



C-GASTRONOMIE

*Maison de goûts*

LYON - ANNECY



*Carte des fêtes*

2024

Plongez dans l'esprit des fêtes avec notre catalogue de Noël 2024.

Laissez-vous tenter par un dîner d'exception où chaque détail est soigneusement orchestré, de l'apéritif au dessert. Imaginez simplement choisir votre menu et profiter pleinement de vos invités.

Notre brigade de chefs a sélectionné des ingrédients frais et locaux pour vous garantir des mets de grande qualité.

Parce que la magie de Noël commence dans l'assiette !

*Célébrez*



---

01-02

**APÉRITIFS**

*Plateaux apéritifs froids  
Plateau de la mer  
Plateaux de la terre  
Plateaux apéritifs chauds*

03-04

**ENTRÉES**

*Entrées froides  
Entrées à réchauffer  
Entrées à partager*

05

**NOUVEAUTÉS**

*Portfolio de toutes les nouveautés de la carte de Noël 2024*

07-08

**PLATS**

*Plats de fêtes  
Plats enfants  
Pièces traditionnelles  
Accompagnements  
Fromages*

09-10

**DESSERTS**

*Plateaux de gourmandises  
Bûches gourmandes*

11

**LES MENUS**

*Délices la terre  
Délices la mer*

13

**VINS**

*Notre sélection de champagnes, vins blancs, vins rouges et spiritueux*

15-16

**INFORMATIONS PRATIQUES**

*Informations de commande  
Accessoires  
Livraison*

*Sommaire*



# Apéritifs

## PLATEAUX APÉRITIFS FROIDS

### Bouchées froides festives au foie gras

Sphère de foie gras en habit de fête, financier à l'ail noir, gel de coing sauvage de Provence / Tartelette à la ganache de foie gras, tartare de champignons aux noisettes, grué de cacao / Bouchée de foie gras truffé, gelée de betteraves rouges

12 pièces ..... 28,00 €

### Bouchées froides festives au saumon

Tataki de saumon au soja, clémentine de Corse broyée, sésame au wasabi / Blinis à la truffe, fromage frais et saumon fumé / Tartelette de rillette de saumon aux baies de timut, caviar de truite

12 pièces ..... 28,00 €

### Timbales

(3 variétés, dans l'esprit d'une mini assiette)

Chantilly de butternut, émincé de bœuf tataki au sésame / Fondue de poireaux, noix de pétoncles snackées, vinaigrette à la truffe / Écrasé de topinambour à l'huile de noisette, parmesan croustillant, éclats de noisettes

12 pièces ..... 27,00 €

24 pièces ..... 49,00 €

### Mini sandwiches

Pain suédois moelleux, beurre aux herbes et jambon truffé / Galette de blé à la betterave, pastrami, moutarde douce et chou râpé finement / Pain de mie à l'encre de seiche, haddock, ricotta et oignons frits / Pain aux épinards, rillettes de saumon au citron et herbes marines / Pain au lait, crème d'endive, noix, pomme et fromage persillé

20 pièces ..... 36,00 €

40 pièces ..... 69,00 €

### Pâté en croûte apéritif

Veau, volaille, porc, foie gras, trompettes de la mort, et pistaches.

Demi pâté en croûte apéritif ..... 35,00 €

Pâté en croûte apéritif entier

1,3 kg ..... 65,00 €

### Cubiques

(3 variétés, dans l'esprit d'une verrine)

Pana cotta de champignons, oignons grelots et champignons de Paris / Mousseline de panais, mélange de graines toastées / Lentilles noires, lard paysan rôti, sauce moutarde

15 pièces ..... 30,00 €

35 pièces ..... 66,00 €

### Bouchées froides

(6 variétés)

Filet de volaille aux zestes d'agrumes, mayonnaise de betterave et vinaigre de framboise / Crémeux de foie gras, biscuit aux épices, nappage passion et gingembre / Financier à l'estragon, fourme d'Ambert onctueuse, pickles de poire au vin chaud / Biscuit de potimarron, crème de cèpes, pana cotta de potimarron et poudre de cèpes / Tartelette sablée, chantilly de patate douce au citron vert, éclats de marrons cuits / Blinis à la truffe, houmous de haricot blanc, magret de canard fumé

