

Brochure commerciale
GROUPE TOANE



2024-2025

The logo for 'toane restaurant' is centered within a white circle. It features the word 'toane' in a bold, lowercase, sans-serif font, with 'restaurant' in a smaller, lowercase, sans-serif font directly below it. The text is white and set against a dark blue circular background. This central circle is surrounded by a thick, gold-colored ring, which is itself centered within a larger, light gray circle. A thin gold vertical line passes through the center of the circles, extending from the top to the bottom of the page.

toane
restaurant

Groupes privés & professionnels
Cocktails
Événements
Réceptions



L'art de vous réunir pour un moment d'exception

Un repas de famille, une soirée entre amis, un mariage ou un anniversaire, nous faisons de chaque occasion un moment d'exception dans un cadre unique en plein coeur des Monts du Lyonnais.

Dégustez une cuisine raffinée dans un lieu plein de charme et d'élégance ou se côtoient salons intimistes feutrés et salles spacieuses, l'ensemble encadré d'une terrasse et d'un jardin verdoyant.

À la Direction : Côme Ingrassia, accompagné de son Chef cuisinier, Serge Alcaraz qui orchestre une équipe dynamique et passionnée.

Le Toane restaurant dispose également de sa cave à vin avec un large choix qui vous sera proposé sous les conseils avisés de l'équipe en salle.

Toute l'équipe du Toane est ravie de vous accueillir au sein de son établissement et se tient à votre disposition pour répondre au mieux à vos projets d'évènements privés ou professionnels.

EMPLACEMENT :

adresse : 1 Rue de Finale en Émilie, 69290 Grézieu-la-Varenne
Grand parking gratuit devant le restaurant

horaires :

lundi-samedi : 10h-21h30
dimanche : 10h -14h30

OCCASIONS :

Mariage
Baptême
Déjeuner
Dîner
Cocktail
Evènements professionnels
Anniversaire

Les espaces du Toane

La terrasse



Salon Rosine
Capacité : 120pers.

Salon Maurice
Capacité : 20pers.

Terrasse
Capacité : 120pers.

Salon Andréa
Capacité : 75pers.

