



## Información para prensa

### El origen

De la Región de Lyon, **Capital gastronómica francesa**, ciudad de comercio y de viajeros, nació la apelación de “Bouchon Lyonnais”.

El origen de la palabra viene de antes de la Revolución Francesa, cuando los albergues ponían arriba de su puerta un arreglo de paja en forma de boca, “bouche” en francés (símbolo de Bacchus), para avisar que “aquí se sirve vino”.

Un “Bouchon Lyonnais” es un Restaurante familiar en el cual se sirve una **comida tradicional de la región de Lyon**, como por ejemplo la Ensalada **Lyonnaise**, el Salchichón de Lyon o las famosas “**Quenelles**”.

Te invitamos a disfrutar de este lugar de **CONVIVIO** que como dicen los habitantes de Lyon: “**Es más que un restaurante, es más que un bar, es un Bouchon**”



**Le Bouchon** es un lugar elegante, sin formalidades de comida francesa tradicional.

Lugar de encuentro para la comunidad europea y de descubrimiento para la comunidad Mexicana o extranjera.

Le Bouchon es una “**brasserie**” que parece sacado de algún tradicional barrio francés. Bajo la magnífica atención de su dueño, **Daniel Hennig**, este restaurante nos transporta hacia lugares de



Francia, en un ambiente relajado y desprovisto de formalidades. Desde que abrió sus puertas hace diez años, **Le Bouchon** se ha convertido en el lugar de reunión y de convivencia de los más agradables.

**El patio recién remodelado** tiene el estilo de un típico patio francés con plantas y velas por la noche. Al interior, en la sala, la decoración nos transporta al **viejo continente**; y la **terraza** en la banqueta, resulta muy seductora con sus sombrías y sus plantas para observar a la comunidad de Polanco paseando.

Es un lugar ideal para **citas de trabajo** cuando se privatiza, pero también para **disfrutar en familia**. Varios eventos tienen lugar cada mes.

La selección de **menús** diseñados especialmente por nuestro reconocido **Chef Harold Muflet** creadores de delicias entre las que se encuentran nuestras especialidades:

La **Ensalada Lyonnaise**, **Terrina de Foie Gras** de la casa, **Mejillones a la Marinera**, **Filete de Res en Salsa Bernesa**, **Querelles de Robalo en Salsa Nantua** y **Riñones de Ternera Flameados al Cognac**.

**Horarios:**

Lunes a sábado 13h30 / 24h

Domingos: 13h30 / 24h.

Julio Verne 102, Esquina Virgilio

Col. Polanco

México DF

Reservaciones: 5281 7902/03

[www.lebouchon.com.mx](http://www.lebouchon.com.mx)

reservaciones@lebouchon.com.mx

Responsable Comercial:

Rosaura Lopez

Octubre 2011