12 pièces ..... 22,00 €

24 pièces ..... 41,00 €

48 pièces ..... 79,00 €

### Pain surprise thon citronné

*Pain suédois, crème légère aux zestes de citron vert, émietté de thon*

24 pièces ..... 42,00 €

### Pain surprise jambon truffé

*Pain suédois, beurre à la fleur de sel et herbes fraîches, jambon à la truffe  
Tuber Aestivum*

24 pièces ..... 40,00 €

### Mini quiches

*Lorraines, végétariennes*

24 pièces ..... 49,00 €

### Mini pizzas

*4 saisons, végétariennes*

16 pièces ..... 34,00 €

## PLATEAUX DE LA TERRE

### Jambon blanc à la truffe Tuber Aestivum en chiffonnade

400 gr./6-8 personnes ..... 30,00 €

### Chiffonnade de jambon de Parme AOP

400 gr./6-8 personnes ..... 32,00 €

## PLATEAU DE LA MER

### Plateau de saumon fumé de Norvège, beurre, citron

400 gr./ 6-8 personnes ..... 45,00 €

## PLATEAUX APÉRITIFS CHAUDS

### Nems de gambas au curry rouge

*Petits légumes, sauce yaourt*

15 pièces ..... 36,00 €

### Croques jambon à la truffe Tuber Aestivum

20 pièces ..... 38,00 €

### Croques monsieur au saumon fumé

20 pièces ..... 36,00 €

### Burgers lyonnais

*Saucisson chaud pistaché, confit d'oignons, tranche d'emmental, cervelle de canut*

12 pièces ..... 34,00 €

### Burgers végétariens

*Purée d'avocat, steak de soja, cream cheese, oignons rouges, cheddar*

12 pièces ..... 32,00 €

### Burgers de bœuf Limousin

*Steak de bœuf Limousin, compotée d'oignons, cheddar, sauce barbecue*

12 pièces ..... 38,00 €

### Bouchées chaudes

*Gougère au comté / brochette de crevettes marinées / vol-au-vent d'escargot / croque jambon truffé / tartelette au poulet et curry*

25 pièces ..... 39,00 €



# Entrées

## ENTRÉES FROIDES

### Ceviche de dorade au lait de coco

*Citron vert, gingembre, avocat et mangue*

12,00 €

### Mille-feuille de saumon gravlax et fumé

*Crème à l'aneth, citron broyé, caviar de truite*

12,00 €

### Brouillade d'œufs crémeuse truffée

*Potimarron rôti à l'huile de noix, graines de courges  
grillées*

12,00 €

### Mi-cuit de veau mariné

*Champignons au vinaigre, mayonnaise à la truffe*

12,00 €

### Noix de Saint-Jacques marinées au citron

*Crème de pois maraîcher à la menthe*

12,00 €

## ENTRÉES À RÉCHAUFFER

### Velouté de châtaignes fumées

*Oignons grelots, champignons et lard paysan*

10,00 €

### Velouté de potimarron

*Cèpes en persillade*

10,00 €

### Noix de Saint-Jacques gratinées

*Brunoise de légumes, sauce iodée au Vermouth*

12,00 €

### Escargots de Bourgogne au beurre persillé en coquille (la douzaine)

13,00 €

### Gratin de fruits de mer, quenelles de brochet, sauce crustacé au vin blanc

12,00 €





## À PARTAGER

### Caviar Baeri biologique d'Aquitaine

*Caviar de Neuvic*

30 gr .....	89,00 €
50 gr .....	145,00 €
100 gr .....	290,00 €
250 gr .....	725,00 €

### Saumon entier en Bellevue, sauce tartare et citron

15 à 20 personnes .....	135,00 €
-------------------------	----------

### Foie gras de canard entier 180gr

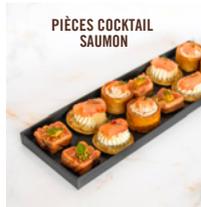
<i>Pain aux fruits secs pour toasts (conditionné en bocal)</i> .....	32,00 €
--	---------

