



C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

LYON - ANNECY

PLATEAUX-REPAS

Découvrez nos menus



www.c-gastronomie.fr

Sommaire

Notre concept **p 3**
Nos engagements durables **p 4 à 5**

1. Notre collection permanente

Menu Saveurs du Monde **p 7**
Menu Lyonnais **p 8**
Menu Bien-Être **p 9**
Menu Végétarien **p 10**
Menu Gastronomie **p 11**

2. Nos menus de la semaine **p 12**

3. Les menus du mois **p 13 à 25**

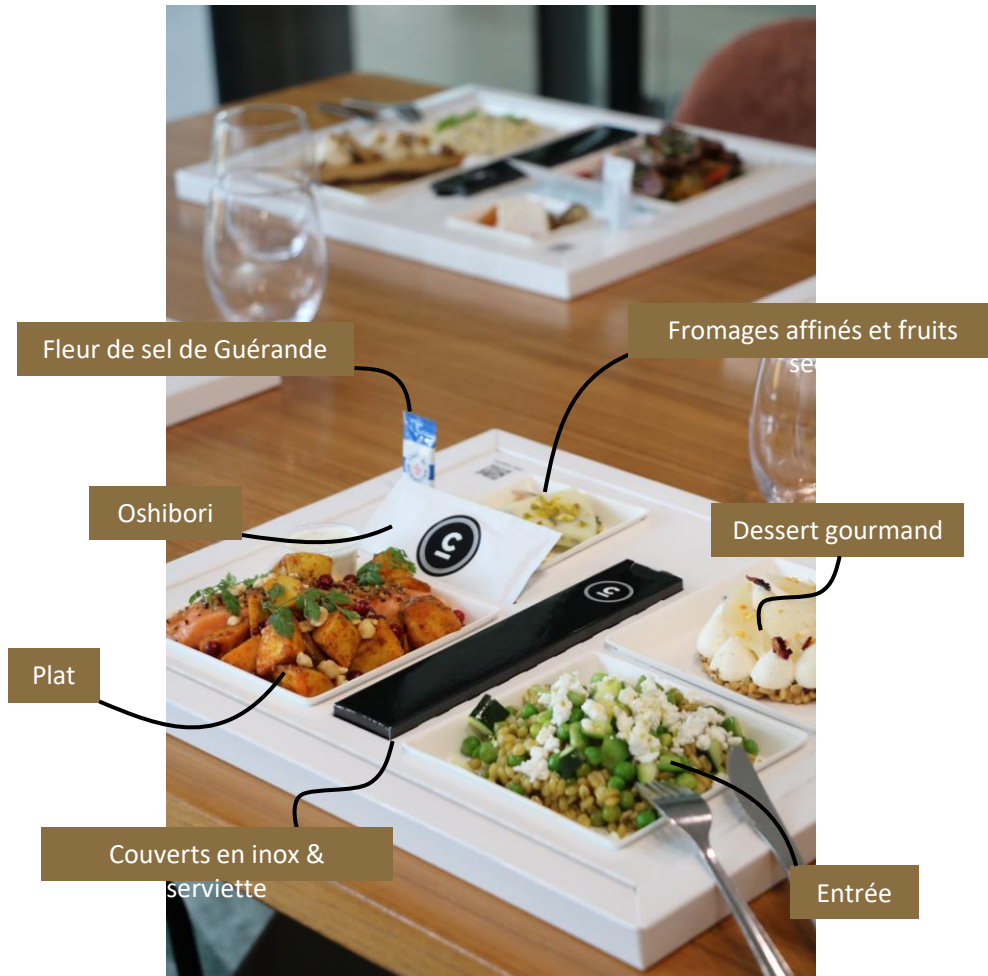
4. Nos cocktails **p 26**

5. Commandez des plateaux repas en toute simplicité **p 27**

6. Notre histoire en quelques chiffres **p 28**

7. Nos conditions générales de vente **p 30**

NOS PLATEAUX-REPAS EN QUELQUES MOTS...



