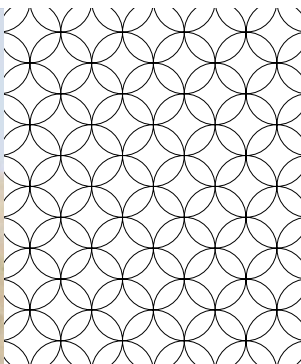




C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

Réceptions



LES APÉRITIFS



TARTINABLES

Houmous

200 gr.....4.90 €

300 gr.....6.90 €

Tapenade aux deux olives

200 gr.....5.50 €

300 gr.....8.50 €

Cervelle des canuts

200 gr.....5.50 €

300 gr.....8.50 €

Crème de poivrons rouges

200 gr.....6.50 €

300 gr.....9.90 €

Rillettes de saumon frais à l'aneth

200 gr.....9.00 €

300 gr.....14.00 €

Croûtons maison

180 gr.....3.00 €

Ciselés

250 gr.....6.00 €

PAINS SURPRISE «MAISON»

Thon citronné

Pain nordique, émietté de thon crémeux aux zestes de citron vert

24 pièces.....29.00 €

Jambon truffé

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

24 pièces.....36.00 €



LÉGUMES À CROQUER

Boîte de légumes à croquer & sauces

Légumes : 400 gr./Sauces : 100 gr.....13.00 €

Cubik de légumes à croquer & sauces

Légumes : 800 gr./Sauces : 260 gr.....24.00 €

Composition : Légumes de saison accompagnés de deux sauces :

- Sauce fromage blanc aux herbes

- Sauce fromage blanc au curry

LES PIÈCES COCKTAIL

PLATEAUX DE PIÈCES COCKTAIL FROIDES

Bouchées froides (6 variétés)

12 pièces.....	18.00 €
24 pièces.....	36.00 €
48 pièces.....	72.00 €

Mini sandwichs (5 variétés)

20 pièces.....	30.00 €
40 pièces.....	60.00 €

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

15 pièces.....	27.00 €
35 pièces.....	63.00 €

Mini salades

Une recette par plateau parmi les salades de saison

18 pièces.....	45.00 €
----------------	---------

Mini pizzas végétariennes

16 pièces.....	20.00 €
----------------	---------

Mini quiches lorraines et provençales

24 pièces.....	30.00 €
----------------	---------



PLATEAU DE BOUCHÉES FROIDES



PLATEAU DE MINI SANDWICHS

LES PIÈCES COCKTAIL



PLATEAUX DE PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Bouchées chaudes (5 variétés)

25 pièces..... 37.50 €

50 pièces..... 75.00 €

Croustillants de gambas & sauce thaï maison

15 pièces..... 27.00 €

30 pièces..... 54.00 €

Mini pastillas de poulet aux épices

15 pièces..... 22.50 €

30 pièces..... 45.00 €

Croques monsieur à la truffe

20 pièces..... 36.00 €

Mini burgers lyonnais

12 pièces..... 25.00 €

24 pièces..... 50.00 €

Mini burgers de bœuf limousin

12 pièces..... 28.00 €

24 pièces..... 56.00 €

PLATEAUX DE PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Miniatures chocolat & fruits (6 variétés)

12 pièces..... 21.00 €

24 pièces..... 41.00 €

48 pièces..... 81.00 €

Macarons

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

12 pièces..... 21.00 €

24 pièces..... 41.00 €

48 pièces..... 81.00 €

Mini salades de fruits frais

Fruits de saison, sirop à la vanille

18 pièces..... 42.00 €

Pour un apéritif léger, compter 5 à 8 pièces
par personne.

Si votre apéritif remplace l'entrée, la quantité
devra être plus généreuse (8/12 pièces).

Enfin, pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire,
il est conseillé de prévoir 18/20 pièces
(environ 15 salées et 5 sucrées)

LES BUFFETS

SALADES COLLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ

1^{er} avril au 30 septembre

Salade grecque

Concombres, fêta, tomates cerises, olives à la grecque, poivrons..... 25.00 €

Salade italienne

Risetti, légumes grillés, mozzarella, basilic..... 25.00 €

Salade de haricots verts, poulet Tandoori

Haricots verts, poulet aux épices tandoori, tomates cerises..... 27.00 €

Salade de quinoa aux fruits frais

Quinoa aux légumes grillés, fruits frais, fèves de soja..... 27.00 €

Salade de melon fusilli, jambon cru

Pâtes fusilli, jambon de Parme, melon, basilic, pignons de pin, olives niçoises..... 28.00 €

Salade de ravioles, chorizo, petits pois

Ravioles, chorizo ibérique, petits pois, fèves, betteraves multicolores, noix de cajou..... 31.00 €

Saladier de 1.2 kg..... pour 6/8 personnes.



