT DUCASSE PARIS DANS
UN VÉRITABLE BOUCHON CHEZ **AUX LYONNAIS**

CD DUCASSE
PARIS



Le lieu idéal pour organiser vos événements.



Des fauteuils clubs, une ambiance conviviale, une cuisine lyonnaise savoureuse... Cux Lyonnais vous accueille dans un cadre authentique et chaleureux.



L' ESPRIT

En plein cœur du 2ème arrondissement de Paris, découvrez un bouchon parisien dédié à la cuisine lyonnaise dont les spécialités sont interprétées avec modernité et légèreté. Depuis 1890, cette maison de tradition et de qualité cultive un accueil chaleureux et décontracté. Ce restaurant chargé d'histoire a été repris par Clain Ducasse en 2002.

Le mot d'ordre est authenticité et générosité, des valeurs chères à la cuisine lyonnaise.

LE DÉCOR ET LE TABLE

Ce bistrot de tradition a conservé sa façade de bois rouge et son enseigne « Maison Lyonnaise ». Il cultive l'atmosphère des bouchons lyonnais traditionnels. Les créations de Jean-Claude Novaro, célèbre verrier de Biot, ponctuent l'espace. Partout des glaces biseautées renvoient le spectacle des deux salles sur deux étages où s'activent les serveurs, sautoirs en cuivre ou cocotte en fonte orange à la main.







LD CUISINE & L'ÉQUIPE

Cux Lyonnais décline avec talent et fantaisie une cuisine lyonnaise réactualisée. Un voyage culinaire au cœur du terroir lyonnais...

En cuisine, **la Cheffe Marie-Victorine Manoa** réussit à réinterpréter la cuisine lyonnaise en y ajoutant une touche de modernité qui la rend plus légère, plus accessible et encore plus savoureuse.

En salle, c'est **Gabrielle Oguilo** qui veille au bien-être des clients. Gabrielle se fera un plaisir de vous accueillir avec le naturel et la joie de vivre qui la caractérisent !



EXEMPLE DE MENU*

Mise en bouche

Œuf en meurette au Beaujolais,
poitrine de cochon confite,
oignons glacés et girolles

Le sandre filet et quenelle,
choux et écrevisses

Saint-Marcellin de la Mère Richard

Véritable tarte bressane, glace
caramel beurre salé, caramel mou

* Le menu évolue en fonction de la saison

LD CARTE

Maison de tradition et de qualité depuis 1890, ce bouchon parisien interprète les savoureuses recettes lyonnaises avec modernité.

LES VINS

Une belle carte de Beaujolais et autres vins de la région avec des pépites dénichés par la Cheffe !

[DÉCOUVRIR](#)



CAPACITÉ TOTALE


 60

 60

SALON PRIVÉ

 14 & 10

PRIVATISATION SUR DEMANDE

 Service du mercredi au samedi
Du déjeuner de 12h à 14h15
Du dîner de 19h à 22h30
Les mâchons le dimanche
à partir de 10h

 32 rue Saint-Marc, 75002 Paris

 Richelieu Drouot

 Place de la Bourse

 **VOTRE CONTACT COMMERCIAL**
T. +33 1 58 00 21 71
event@ducasse-paris.com

auxlyonnais.com