Tous nos plateaux-repas sont livrés froids.
Collectez vos couverts et sacs isothermes, nous
les récupérons lors de votre prochaine livraison !

Notre concept : Le restaurant vient à vous grâce à notre gamme de plateaux uniques et variés ! Découvrez notre gamme de **plateaux permanents** correspondant à toutes vos envies, un **plateau de la semaine** pour des nouveautés à chaque commande et un **plateau du mois** pour mettre à l'honneur nos produits de saison.

Réunions d'affaires, déjeuners sur le pouce ou volonté de rassembler vos collaborateurs...

C-Gastronomie vous accompagne et s'adapte à tous les formats de réunions et à vos envies selon **le contexte et les saisons**.

Le Chef Christophe Foulquier, membre des Toques Blanches Lyonnaises, vous propose des recettes modernes et engagées, **composées de fruits et légumes de saison** et cuisinés au quotidien par nos chefs tout en vous permettant de découvrir **nos producteurs les plus proches**.

NOS ENGAGEMENTS POUR DES PLATEAUX-REPAS PLUS DURABLES



Certification iso 20 121

C-Gastronomie s'engage dans une démarche de **certification ISO 20121**, norme internationale dédiée à la mise en place d'une **stratégie de développement durable** pour l'activité événementielle.

Dans un souci d'écoresponsabilité, nos plateaux-repas sont livrés dans une boîte **en carton recyclé** avec des assiettes en pulpe de canne... De plus, nous mettons un accent particulier sur le choix de **recettes de saison** et de **4 produits locaux**.



Le Foyer Notre Dame des Sans-Abri

Donnez une seconde vie à vos couverts !

Nous pouvons vous mettre à disposition une **boîte métallique** afin de **collecter les couverts en inox** accumulés au fil de vos commandes.

Ensuite **nous les apportons à l'association « Notre Dame des Sans-Abri »** qui les distribue lors de leurs maraudes, leurs offrandes ainsi, une seconde vie.



Nos sacs isothermes

Nos plateaux-repas sont **livrés en sacs isothermes** afin de **limiter les déchets** engendrés par nos plateaux-repas mais aussi de nous permettre une flexibilité plus grande dans la gestion de nos tournées **réduisant** ainsi nos **émissions de CO2...**

Ces derniers sont inclus dans votre commande ; vous **pouvez les conserver ou nous les restituer** à l'occasion de vos prochaines livraisons...

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Nous voulions également en profiter pour mettre à l'honneur quelques-uns de nos **fournisseurs locaux** avec qui nous avons construit la plus fidèle des relations...

En travaillant ainsi en **circuit court**, nous cuisinons nos plateaux-repas à partir de **produits frais et bruts**, promouvant ainsi le **respect de la saisonnalité**, notre savoir-faire, mais aussi celui de nos partenaires.

Tous nos poissons viennent par exemple de la Poissonnerie de Chaponost et nous sourçons nos légumes auprès de **coopératives locales** comme Sicoly ou Fraîcheur et Qualité...

Nous faisons également le plus possible appel à des entreprises à haute valeur environnementale comme Atypique, start-up lyonnaise, chez qui nous achetons fruits et légumes déclassés afin de **lutter contre le gaspillage alimentaire**...

En choisissant nos plateaux, vous nous permettez d'aller toujours plus loin dans nos engagements à pérenniser les traditions et **savoir-faire gastronomiques de notre région !**



1

Découvrez notre collection permanente

Pages : 7 à 11

**Une sélection de plateaux pour tous :
que vous préféreriez avec ou sans viande,
au poisson, sans lactose
ou sans gluten...**

**Quelles que soient vos envies, nous
avons un plateau pour vous !**

**À partir de
22,50 €
Hors Taxes**



Plateau vegan

<https://commande.c-gastronomie.fr/6-collection-permanente>

Notre menu Saveurs du Monde

ENTRÉE

Moutabal libanais, brisure de féta, graines de cumin grillées, pain pita

PLAT

Bœuf rôti, sauce chimichurri, pomme de terre au four, tomate et maïs grillé

FROMAGE

Pecorino pistache et roquette

DESSERT

Chocolat noir onctueux, cœur café, mousse de lait comme un capuccino

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne au levain



Notre menu Lyonnais



ENTRÉE

Mousseline de brochet et écrevisses, sauce mayonnaise au citron, réduction de crustacés