SALADE QUINOA FRUITS FRAIS



SALADE MELON FUSILLI, JAMBON CRU

LES BUFFETS

SALADES COLLECTION AUTOMNE/HIVER

1^{er} octobre au 30 mars

Salade nordique

Fusillis, saumon frais, fromage blanc, carottes, fèves de soja..... 28.00 €

Salade marocaine de carottes à l'orange

Carottes jaunes et oranges, jus d'orange, raisins golden, menthe, coriandre, épices douces..... 25.00 €

Salade healthy

Boulgour, quinoa, lentilles corail, concombres, tomates, courgettes, oignons rouges, baies de goji, graines de courge, graines de tournesol..... 26.00 €

Salade de lentilles vertes du Puy

Lentilles vertes du Puy, saucisse de campagne, oignons, carottes..... 26.00 €

Salade de nouilles et tataki de bœuf

Nouilles chinoises, bœuf mariné au soja, carottes, haricots plats, sésame..... 28.00 €

Salade de ravioles, chorizo, petits pois

Ravioles, chorizo ibérique, petits pois, fèves, betteraves multicolores, noix de cajou..... 31.00 €

Saladier de 1.2 kg..... pour 6/8 personnes.



TABOULÉ LIBANAIS



SALADE DE RAVIOLES, CHORIZO, PETITS POIS

LES BUFFETS



PLATEAUX DE CHARCUTERIES

Véritable jambon blanc à la truffe d'été en chiffonnade

400 gr..... 24.00 €

750 gr..... 46.00 €

Jambon de Parme AOP

400 gr..... 23.00 €

750 gr..... 46.00 €

Sélection de charcuteries lyonnaises et italiennes

Terrine de campagne, jambon blanc, coppa, rosette, pâté en croûte

500 gr..... 36.00 €

1 kg..... 61.00 €

Pâté en croûte apéritif

Veau, volaille, porc, fruits secs, Trompette de la mort

1/2 pâté en croûte apéritif..... 30.00 €

Pâté en croûte apéritif entier 1,2 kg..... 60.00 €

Pâté en croûte

Veau, volaille, porc, fruits secs, Trompette de la mort

1/2 pâté en croûte : 1.kg..... 60.00 €

Pâté en croûte entier : 2.5kg..... 120.00 €

— LES ENTRÉES —

ENTRÉES À PARTAGER

Saumon fumé

Saumon fumé de Norvège, beurre, citron

400 gr..... 36.00 €

700 gr..... 67.00 €

Carpaccio de bœuf

Boeuf en carpaccio, copeaux de parmesan, olives, tomates séchées, pesto de basilic

800 gr..... 50.00 €

Carpaccio de veau vitello tonnato

Veau rôti en carpaccio, câprons, copeaux de parmesan, sauce au thon, perles de poivron, oignons pickles

800 gr..... 50.00 €

Carpaccio de saumon frais à l'aneth

Saumon d'Écosse, marinade aux agrumes

800 gr..... 59.00 €

Saumon Bellevue, sauce tartare et citron

** Plat servi froid*

Pour 15 à 20 personnes..... 118.00 €



ENTRÉES INDIVIDUELLES

Crème prise de petit pois à la menthe

Berlingot de saumon mi-cuit, chantilly acidulée..... 10.00 €

Brouillade d'œufs fermiers au saumon fumé

Minestrone de légumes crus à l'huile d'olive..... 10.00 €

Tarte fine de caviar d'aubergine

Gambas rôties, copeaux de légumes, pistou d'herbes..... 10.00 €

Escabèche de chair de crabe au citron calamansi

Crème onctueuse de chou-fleur, bouquet d'herbes..... 11.00 €

Délice de saumon gravlax

Crème légère à l'aneth, zeste de citron, caviar

de hareng..... 15.00 €

Nous vous conseillons de prévoir environ 80g
de viande et/ou charcuterie par personne.