### Foie gras de canard lobe entier cuit sous vide 500g

8 à 10 personnes .....	75,00 €
------------------------	---------

# Nos nouveautés 2024

## PIÈCES APÉRITIVES



## ENTRÉES



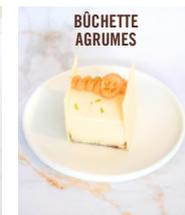
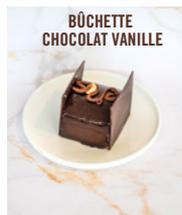
## PLATS



## À PARTAGER

## PLATS ENFANTS

## DESSERTS





# Plats

## PLATS DE FÊTES

Cocon lyonnais aux écrevisses et morilles, bisque de homard, carottes fanes et riz safrané

..... 18,00 €

Filet de saumon à l'oseille, épinards frais et pommes de terre bouchons, duxelle de champignons

..... 19,00 €

Filet de bar, mijoté de coco blanc au chorizo ibérique, chou frisé, émulsion au jus de poireau

..... 19,00 €

Pavé de cabillaud nacré, ravioles de St-Jacques et crevettes, bouillon crémé à la citronnelle ..... 21,00 €

Quasi de veau, salsifis et champignons, jus au foie gras ..... 19,00 €

Magret de canard rôti, sauce bigarade, gratin dauphinois ..... 19,00 €

Tournedos de bœuf confit Rossini, purée de pommes de terre à la truffe ..... 21,00 €

Suprême de poulet fermier, morilles et vin jaune, ravioles au mascarpone et noix ..... 21,00 €

## PLATS ENFANTS

Filet de saumon vapeur, purée de pommes de terre ..... 12,00 €

Suprême de poulet rôti, purée de pommes de terre ..... 12,00 €





## PIÈCES TRADITIONNELLES

**Saumon en croûte, épinards et champignons, sauce à l'oseille**

*À partir de 4 personnes*

La part ..... 18,00 €

**Filet de boeuf en croûte Wellington, sauce au foie gras**

*À partir de 4 personnes*

..... 19,00 €

**Pithiviers de veau, volaille et foie gras, jus au parfum de truffe**

*Pour 5/6 personnes*

..... 76,00 €

**Jambon à l'os braisé, jus réduit au miel**

*Pour 40 personnes - 8/10 kg*

..... 190,00 €

## ACCOMPAGNEMENTS

**Purée de pommes de terre truffée**

La part 300g ..... 8,00 €

**Gratin de cardons lyonnais**

La part 300g ..... 8,00 €

**Légumes de saison vapeur au beurre d'herbes**

La part 200g ..... 8,00 €

**Champignons en persillade**

(pleurotes, paris, girolles, cèpes, morilles, shiitaké)

La part 250g ..... 10,00 €

**Gratin dauphinois**

La part 300g ..... 7,00 €

## FROMAGES

**Délice de Bourgogne à la truffe**

(Brillat savarin truffé)

¼ 125gr ..... 9.50 €

½ 250gr ..... 18.50 €

Entier 500g ..... 35,00 €

**Saint-Marcellin truffé entier (90g)**

..... 4.50 €

**Plateau de fromages entiers affinés**

4 variétés / 4-6 personnes ..... 25,00 €

6 variétés / 10 personnes ..... 75,00 €

**Plateau de fromages découpés affinés**

4 variétés / 15 personnes ..... 68,00 €



# Desserts

## PLATEAUX DE GOURMANDISES

### Miniatures chocolat & fruits

**Chocolat et sarrasin** : Fondant au chocolat, caramel infusé au sarrasin grillé / **Figues et épices** : Biscuit financier amande aux cinq épices, ganache à la figue et son confit / **Chocolat et noisettes** : Coque au chocolat noir, praliné noisette salé, crémeux lait et noisettes grillées / **Pomme et coing** : Sablé sucré, pommes caramélisées façon tarte tatin et gel de coing / **Douceur exotique, parfum d'ailleurs** : Crémeux mangue banane passion, gel passion et croustillant spéculoos / **100% mandarine** : Tartelette sablée, crème d'amandes, marmelade de clémentines de Corse, mousse mandarine et gel de mandarine / **Marron d'Ardèche** : Moelleux aux marrons, insert crème de marrons et marrons glacés / **Poire et cacao** : Croustillant au grué de cacao, mousse poires Williams, ganache à la poire et poires fraîches.