PLAT

Filet de poulet à l'ail des ours, légumes glacés, jus à la moutarde en grains

FROMAGE

½ Saint-Marcellin « Mère Richard » et noix du Dauphiné

DESSERT

Baba à la fleur de sureau, fraise des monts du lyonnais

CAFÉ

Pavé de campagne au levain & Café Sensation Paul Bocuse

24,00€
Hors Taxes

Notre menu Bien-être



Plateau sans gluten, demandez à notre équipe commerciale
un pain spécial !



ENTRÉE

Lentilles caviar et légumes croquants

PLAT

Tartare de saumon salé, salade de haricots verts

FROMAGE

Fromage et fruits secs

DESSERT

Croustillant de riz soufflé, mousse fraise et insert
rhubarbe

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne au levain

Notre menu Végétarien



ENTRÉE

Œuf parfait bio, purée de pois maraicher,
champignons aigre doux et artichaut barigoule

PLAT

Focaccia à l'huile d'olive, minestrone de légumes
au pistou, stracciatella

FROMAGE

Fromage du moment

DESSERT

Cheesecake à l'abricot, biscuit spéculoos

CAFÉ

Pavé de campagne au levain
& Café Sensation Paul Bocuse

Notre menu Gastronomie



ENTRÉE

Carpaccio de bœuf fumé, mayonnaise au piment chipotle, condiments, croûtons de pain de mie au poivron

PLAT

Poulpe snacké, asperges vertes, pomme de terre à l'huile d'olive, purée d'ail confit

FROMAGE

Comté fruité 18 mois
de la « Mère Richard »
noix du Dauphiné

DESSERT

Assortiment de mignardises

CAFÉ

Pavé de campagne au levain
& Café Sensation Paul Bocuse

Notre menu Vegan



ENTRÉE

Lentilles caviar et légumes croquants

PLAT

Focaccia à l'huile d'olive,
minestrone de légumes au pistou
et yaourt de soja

GRANOLA

Granola de fruits secs au sirop d'érable

DESSERT

Salade de fruits frais et de saison

CAFÉ

Pavé de campagne au levain
& Café Sensation Paul Bocuse



NOUVEAU

2

Découvrez nos plateaux de la semaine

Dynamiser vos déjeuners avec notre plateau de la semaine !

Finis la routine ! **Renouvelé chaque lundi**, notre équipe de cuisiniers vous offre une sélection diversifiée de plats frais et savoureux pour chaque réunion.

21,00 €
Hors Taxes



Retrouvez ici le menu proposé



Plateau semaine

<https://commande.c-gastronomie.fr/86-plateaux-de-la-semaine>

3

Découvrez nos plateaux du mois

Pages : 14 à 25

Notre volonté :

**Vous offrir une gamme
de plateaux-repas écoresponsables,
mettant à l'honneur un légume et un
fruit de saison.**

25,90 €
Hors Taxes



Plateau Bien-Être

<https://commande.c-gastronomie.fr/7-plateaux-du-mois>



Menu Janvier

Betterave & Mandarine

ENTRÉE

Salade de betteraves rôties, burratina, estragon et vinaigrette au cassis

PLAT

Carpaccio de saumon, fraîcheur de mandarine, aneth et crème aux baies roses

FROMAGE

Fourme d'Ambert AOP,
Pâte de coing

DESSERT

Tarte au chocolat

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne au levain





Menu Février

Panais & Agrumes

ENTRÉE

Mousseline de panais, œuf mollet,
variation de choux (fleur, rave, kale),
vinaigrette aux parfums de truffe