LES PLATS

POISSONS

Cocon de brochet aux écrevisses

Sauce homardine, épinards frais au sautoir et riz pilaf..... 15.00 €

Crevettes au saté

Wok de légumes au soja et sésame, nouilles de blé sautées..... 15.00 €

Pavé de merlu des côtes bretonnes rôti sur peau

Jus au chorizo doux, purée de pommes de terre au persil..... 17.00 €

Omble chevalier cuit à basse température

Jus iodé aux coquillages, mijoté de lentilles caviar..... 17.00 €



VIANDES

Magret de canard rôti sauce Bigarade

Polenta crémeuse à l'huile d'olive..... 16.00 €

Suprême de poulet aux champignons

Sauce crémeuse au Porto blanc, pâtes fraîches..... 17.00 €

Tournedos de filet de bœuf

Sauce au poivre, garniture grand-mère, rosace de pomme de terre..... 18.00 €

Pavé de quasi de veau rôti au sautoir

Jardinière de légumes de saison, jus à l'olive noire..... 18.00 €

PLATS ENFANTS

Suprême de poulet rôti

Linguine, sauce crème..... 12.00 €

Dos de merlu

Riz, sauce citron..... 12.00 €



MAGRET DE CANARD RÔTI SAUCE BIGARADE



SUPRÊME DE POULET AUX CHAMPIGNONS

LES PLATS

PIÈCES TRADITIONNELLES

Filet de bœuf en croûte Wellington, sauce au foie gras	
<i>À partir de 4 personnes..... La part.....</i>	19.50 €
Épaule d'agneau entière confite	
<i>Pour 5/6 personnes.....</i>	60.00 €
Pithiviers de veau, volaille et foie gras	
<i>Pour 6 personnes.....</i>	66.00 €
<i>Pour 12 personnes.....</i>	132.00 €
Jambon à l'os braisé	
<i>À réchauffer et à servir à table</i>	
<i>Pour 40 personnes..... 8/10 kg.....</i>	179.00 €

PLATS À PARTAGER

Lasagne de bœuf à la bolognaise	
<i>Pour 8 personnes..... 3,5 kg.....</i>	45.00 €
Curry de volaille au lait de coco, wok de légumes	
<i>Pour 8 personnes..... 3 kg.....</i>	49.00 €



ACCOMPAGNEMENTS

Haricots verts et champignons en persillade	
<i>Pour 2/3 personnes.....</i>	12.00 €
<i>Pour 10/12 personnes.....</i>	38.00 €
Mousseline de pomme de terre à la truffe d'été	
<i>Pour 2/3 personnes.....</i>	14.00 €
<i>Pour 10/12 personnes.....</i>	42.00 €
Gratin dauphinois	
<i>Pour 2/3 personnes.....</i>	12.00 €
<i>Pour 10/12 personnes.....</i>	38.00 €
Légumes provençaux grillés au four	
<i>Pour 2/3 personnes.....</i>	14.00 €
<i>Pour 10/12 personnes.....</i>	42.00 €
Jardinière de légumes	
<i>Pour 2/3 personnes.....</i>	14.00 €
<i>Pour 10/12 personnes.....</i>	42.00 €

LES FROMAGES

FROMAGES

Plateau de fromages entiers (6 variétés)

Pour 10 personnes.....40.00 €

Plateau de fromages découpés (4 variétés)

Pour 15 personnes.....47.00 €

Pain des Gaults

Mélange de farine blanche et farine de seigle au levain bio

300 gr.....3.20 €



LES DESSERTS

Le Maracuja

Sablé breton, dacquoise coco, mousse chocolat blanc, confit exotique, ganache vanille, graines de passion, copeaux de coco

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Le Choc Sésame

Croustillant sésame, dacquoise amande, crémeux praliné sésame, bavaroise Araguani

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Le Paris-Brest

Pâte à choux noisette, praliné noisette 70%, noisettes torréfiées, crème pâtissière pralinée

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Le Saint-Honoré

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, choux caramel, crème légère vanille

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Le Mille-Feuilles

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière vanille, crème légère vanille

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Tarte citron meringuée

Pâte sablée, biscuit moelleux aux zestes de citron, confit citron, crème citron-yuzu, meringue