Salon Andréa

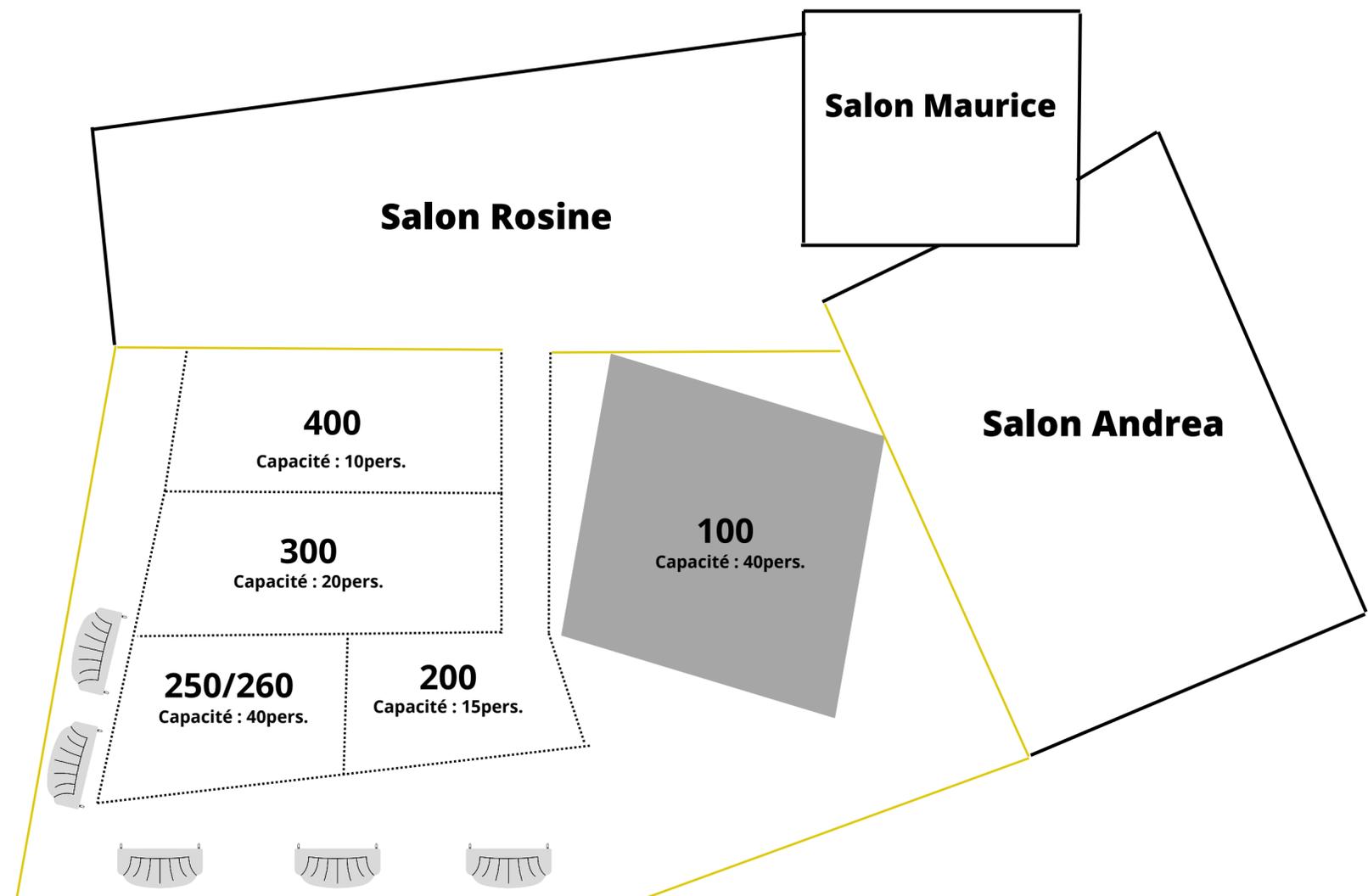


Salon Rosine



Salon Maurice





La terrasse

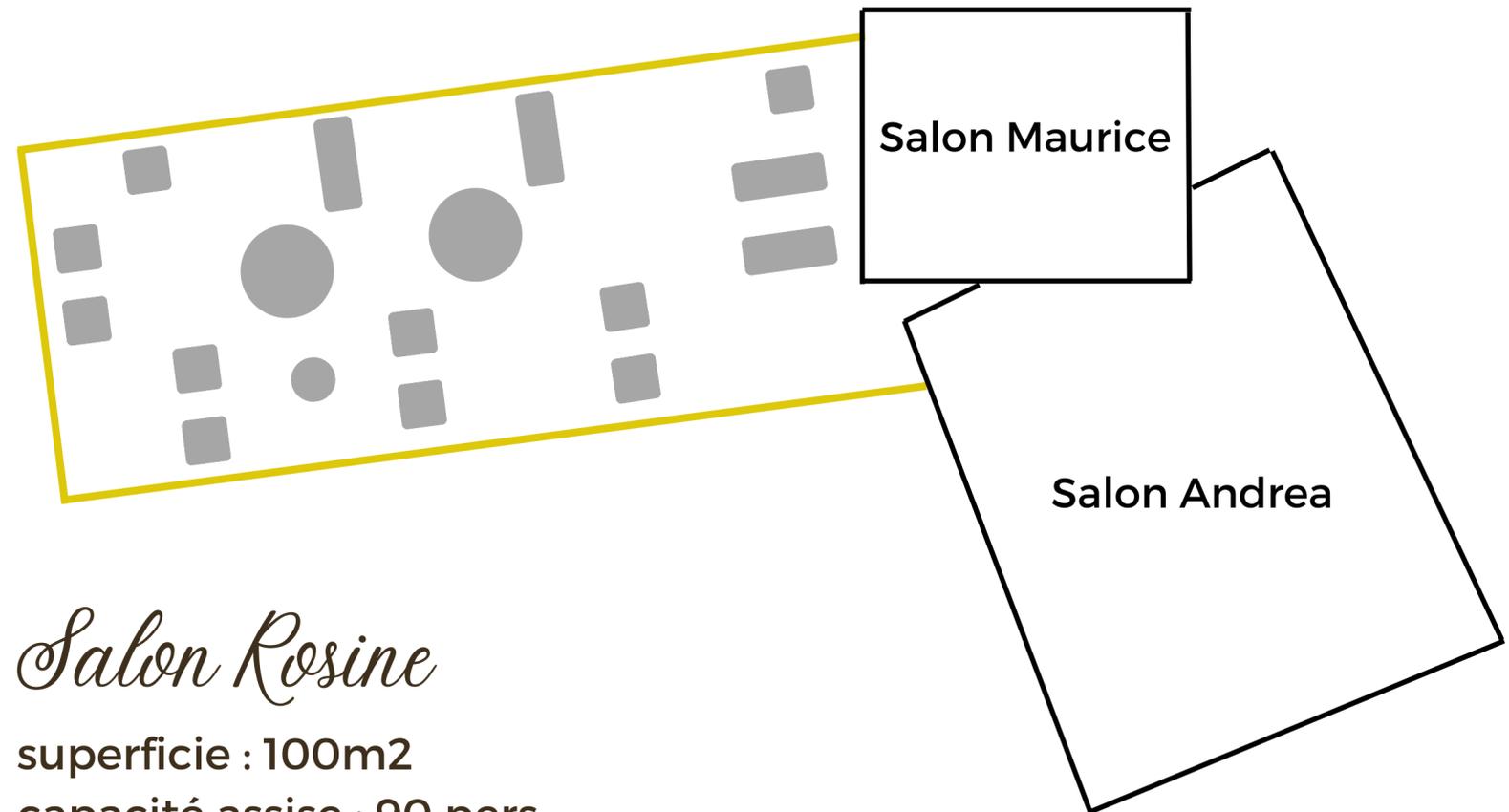
Le Toane Restaurant vous met à disposition sa terrasse spacieuse, l'une des plus grandes de l'Ouest Lyonnais. Vous aurez la possibilité de réserver salons extérieurs et plusieurs tables en terrasse.