PLAT

Confit de joue de porc,
potimarron rôti, jus de broche

FROMAGE

Reblochon AOP, raisins frais

DESSERT

Mille zestes, sablé spéculoos,
crèmeux citron, meringue, mousse citron

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne
au levain





Menu Mars

Céleri & Ananas

ENTRÉE

Légumes en macédoine, gelée de crustacé,
bavaroise de bisque et crevettes marinées

PLAT

Filet de sole cuit à la vapeur d'herbes,
purée de céleri, minestrone
de légumes crus à l'huile d'olive

FROMAGE

Comté fruité et noix

DESSERT

Baba imbibé à la bergamote,
ananas frais

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne
au levain





Menu Avril

Asperge & Pomelo

ENTRÉE

Asperge mimosa, chiffonnade
de speck, jeunes pousses

PLAT

Poitrine de volaille cuite à basse
température, carotte nouvelle glacée
au miel et romarin, éclat d'amandes

FROMAGE

St Nectaire fermier AOP,
condiment poire et coing

DESSERT

Panna cotta au jasmin et pomelo

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne
au levain





Menu Mai

Radis & Rhubarbe

ENTRÉE

Salade de ravioles du Dauphiné,
chorizo et déclinaison de radis

PLAT

Dos de cabillaud en aïoli de légumes
(radis, pomme de terre, chou-fleur)

FROMAGE

Chèvre frais aux pétales de bleuet,
confit de rhubarbe

DESSERT

Tartelette rhubarbe meringuée

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne
au levain





Menu Juin

Petit pois & Fraise

ENTRÉE

Salade Niçoise

PLAT

Sot l'y laisse de volaille, purée de pois
maraicher, artichaut à la romaine
et pois croquant, sauce soja sésame

FROMAGE

Cantal entre-deux AOP,
confit de cerise griotte

DESSERT

Sablé breton, crème diplomate vanille,
fraises fraîches

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
Pavé de campagne
au levain





Menu Juillet

Courgettes & Abricot

ENTRÉE

Salade grecque à la féta

PLAT

Pavé de Merlu rôti aux épices cajun,
courgettes grillées, pommes de terre
grenailles vapeur, sauce fromages
blanc aux herbes fraîches

FROMAGE

Reblochon AOP, condiment abricot
et cumin

DESSERT

Clafoutis aux abricots et amandes

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne
au levain





Menu Août

Tomate & Prune

ENTRÉE

Carpaccio de tomates multicolores,
burratina crémeuse et jambon de Parme,
vinaigrette au piment d'Espelette

PLAT

Salade de haricots verts, poulet grillé
Tandoori, vinaigrette aux olives
confites et moutarde en grains

FROMAGE

Chèvre frais aromatisé au poivron,
confit de cerise noire

DESSERT

Tarte fine aux prunes Quetsche

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne
au levain





Menu Septembre

Aubergine & Figue

ENTRÉE

Rillettes de poulet aux aromates,
crackers à l'oignon frit,
pousses de salade à l'huile d'olive

PLAT

Caponata d'aubergines aux olives,
filets de rouget snackés,
huile au basilic citron

FROMAGE

Camembert AOP,
condiment pomme et piment
d'Espelette

DESSERT

Sablé linzer figues et framboises

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
Pavé de campagne
au levain





Menu Octobre

Poire & Champignons

ENTRÉE

Mousseline de poissons fumés
de la maison « Fumet des Dombes »,
sauce fromage blanc au curry,
suprême de citron

PLAT

Paleron de bœuf braisé longuement,
poêlée de champignons à l'huile
de noisette, jus de cuisson réduit

FROMAGE

Fourme d'Ambert AOP,
condiment poire et coing

DESSERT

Poire Amandine vanille, parfumé au rhum

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
& Pavé de campagne
au levain





Menu Novembre

Pomme & Cource

ENTRÉE

Salade du Verger (farfalle, poulet rôti, pomme, amande), vinaigrette aigre douce au miel

