

C GASTRONOMIE
LA BOUTIQUE DU GOÛT

La Carte Hiver 2012

Ouest Lyonnais

38, route de Brignais - 69630 Chaponost
tél. 04 69 84 83 63

Chaponost Village

17, place Maréchal Foch - 69630 Chaponost
tél. 04 78 45 21 12

www.c-gastronomie.fr

Les Plateaux

PRÊTS A DEGUSTER

Nos collections sont rythmées par la saisonnalité des produits.

N'hésitez pas à consulter nos vendeurs pour connaître la composition des plateaux.

Les Verrines (plateau de 21 pièces froides salées)	20,00€
Les Timbales (plateau de 24 pièces froides salées)	24,00€
Les Bouchées Froides (plateau de 20 pièces froides salées)	20,00€
Les Bouchées Froides (plateau de 40 pièces froides salées)	39,00€
Les Mini Sandwichs (plateau de 36 pièces froides salées)	34,00€
Les Bouchées Chaudes (plateau de 40 pièces salées à réchauffer)	38,00€
Les Feuilletés (plateau de 50 feuilletés à réchauffer)	35,00€
Les Croustillants de Gambas (plateau de 30 pièces)	28,00€
Les Douceurs Sucrées (plateau de 24 pièces froides sucrées)	23,50€
Les Douceurs Sucrées (plateau de 48 pièces froides sucrées)	46,00€
Les Macarons (plateau de 32 macarons sucrés)	32,00€
Les Financiers Gourmands (plateau de 24 financiers sucrés)	20,50€
Les Financiers Gourmands (plateau de 48 financiers sucrés)	38,50€
Le Plateau de Charcuterie & Condiments (pour 10 personnes)	32,00€
Le Plateau de Charcuterie & Condiments (pour 20 personnes)	58,00€
Le Plateau de Viandes Froides & Condiments (pour 10 personnes)	40,00€
Le Plateau de Viandes Froides & Condiments (pour 20 personnes)	75,00€
Le Plateau de Fromages Affinés (pour 8-10 personnes)	25,00€
Le Plateau de Fromages Affinés (pour 10-12 personnes)	29,00€



Bon à Savoir!

Pour un cocktail apéritif, compter entre 8 et 10 pièces de cocktail par personne.

Pour un cocktail déjeunatoire ou dinatoire, compter entre 16 et 22 pièces de cocktail par personne.

Les Entrées

PIECES ENTIERES & HORS D'ŒUVRE

Les Pièces Entières

	Pièce	Prix/pers
Saumon Mariné Gravlax, Vinaigrette aux Agrumes (10 personnes)	42,00€	4,20€
Saumon Entier Cuit en Bellevue, Sauce Tartare (15-20 personnes)	90,00€	4,50€
Homard Canadien en Bellevue, Sauce Mousseline aux Herbes (la pièce)	24,00€	24,00€
Jambon de Porcelet Rôti aux Herbes (15 personnes, environ 4kg)	80,00€	5,33€
Jambon à l'Os Braisé au Miel (30 personnes, environ 8kg)	150,00€	5,00€

Les Salades

Salade Caribéenne (10 personnes, environ 1kg)	17,00€	1,70€
Ananas, Poivrons Rouges, Avocat, Maïs, Cœur de Palmier, Riz		
Salade Coleslaw de la Mer (10 personnes, environ 1kg)	18,00€	1,80€
Choux Blanc, Carottes, Saumon Fumé, Raisins Blonds		
Salade Crétoise (10 personnes, environ 1kg)	18,00€	1,80€
Tomates Cœur de Pigeon, Olives Noires, Concombre et Féta au Basilic		
Salade Méridionale (10 personnes, environ 1kg)	28,00€	2,80€
Crevettes à l'Ail, Citrons Confits, Tagliatelles de Courgette		
Salade Estivale (10 personnes, environ 1kg)	18,00€	1,80€
Pâtes Orechiette, Jambon de Parme, Melon, Parmesan, Pignons de Pin		
Salade Gourmande (10 personnes, environ 1kg)	24,00€	2,40€
Foie Gras, Magret de Canard, Pousses d'Épinards, Champignons de Paris, Tomates Cerises		
Salade Libanaise (10 personnes, environ 1kg)	12,00€	1,20€
Quinoa aux Herbes et Menthe Fraîche, Raisins Blonds, Tomates et Poivrons Confits		
Salade Tandoori (10 personnes, environ 1kg)	21,00€	2,10€
Poulet Tandoori, Haricots Verts, Tomates Cœur de Pigeon, Oignons Rouges		
Taboulé Oriental (10 personnes, environ 1kg)	12,00€	1,20€
Fine Semoule, Courgette, Raisins Secs, Pignons de Pin, Persil, Coriandre		



Les Légumes & ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de Cardons à la Moelle (la portion)	3,80€
Gratin Dauphinois à la Noix de Muscade (la portion)	3,80€
Ecrasé de Pomme de Terre au Chorizo Iberico (la portion)	3,80€
Mousseline de Pomme de Terre au Beurre Demi Sel (la portion)	3,80€
Fricassée de Légumes Oubliés (la portion)	4,10€
Fricassée de Légumes Verts (la portion)	4,10€
Jeunes Légumes Fanés à l'Étuvée (la portion)	4,10€
Légumes Vapeur à la Parisienne (la portion)	4,10€

Les légumes et autres accompagnements sont proposés en commande pour 4 personnes minimum.