12 pièces .....	22.00 €
24 pièces .....	41.00 €
48 pièces .....	79.00 €

### Assortiment de macarons

Chocolat, caramel au beurre salé, vanille, pistache, citron, passion, framboise, cassis

Boîte de 8 pièces .....	15.90 €
Boîte de 16 pièces .....	29.90 €

### Assortiment de mini flans

Pistache, praline, vanille, chocolat, praliné noisette

30 pièces .....	49,50 €
-----------------	---------



## BÛCHES GOURMANDES

### **Bûche agrumes** - sans fruits à coques

*Crumble façon sablé breton, biscuit aux zestes d'oranges, compotée de clémentine de Corse IGP, crémeux et mousse parfumée au citron jaune*

<b>Individuelle</b> .....	<b>4.90 €</b>
<b>6/8 personnes</b> .....	<b>32.00 €</b>

### **Bûche chocolat** - sans gluten

*Croustillant praliné aux noisettes, dacquoise aux amandes et cacao, crémeux vanille et chocolat, mousse au chocolat "Manjari" 64% pur Madagascar*

<b>Individuelle</b> .....	<b>4.90 €</b>
<b>6/8 personnes</b> .....	<b>32.00 €</b>

### **Bûche dulcey exotique**

*Croustillant crêpe dentelle aux amandes, biscuit pâte à choux, crémeux passion, compotée de mangue, mousse au chocolat Dulcey*

<b>Individuelle</b> .....	<b>4.90 €</b>
<b>6/8 personnes</b> .....	<b>32.00 €</b>



**C-GASTRONOMIE**

*.l'histoire de goûts*  
LYON - ANNECY

## *Délices de la terre*



### **ENTRÉE**

Velouté de châtaignes fumées

### **PLAT**

Poulet fermier, morilles et vin jaune,  
ravioles au mascarpone

### **DESSERT**

Bûche individuelle au choix

**36 €**

## *Délices de la mer*



### **ENTRÉE**

Ceviche de dorade au lait de coco

### **PLAT**

Cocon lyonnais aux écrevisses et morilles, bisque  
de homard, carottes fanes et riz safrané

### **DESSERT**

Bûche individuelle au choix

**36 €**



Les repas d'exception amènent souvent à la même interrogation :  
Quel vin sera l'accompagnement parfait pour sublimer mon repas ?

Chacun de nos mets, de l'apéritif jusqu'au dessert, en passant  
par le plat principal, mérite une belle association avec notre sélection  
de vins.

*Sublimez*

Découvrez une collection spécialement préparée par notre sommelier !

# Carte des vins

## Cave C-Gastronomie

### LES EFFERVESCENTS

**Champagne Lallier Serie R.020 – Iconique , 75cl** 40.00 €  
*Parfait en apéritif avec nos pièces cocktail ou les escargots de Bourgogne au beurre persillé en coquille*

**Champagne Marguerite Guyot – Cuvée Désire Brut, 75cl** 45.00 €  
*Sublime avec notre ceviche de dorade, notre bûche exotique ou agrumes*

### VINS ROUGES

**Domaine Pierre Gaillard, "Clos de Cuminaille" – AOC Saint Joseph 75cl** 36.00 €  
*Idéal avec notre suprême de poulet fermier ou notre quasi de veau*

**Domaine Gérard Bertrand, Château de Villemajou - AOP Corbières Boutenac , 75cl** 46.00 €  
*Parfait avec une viande rouge comme notre magret de canard rôti ou notre tournedos de boeuf*