PLAT

Mi-cuit de thon, écrasé de butternut, crumble de sésame noir et gingembre

FROMAGE

Chèvre frais au raisin de Corinthe, confit de myrtille au vinaigre de cabernet

DESSERT

Crumble aux pommes façon tatin

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
Pavé de campagne
au levain





Menu Décembre

Chou-fleur & Mandarine

ENTRÉE

Pressé de canard au foie gras,
marmelade de myrtille au vinaigre
de syrah

PLAT

Filet de truite Rhône-Alpes fumée,
mousseline de chou-fleur,
graines de sésame au wasabi

FROMAGE

Fromage affiné,
raisins & abricots secs

DESSERT

Croustillant aux noisettes et épices,
crémeux à la mandarine et fleur d'oranger

CAFÉ

Café Sensation Paul Bocuse
petit pain
& 2 papillotes



NOS PIECES COCKTAIL



Avec le printemps rime également le **renouveau de notre offre cocktail** !

Pleine de **couleurs** et de **fraîcheur**, elle accompagnera tant vos événements d'entreprise que vos moments privilégiés et ensoleillés entre amis ou en famille,

Asperges, petits pois, courgettes pour les salées, abricots, fraises et framboises de nos coteaux pour les sucrés ; ce sont tous les **produits de saison de notre terroir** que nous vous servons sur un plateau !

Retrouvez notre collection complète dès aujourd'hui sur **[notre boutique en ligne](#)**.

COMMANDEZ DES PLATEAUX-REPAS EN TOUTE SIMPLICITÉ

Comment ?



Sur notre site internet :

www.c-gastronomie.fr



Par téléphone ou mail :

Charline PERRIN

cpe@c-gastronomie.fr

P : 07 77 97 37 21

Lucie GISBERT

lgi@c-gastronomie.fr

P : 06 10 63 41 05 - LD : 04 69 84 83 67

Clara DERAÏL

commerciale@c-gastronomie.fr

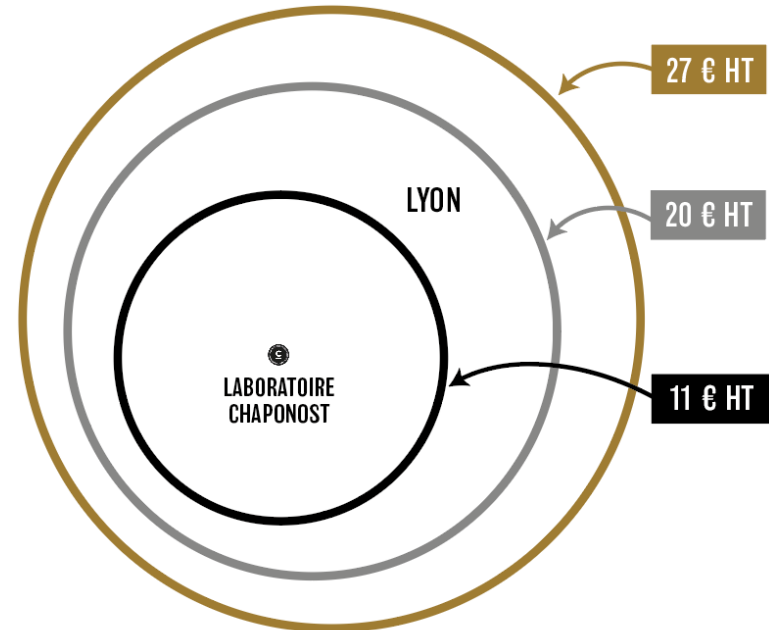
LD : 04 69 84 83 85

Du **lundi au vendredi, de 8h à 17h**,
notre équipe du service affaires est à votre écoute
et est disponible pour répondre à toutes vos questions
et vos besoins.



**Commandez avant 17h00 la veille
à partir de 2 plateaux-repas**

La livraison



Pour connaître votre zone de livraison, contactez notre service affaires.
Nous livrons entre 10h et 12h en sac isotherme.

Commande de dernière minute

- 1 Je commande le jour même par téléphone sous réserve de disponibilité,
- 2 Nous vous proposons le « plateau du chef » en dernière minute,
- 3 Votre plateau est livré chez vous ou au bureau prêt à déguster.

