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

Sommaire

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

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 sandwichs

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 maraicher 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 €**

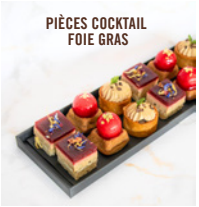
Saumon entier en Bellevue, sauce tartare et citron
15 à 20 personnes ..... **135,00 €**

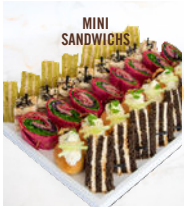
Foie gras de canard entier 180gr
Pain aux fruits secs pour toasts (conditionné en bocal) ..... **32,00 €**

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 €**

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
Individuelle ..... **4.90 €**
6/8 personnes ..... **32.00 €**

Bûche chocolat - *sans gluten*
Croustillant praliné aux noisettes, dacquoise aux amandes et cacao, crémeux vanille et chocolat, mousse au chocolat "Manjari" 64% pur Madagascar
Individuelle ..... **4.90 €**
6/8 personnes ..... **32.00 €**

Bûche dulcey exotique
Croustillant crêpe dentelle aux amandes, biscuit pâte à choux, crémeux passion, compotée de mangue, mousse au chocolat Dulcey
Individuelle ..... **4.90 €**
6/8 personnes ..... **32.00 €**

C-GASTRONOMIE
Maison 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 €

Sublimez

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.

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

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

Pack de 40 cuillères cocktail ..... **4.00 €**

Pack de 40 fourchettes cocktail ..... **4.00 €**

Pack de 60 serviettes cocktail ..... **6.00 €**

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

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

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts
LYON - ANNECY

c-gastronomie.fr