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Tarte tatin

Pâte feuilletée, pommes façon tatin

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Tarte praline

Pâte sablée, crème de praline, amandes torréfiées

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Tarte aux fruits de saison

Pâte sablée, crème d'amande, crème pâtissière, fruits de saison

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Le Fraisier (selon la saison)

Biscuit moelleux amande, pâte d'amande, crème légère, compotée de fraises, fraises fraîches

Pour 4/6 personnes.....25.00 €

Le Framboisier (selon la saison)

Biscuit moelleux amande, pâte d'amande, crème légère, compotée de framboises, framboises fraîches

Pour 4/6 personnes.....25.00 €



LES DESSERTS

LES GOÛTERS

Flan pâtissier

À la vanille de Madagascar

Pour 4/6 personnes..... 10.00 €

Cookie XXL

Pour 4/6 personnes..... 12.50 €

Moelleux au chocolat et éclats de fruits secs

Pour 4/6 personnes..... 14.00 €

Cannelés

Pièce..... 2.00 €

Madeleine fourrée au chocolat

Pièce..... 2.00 €

Cake artisanal maison

Praline Lyonnaise, Marbré chocolat..... 12.90 €



LES PETITS PLUS

Plaque anniversaire (*chocolat ou nougatine*)

À l'unité..... 5.00 €

Fontaine lumineuse

À l'unité..... 5.00 €

Cierges magiques 25 cm

20 pièces..... 6.50 €

LES PIECES ANNIVERSAIRE

Number Cake chocolat vanille (*Permanent*)

Sablé tarte fine, biscuit vanille, ganache montée vanille, ganache montée chocolat, décoration macarons au chocolat et à la vanille, copeaux de chocolat

Pour 8/10 personnes..... 1 chiffre..... 60.00 €

Number Cake fruits exotiques (*Permanent*)

Sablé tarte fine, biscuit vanille, ganache montée vanille, ganache montée noix de coco, décoration macarons à la passion, gel citron et copeaux de coco

Pour 8/10 personnes..... 1 chiffre..... 60.00 €

Number Cake fruits rouges (*Printemps-Été*)

Sablé tarte fine, biscuit vanille, ganache montée vanille, décoration macarons cassis et framboise, fruits rouges frais

Pour 8/10 personnes..... 1 chiffre..... 60.00 €



LES DESSERTS

LES ACCESSOIRES

Set couverts bambou (<i>fourchette, cuillère, couteau, serviette papier</i>).....	1.00 €
Set couverts inox (<i>fourchette, cuillère, couteau, serviette papier</i>).....	2.00 €
Pack serviettes cocktail (<i>50 pièces</i>).....	5.50 €
Pack mini cuillères cocktail (<i>40 pièces</i>).....	4.00 €
Pack mini fourchettes cocktail (<i>40 pièces</i>).....	4.00 €
Pack verres à pied réutilisables (<i>6 pièces</i>).....	4.50 €
Pack flûtes à champagnes réutilisables (<i>10 pièces</i>).....	5.80 €
Pack assiettes blanches carrées en pulpe de bambou (<i>50 pièces</i>).....	12.00 €





C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

NOS *Boutiques*

RÉPUBLIQUE

17, RUE CHILDEBERT
LYON 2

HORAIRES

..... Lun - Sam
04 78 42 24 57 10h30 - 19h

LYAUTEY

12, PLACE MCH LYAUTEY
LYON 6

HORAIRES

..... Lun - Sam
04 78 52 29 63 10h30 - 19h

OUEST LYONNAIS

38, ROUTE DE BRIGNAIS
CHAPONOST

HORAIRES

..... Lun - Sam
04 69 84 83 63 10h30 - 19h

SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR

17, PLACE GÉNÉRAL
DE GAULLE

HORAIRES

SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR
..... Lun - Sam
8h - 19h
04 78 34 11 31 Dim
8h - 16h

TASSIN-LA-DEMI-LUNE

79, AVENUE DE LA
RÉPUBLIQUE
TASSIN-LA-DEMI-LUNE

HORAIRES

..... Mar - Sam
04 78 35 39 28 8h30 - 19h

COMMANDES & DEVIS

COMMANDES

commande.c-gastronomie.fr
ou dans la boutique de votre choix

DEMANDE DE DEVIS

contact@c-gastronomie.fr
04 37 64 64 54