NOTRE HISTOIRE EN QUELQUES CHIFFRES



Création de
C-Gastronomie en

2007



10%

du chiffre d'affaires



18 000

plateaux repas
distribués par an



500 000

Pièces cocktail à
l'année



110

employés
dans le groupe



2

formats de livraison :
directement chez vous
ou au bureau



Sur 1 an

+ de 80 recettes
De plateaux repas
au fil des saisons



Retrait possible
dans nos **5** boutiques

Lyautey - République - Saint-Cyr-au-Mont-d'Or
Chaponost - Tassin-la-Demi-Lune



Des produits frais, faits maison et à la main
dans notre laboratoire de

2000 m2

aux normes Européennes

Conception des menus



Chef Foulquier



Chef Perez

Une équipe à votre écoute

Une équipe spécialement dédiée !

Voici les petites mains par lesquelles passe la création de votre plateau...

Service commercial



Charline
Responsable commerciale



Lucie
Chargée d'affaires



Clara
Chargée d'affaires

Service conditionnement



Marie
Préparateur de commande



Hamel
Responsable conditionnement



Cédric
Préparateur de commande

Nos cuisiniers



Laurent
Cuisinier



Laure
Pâtissière



Jérémie
Pâtissier

Service livraison



Carole
Livreuse



Dimitri
Responsable livraison



Clément
Livreur



Hugo
Livreur

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Service Affaires – Ventes livrées

Les présentes Conditions Générales de Vente régissent les rapports entre la SAS « C-Gastronomie » ci-après désigné « nous » et toute personne physique ou morale passant une commande en livraison ou en retrait dans l'une de nos boutiques, ci-après désigné « le client ». Elles s'appliquent sous réserve d'accords particuliers.

INFORMATIONS PRODUITS

Les **plateaux repas** C-Gastronomie sont livrés prêts à déguster entre 10h et midi en sacs isothermes. Chaque menu est élaboré pour être servi froid. La base de notre coffret est 100% recyclable, nos couverts réutilisables et notre vaisselle biodégradable. Des gobelets krafts ne sont fournis dans les commandes de plateaux repas qu'avec des boissons d'1L. **Nous ne prévoyons pas de récupérer les couverts en inox et les sacs isothermes.** Vous pouvez nous les retourner lors d'une prochaine livraison ou les déposer dans l'une de nos boutiques.

Nos **plateaux cocktails** sont livrés sur un créneau d'une heure.

Nos **plats traiteurs** sont conditionnés dans un même plat aluminium et non individuellement. Ils sont à réchauffer et à dresser sur assiette par vos soins. Aucune vaisselle n'est incluse.

L'ensemble de nos produits doivent être conservés entre 0 et 4° et doivent être consommés dans un délai de 4 heures afin de garantir leurs fraîcheur et qualités gustatives. C-Gastronomie se réserve le droit de modifier la composition des plateaux repas et cocktails en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits et des événements en cours.

PRISES DE COMMANDES & ANNULATIONS

Pour l'ensemble de nos prestations, le client devra impérativement communiquer l'ensemble des informations nécessaires au bon déroulé de sa livraison (étage, digicode, contact sur place, créneau de livraison d'une heure etc.) ainsi que toutes les informations nécessaires à la bonne facturation de sa commande. **Il est de la responsabilité du client de communiquer aux équipes commerciales les différentes procédures qui permettront le règlement en temps et heure de sa facture** (saisie d'un numéro de commande, dépôt de la facture sur une plateforme, envoi par courriel à un service facturation dédié etc.). Le client devra communiquer l'ensemble de ces informations sur son bon de commande s'il passe sa commande en ligne ou auprès du service commercial par téléphone au 04 69 84 83 85 ou par courriel sur l'adresse commerciale@c-gastronomie.fr

Toute modification ou annulation de **plateaux-repas** doit être faite à 48h ouvrées de votre livraison ; en deçà de ce délai, la commande sera facturée au client.

Pour les **plateaux cocktails**, toute modification ou annulation devra être faite 72h à l'avance ; en deçà de ce délai, la commande sera facturée au client.