### VINS BLANCS

**Domaine Garde, Les Morguières, Bourgogne Chardonnay, 75cl** 25.00 €  
*Sublime avec un poisson délicat comme notre pavé de cabillaud nacré ou notre filet de saumon à l'oseille*

**Domaine Chapoutier, Les Granilites – AOC St Joseph, 75cl** 32.00 €  
*Idéal pour accompagner notre cocon lyonnais aux écrevisses ou notre filet de bar*

### LES SPIRITUEUX

**Le Gin, Les Perceptions, 70 cl** 39,90 €  
*Parfait pour un apéritif festif*

**La liqueur, Les Perceptions, 70 cl** 39.90 €  
*Idéal pour des moments raffinés en fin de repas*



# Informations de commande



Par téléphone  
04 69 84 83 85



Sur notre site en ligne  
[commande.c-gastronomie.fr](http://commande.c-gastronomie.fr)



Dans nos boutiques  
Adresses au dos

## DATE LIMITE DE COMMANDE

*Le Réveillon de Noël - le 21 Décembre*  
*La Saint Sylvestre - le 28 décembre*

## INFORMATIONS DE COMMANDE

***Passez vos commandes dès à présent !***  
*Les retraits et livraisons de la Carte des Fêtes*  
*sont ouverts du 12 Décembre au 12 Janvier.*

## Galette des rois



Réservez votre galette des rois avant le  
31 décembre et bénéficiez d'une remise de **10%**

Code : **GALETTECG2025**

# Accessoires & livraison

## ACCESSOIRES

<b>Pack de 40 cuillères cocktail</b> .....	<b>4.00 €</b>
<b>Pack de 40 fourchettes cocktail</b> .....	<b>4.00 €</b>
<b>Pack de 60 serviettes cocktail</b> .....	<b>6.00 €</b>

## INFORMATIONS DE COMMANDE :

Pour toute information sur la composition des produits ou leurs allergènes, veuillez consulter notre documentation directement sur notre site internet, en boutique auprès de nos vendeurs ou directement par téléphone.

*Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)*

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande doit être réglée afin d'être enregistrée. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte si elle n'est formulée lors du retrait ou de la livraison des marchandises.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise n'est reprise ou échangée.

L'annulation d'une commande est possible jusqu'à 7 jours avant sa récupération ou livraison.

Aucun acompte ne pourra être remboursé.

Les prix de nos produits sont indiqués à la pièce ou par personne sauf indication contraire.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles de varier.

Les photos sont non contractuelles et représentent des suggestions de présentation.

Les livraisons peuvent s'effectuer du lundi au samedi de 10h à 16h dans un créneau défini d'une heure.

Le client s'engage à être présent durant la totalité de celui-ci.

Le service livraison sera fermé les 24, 25 et 31 Décembre, ainsi que le 1er Janvier.



## DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE



Ne pas jeter sur la voie publique.  
Imprimé à l'Imprimerie des Alpes 38070 SAINT-QUENTIN-FALLAVIER

# Click & collect

Retirez votre commande en CLICK & COLLECT  
dans l'une de nos boutiques



## Nos boutiques

### REPUBLIQUE

17 rue Childebert, 69002  
04 78 42 24 57

### CHAPONOST

38 route de Brignais 69630  
04 69 84 83 63

### LYAUTEY

17 place Mal Lyautey, 69006  
04 78 52 29 63

### SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR

1 place du Général de Gaulle, 69450  
04 78 34 11 31

### TASSIN-LA-DEMI-LUNE

79 avenue de la République, 69160  
04 78 35 39 28

### COMPTOIR PAUL BOCUSE

Halles Paul Bocuse  
102 Cr Lafayette, 69003  
09 78 31 75 55



[boutique@c-gastronomie.fr](mailto:boutique@c-gastronomie.fr)

**C-GASTRONOMIE**  
*Maison de goûts*  
LYON - ANNECY

[c-gastronomie.fr](http://c-gastronomie.fr)