Les Plats

VIANDES, POISSONS & QUENELLES

Les Viandes

Filet de Bœuf en Croûte Wellington (la portion de 180g)	14,80€
Filet de Bœuf Farci d'une Duxelle de Champignons, Sauce au Foie Gras	
Volaille Fermière aux Morilles (la portion)	10,90€
Fondant de Volaille Fermière, Crème de Morilles	
Souris d'Agneau à la Sauge (la portion)	10,80€
Souris d'Agneau Braisée « Façon 7 heures » à la Sauge	
Magret de Canard aux Cerises (la portion)	9,00€
Demi Magret de Canard Contisé et Rôti, Sauce aux Cerises Confites	

Les Poissons

Filet de Dorade (la portion)	9,30€
Dorade Royale Snackée et Barigoule d'Artichauts	
Marmite du Pêcheur (la portion de 200g hors légumes)	12,90€
Saumon, Gambas, St Jacques, Dorade, Légumes à la Parisienne, Beurre Citronné	
Coulubiak de Saumon (la portion)	6,00€
Filet de Saumon en Croûte, Œuf Dur, Epinards, Beurre Blanc	
Blanquette de Lotte au Noilly Prat (la portion)	15,50€
Morceaux de Lotte Poché, Sauce Noilly Prat, Petits Légumes à la Parisienne	
Filet de Bar au Chorizo Iberico (la portion)	12,80€
Filet de Bar Planché, Emulsion au Chorizo, Etuvée de Poireaux et Pommes Vapeur	

Les Véritables Quenelles Lyonnaises

Véritable Quenelle de Brochet, Sauce Homardine (la portion)	4,60€
Véritable Quenelle de Volaille, Sauce Forestière (la portion)	4,60€
Véritable Quenelle de Saint Jacques, Sauce Beurre Blanc (la portion)	5,10€



Les FOIES GRAS

	500g	1kg
Le Foie Gras de Canard au Torchon Nature	39,00€	75,00€
Le Foie Gras de Canard au Torchon Vieil Armagnac	40,00€	76,00€
Le Foie Gras de Canard au Torchon Gewürztraminer	40,00€	76,00€
Le Foie Gras de Canard au Torchon Miel Pain d'Epices	40,00€	76,00€
	250g	
Le Foie Gras de Canard Nature en Bocal	21,00€	
Le Foie Gras de Canard Vieil Armagnac en Bocal	24,00€	
Le Foie Gras de Canard Marrons Glacés en Bocal	24,00€	
Le Foie Gras de Canard Figues en Bocal	24,00€	
Le Foie Gras de Canard Miel & Pain d'Epices en Bocal	24,00€	

Les foies gras sont à commander 8 jours avant. le retrait de la commande.



Les DOUCEURS SUCREES

Toutes les gourmandises sucrées sont réalisées le jour même dans nos cuisines par notre équipe de pâtisseries.

	6 pers	8 pers
La Tarte aux Fruits de Saison	18,00€	23,00€
La Tarte Bourdaloue Poire Amandes	18,00€	23,00€
La Tarte St Genix Pralines	18,00€	23,00€
La Tarte Grand Cru Tout Chocolat	18,00€	23,00€
La Tarte Pomme Caramel au Beurre Salé	18,00€	23,00€
La Tarte des Sœurs Tatin	14,00€	
	8 pers	
Le Croustillant Chocolat Araguani	23,00€	
Le Vermillon Intense Fruits Rouges	23,00€	
Le Caraïbes Ananas Pinà Colada	23,00€	
Le Caramélia Caramel au Beurre Demi-sel	23,00€	

Le Croustillant et le Vermillon sont disponibles sur demande au-delà de 8 personnes.

Chaque part est proposée au prix de 3.00€.

Le Menu DE SAISON

Entrée

Carpaccio de St Jacques

Minestrone de Céleri et Pomme Verte, Vinaigrette aux Agrumes, Salade Aromatique

Parfait de Crabe et Crevettes

Vinaigrette au Balsamique, Tuile au Parmesan

Foie Gras de Canard au Torchon

Réduction à l'Acéto et Framboise Mecker

Plat

Pastilla d'Agneau Confit et Semoule

Poêlée de Légumes Verts à l'Etuvee et Jus de Cuisson

Filet de Bar Planché et Emulsion au Chorizo

Pomme Vapeur et Etuvée de Poireaux

Château Filet de Bœuf Snacké

Pomme Anna, Champignon Braisé, Jus de Bœuf à la Truffe d'Eté

Dessert

Vermillon Intense Fruits Rouges

Tarte Menton Citron et Meringue

Croustillant au Chocolat Araguani

PRIX DU MENU : 28€ TTC/personne
(commande de 4 menus identiques minimum)