DÉLAIS DE COMMANDE

Nous vous demandons de joindre notre service commercial au 04 69 84 83 85 ou par mail à l'adresse commerciale@c-gastronomie.fr afin de vous assurer de la possibilité de livraison de votre commande. Seule la réception d'une confirmation écrite de notre part vous certifie de l'enregistrement de votre commande.

Pour les **plateaux repas**, la commande doit être réceptionnée au plus tard la veille avant 17h.

Les **plateaux cocktails, buffets, petits déjeuners et goûters** doivent, eux, être commandés au minimum 48h ouvrées avant le jour de livraison.

HORAIRES ET FRAIS DE LIVRAISON

Les livraisons de **cocktail** peuvent s'effectuer de 10h à 17h dans un **créneau horaire d'une heure**.

Les **petits-déjeuners** peuvent être livrés sur des créneaux d'une heure entre **7h et 9h** sous réserve de disponibilité et ne peuvent être acceptée que pour un montant égal ou supérieur à 250 € HT.

Nos **plateaux repas** sont conditionnés en sacs isothermes et toujours livrés **entre 10h et midi**.

Le client s'engage à être présent durant la totalité du créneau horaire défini sur le devis validé. En cas d'indisponibilité à l'adresse de livraison ou de mauvaises informations communiquées, le client est responsable de contacter notre service commercial pour réorganiser, sous réserve de frais supplémentaires, sa livraison.

Nos frais de livraison sont consultables sur notre boutique en ligne à l'onglet « Conditions de retrait/Livraison ».

LOCATION DE MATÉRIEL

Toute location entraîne une reprise matériel facturée 37€ HT. Lors de la location de verrerie, tout verre perdu ou cassé sera facturé **2,50€ HT**.

RESPONSABILITES

Nos équipes maintiennent la chaîne du froid de la préparation de votre commande jusqu'à votre livraison ; nous déclinons toute responsabilité si par la suite cette dernière est rompue par vos soins ou si la consommation de vos produits intervient 48h après votre livraison.

ACOMPTE & RÈGLEMENTS

Nos prix sont indiqués en euros et s'entendent hors frais de livraison. (Prix TTC = Toutes taxes comprises / HT = Hors taxes)

Un acompte de 80% devra être versé par le client afin de pouvoir valider et produire toute commande.

Le jour de sa livraison, le client devra s'assurer de la conformité de sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, être formulée auprès du livreur et être mentionnée par écrit sur le bon de livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

La facture est établie dans les 48h qui suivent la livraison de la prestation et est envoyée par email depuis l'adresse commerciale@c-gastronomie.fr. **Si non réceptionnée, le client est tenu de la réclamer.**

Le délai de règlement est de 30 jours à compter de la date de réception de facture. Il est possible de régler par virement bancaire, chèque ou carte bancaire à distance ; votre choix devra toujours être précisé auprès du service commercial lors de votre commande.

RETARDS DE PAIEMENT

Toute facture dont le paiement n'aura pas été réceptionné au bout de 30 jours fera l'objet d'une procédure de réclamation de la part de notre service facturation. Le client en retard de paiement s'expose au **paiement d'une pénalité** équivalente à un pourcentage de la somme en souffrance (taux applicable égal au taux de refinancement semestriel de la BCE (4,50% depuis le 20 Septembre 2023)), d'une **indemnité forfaitaire de 40€ TTC**, ainsi que de **frais de recouvrement** si des frais juridiques ont été engagés.

LITIGE

Les présentes conditions générales sont régies et interprétées conformément aux lois en vigueur en France

Tout litige découlant de l'interprétation ou de l'exécution des présentes conditions générales sera d'abord tenté de trouver une résolution à l'amiable par des négociations de bonne foi entre les parties. Le client a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation. En cas d'échec des négociations amiables, tout litige sera soumis à la compétence exclusive des tribunaux compétents.

C-Gastronomie est tenu de la garantie légale de conformité ainsi que de la garantie des vices cachés. Le client peut contacter sans frais notre service commercial en qualité de service après-vente.