Lieu idéal lors des périodes estivales, elle se prête parfaitement à au garden parties, célébrations privés ou professionnelles ainsi que les cocktails déjeunatoires et dinatoires.

superficie : 300m²

nombre de salons extérieurs : 6

capacité assise par salon : 15 pers



Salon Rosine

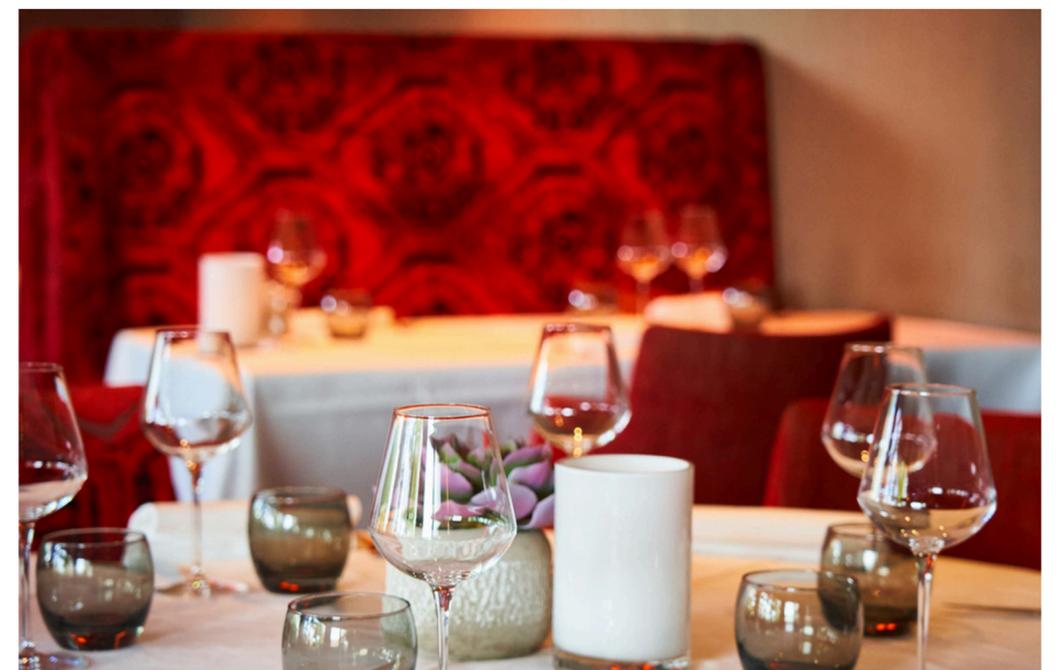
superficie : 100m²

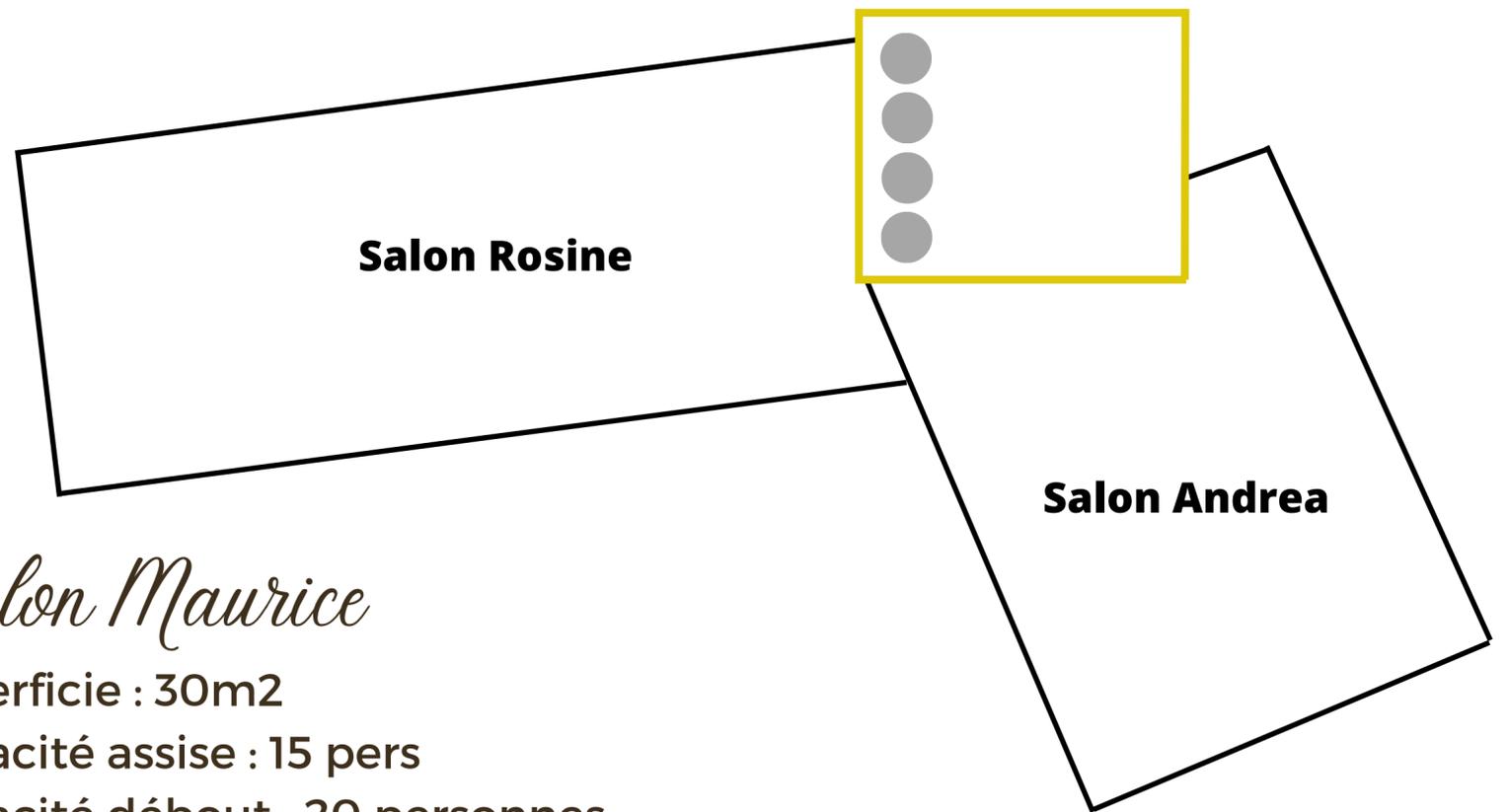
capacité assise : 90 pers

capacité debout : 120 pers (salon Maurice inclus)

Le salon Rosine est une salle spacieuse à l'ambiance lounge décorée d'oeuvres d'arts imposantes.

C'est une salle très appréciée des groupes de part sa superficie et de son côté modulable.





Salon Maurice

superficie : 30m2

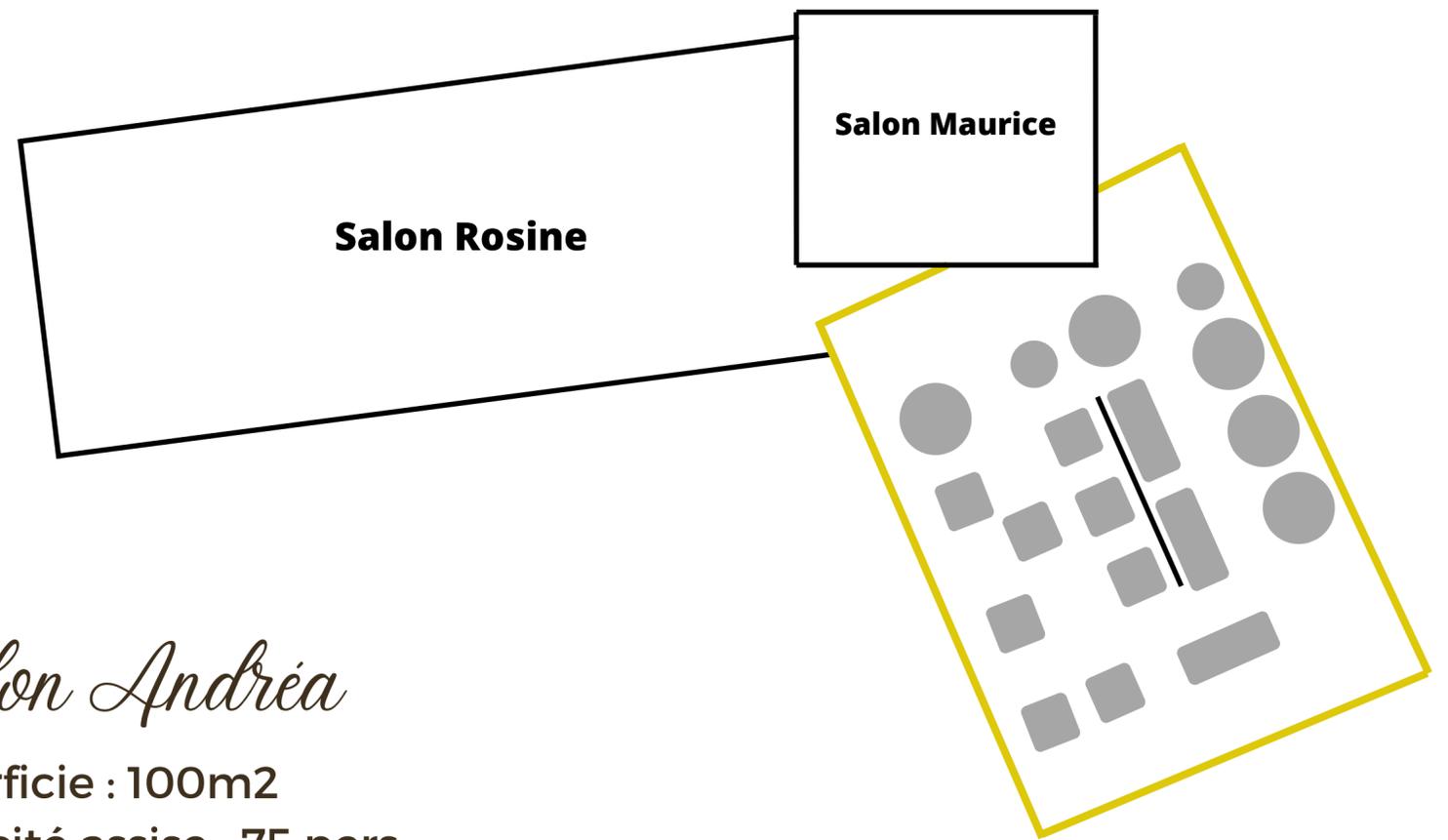
capacité assise : 15 pers

capacité debout : 20 personnes

Le salon Maurice est une salle très intimiste à l'ambiance lounge bar à cocktail des années 30 qui peut accueillir les groupes en comité restreint.

C'est un salon particulièrement adapté pour les cocktails avec vue sur la cave à vin vitrée qu'il est possible de réserver en complément du salon Rosine.





Salon Andr ea

superficie : 100m²
capacité assise : 75 pers

Le salon Andr ea est la salle principale du Toane. Spacieuse et lumineuse, elle se situe au milieu du restaurant. Elle caractérise par un décors contemporain bois  et coloré de part son mobilier et ses œuvres d'arts.





Groupes professionnels

À partir de 12 personnes



La différence entre les menus réside dans la noblesse des matières premières travaillées.

Pour consulter la carte actuelle rendez vous sur ce lien :

La Chef élabore une nouvelle carte à chaque saison à consulter sur le site. Choix définitif une semaine avant.

25€*

TTC
/pers

Formule du marché

tous les midis de la semaine et le
samedi midi

Ce tarif comprend :

Entrée
Plat viande ou poisson
Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers soit 22,73€HT/pers hors boisson
au lieu de 29,80€TTC. Prix net service compris.

40€*

TTC
/pers

Formule du marché "Premium"

tous les midis et soirs de la semaine
et le samedi midi

Ce tarif comprend :

Entrée
Plat au choix du menu gourmet
Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers soit 36,36€HT/pers hors boisson. Prix net
service compris.

Groupes professionnels



forfait boissons page 21



55€*
TTC
/pers

Menu Gourmet

tous les jours midi et soir
week-end compris

Ce tarif comprend :

Entrée

Plat viande ou poisson

Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers soit 55€HT/pers hors boissons au lieu de 59€ TTC. Prix net service compris.

65€*
TTC
/pers

Menu Gastronomique

tous les jours midi et soir
week-end compris

Ce tarif comprend :

Entrée

Plat viande ou poisson

Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers soit 59,09€HT/pers hors boissons au lieu de 69€ TTC. Prix net service compris.



Photos non représentatives de la carte actuelle.

Pour consulter la carte actuelle rendez vous sur ce lien : <https://toanerestaurant.fr/la-carte-2/>

Groupes professionnels



forfait boissons page 21

70€*

TTC
/pers

Menu Gourmet Prestige

tous les jours midi et soir
week-end compris

Ce tarif comprend :

2 Entrées

Plat viande ou poisson

Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers soit 63,64€HT/pers hors boissons au lieu de 75€ TTC. Prix net service compris.

80€*

TTC
/pers

Menu Gastronomique Prestige

tous les jours midi et soir
week-end compris

Ce tarif comprend :

2 Entrées

Plat viande ou poisson

Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers soit 72,73€HT/pers hors boissons au lieu de 85€ TTC. Prix net service compris.



Photos non représentatives de la carte actuelle.

Pour consulter la carte actuelle rendez vous sur ce lien : <https://toanerestaurant.fr/la-carte-2/>





Groupes privés

À partir de 12 personnes



%

Remises groupes

- 5% pour les groupes de 12 et 24 pers.
- 7,5% pour les groupes de 25 et 59 pers.
- 10% au-delà de 60 pers.

Cette réduction s'applique:

janvier - mars

7/7

avril - novembre

lundi au vendredi midi

29,80€*

TTC
/pers

Formule du marché

tous les midis et soirs de la semaine
et le samedi midi

Ce tarif comprend :

Entrée

Plat viande ou poisson

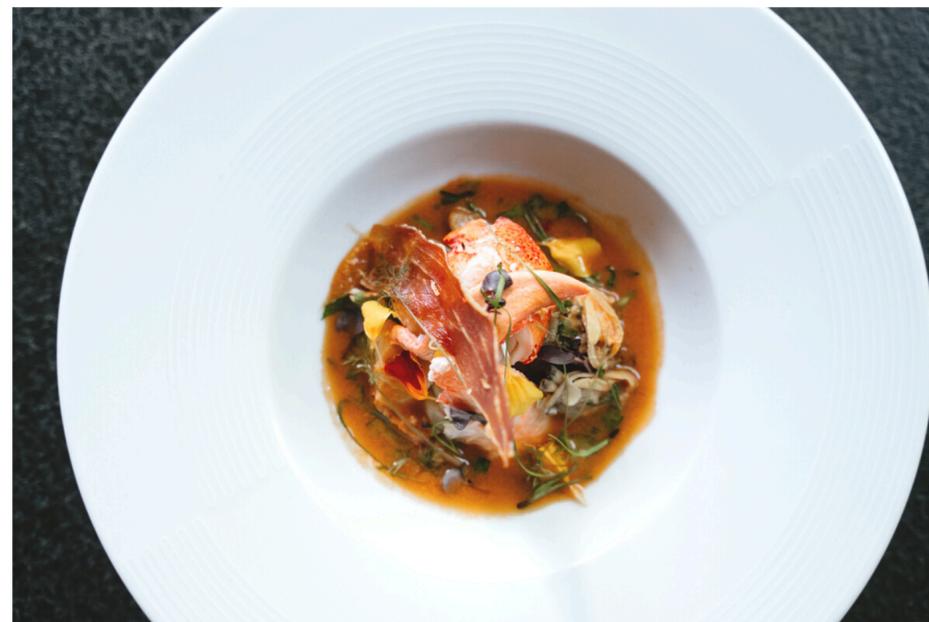
Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers hors boisson. Prix net service compris.



Photos non représentatives de la carte actuelle. Choix du menu définitif une semaine avant, un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

Pour consulter la carte actuelle rendez vous sur ce lien : <https://toanerestaurant.fr/la-carte-2/>



Groupes privés



forfait boissons page xx



59€*
TTC
/pers

Menu Gourmet

tous les jours midi et soir
week-end compris

Ce tarif comprend :

Entrée
Plat viande ou poisson
Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers hors boissons. Prix net service compris.

69€*
TTC
/pers

Menu Gastronomique

tous les jours midi et soir
week-end compris

Ce tarif comprend :

Entrée
Plat viande ou poisson
Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers hors boissons. Prix net service compris.



Photos non représentatives de la carte actuelle.

Pour consulter la carte actuelle rendez vous sur ce lien : <https://toanerestaurant.fr/la-carte-2/>

Groupes privés

75€*
TTC
/pers

Menu Gourmet Prestige

tous les jours midi et soir
week-end compris

Ce tarif comprend :

2 Entrées

Plat viande ou poisson

Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers hors boissons. Prix net service compris.

85€*
TTC/
pers

Menu Gastronomique Prestige

tous les jours midi et soir
week-end compris

Ce tarif comprend :

2 Entrées

Plat viande ou poisson

Fromage ou Dessert

*prix TTC/pers hors boissons. Prix net service compris.



Photos non représentatives de la carte actuelle.

Pour consulter la carte actuelle rendez vous sur ce lien :





Offres cocktails
À partir de 20 personnes

Offres cocktails

Cocktails du Toane

Le Toane restaurant vous propose deux offres cocktails à l'occasion d'un **déjeuner** ou d'un **dîner** pour les groupes **professionnels** ou pour les **privés**.
Nous changeons les pièces cocktails 2 fois dans l'année, en octobre et en mai.



Consultez les forfaits
boissons page 28

40€*
TTC
/pers

Cocktail Gourmet

toute la semaine midi et soir /
hors week-end

Ce tarif comprend :

3 feuilletés apéritifs
6 pièces froides
4 pièces chaudes
3 pièces sucrées

*prix TTC/pers hors boissons, 36,36€HT/pers.
Prix net service compris.

59€*
TTC
/pers

Cocktail Prestige

tous les jours midi et soir /
week-end compris

Ce tarif comprend :

3 feuilletés apéritifs
7 pièces froides
5 pièces chaudes
Assortiment de fromages secs
3 pièces sucrées

*prix TTC/pers hors boissons, 53,64€HT/pers.
Prix net service compris.



Choix menu définitif une semaine avant.

Un seul et même offre doit être choisi pour l'ensemble des convives.



Forfaits boissons

À partir de 12 personnes

Âge minimum 14 ans



Forfait boissons

12.00€

TTC
/pers

Forfait classique

1 apéritif maison "la vie en rose" :

Crémant de Bourgogne
et crème de cerise

ou

Cocktail de jus de fruit sans alcool

ou

Bière pression

ou

Verre de vin (blanc ou rouge)

Eau

plate et pétillante

1 boisson chaude

au choix

19,00€

TTC
/pers

Forfait medium

1 apéritif maison "la vie en rose" :

Crémant de Bourgogne
et crème de cerise

ou

Cocktail de jus de fruit sans alcool

Eau

plate et pétillante

Vin blanc

Viognier (1 pour 6 pers.)

Vin rouge

Côtes du Rhône (1 pour 6 pers.)

1 boisson chaude

au choix

29€

TTC
/perso

Forfait deluxe

1 coupe de champagne brut

ou

Cocktail de jus de fruit sans alcool

Eau

plate et pétillante

Vin blanc

Saint-Joseph (1 pour 6 pers.)

ou

Saint-Peray (1 pour 6 pers.)

Vin rouge

Saint-Joseph (1 pour 6 pers.)

1 boisson chaude

au choix



Choix du forfait boisson définitif une semaine avant.

Un seul et même offre doit être choisi pour l'ensemble des convives.