



*Catalogue*  
**BOUTIQUE**  
2025



**C-GASTRONOMIE**

*Maison de goûts*

LYON - ANNECY

## DES INSTANTS PRÉCIEUX À SAVOURER

Mariage, anniversaire, réception privée ou simple envie de se retrouver autour d'un moment gourmand...

Découvrez dans ce catalogue notre sélection de mets à partager : salades colorées, carpaccios délicats, légumes croquants ou encore l'incontournable Saint-Honoré, revisité avec passion.

## UN BUFFET À VOTRE IMAGE

Pièces cocktail raffinées, bouchées créatives, douceurs sucrées... Composez une réception qui vous ressemble grâce à une collection élégante, pensée pour sublimer vos événements avec finesse et générosité.

## PROLONGEZ LA FÊTE EN TOUTE GOURMANDISE

Pour un brunch du lendemain ou un goûter convivial, laissez-vous tenter par notre salade de quinoa aux fruits frais, notre pâté en croûte entier ou notre tarte aux fruits de saison.

## LE SAVOIR-FAIRE DE NOTRE BRIGADE AU CŒUR DE VOS RÉCEPTIONS

Chaque recette est imaginée et élaborée dans nos cuisines par une brigade de 90 cuisiniers et pâtisseries, engagés à vous offrir des créations originales, fraîches et de saison.

Sans conservateurs ni exhausteurs de goût, notre cuisine se veut sincère, généreuse et tournée vers l'excellence.

Chez C-Gastronomie, chaque bouchée est une promesse de qualité, d'émotion et de partage.

**RENDEZ-VOUS DANS NOS BOUTIQUES OU SUR NOTRE SITE INTERNET [C-GASTRONOMIE.FR](http://C-GASTRONOMIE.FR)**



## 04 LES PIÈCES COCKTAIL

Les pièces cocktail froides  
Les pièces cocktail chaudes  
Les pains surprise

## 08 LES PLATS BUFFET

Les légumes à croquer  
Les salades de saison  
Les plateaux de la terre  
Les plateaux de la mer  
Les plateaux de charcuteries  
Les plateaux de fromages

## 12 LES PLATS À PARTAGER

Les poissons  
Les viandes  
Les accompagnements

## 14 LES PLATS INDIVIDUELS

Les entrées  
Les poissons  
Les viandes  
Les végétariens

## 16 LES DESSERTS

Les pièces cocktail sucrées  
Les pâtisseries  
Les pyramides  
Les number cakes  
Les petits plus

# LES PIÈCES COCKTAIL



Les bouchées froides

## LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES\*

### Les bouchées froides (6 recettes)

#### Comme un thon à la niçoise

Tartelette sablée, vuna végétal onctueux, légumes croquants et aigre-doux, copeaux de Grana Padano.

#### Petit pois et raifort

Biscuit au petit pois, crème de raifort, dôme de pois maraicher mentholé.

#### Blé noir et chèvre frais

Blinis au blé noir, bouchon de chèvre frais aux fleurs, condiment miel et piment de Bresse.

#### Feta et melon

Sablé sans gluten à la graine d'anis, fraîcheur de feta, coulis de melon de nos régions.

#### Volaille et menthe poivrée

Volaille marbrée aux herbes mentholées, houmous de pois au citron confit.

#### Saumon et rhubarbe

Tartare de saumon salé, compotée de rhubarbe aigre douce

12 pièces.....	22,00 €
24 pièces.....	41,00 €
48 pièces.....	79,00 €

### Mini sandwiches (5 variétés)

#### Tomate et champignons aigre doux

Pain pita, tartare de tomates aux herbes, champignons marinés aigre doux à la graine de coriandre.

#### Mortadelle et stracciatella

Wrap mortadelle pistachée de Bologne IGP, stracciatella et roquette.

#### Burger végétal

Pain buns au sésame, pané végétal, houmous de petit pois au zaatar, tomate marinée et séchée.

#### Bacon et poivrons

Pain de mie au poivrons et piment, fromage frais à la sarriette, bacon et oignons frits.

#### Volaille et cheddar

Pain de mie au basilic, blanc de volaille, cheddar, sauce César crémeuse à l'estragon.

20 pièces.....	36,00 €
40 pièces.....	69,00 €



Les amuses-bouches

### Les amuses-bouches (3 variétés)

#### Bœuf et cantal

Carpaccio de bœuf Charolais, purée de roquette, cantal affiné, amande et huile d'olive.

#### Stracciatella et olives

Stracciatella, olive confite, cébette, tomate confite et huile d'olive.

#### Céréales et sumac

Taboulé de sarrasin, orge et millet, chou-fleur croquant, radis, oignon rouge, coriandre, menthe, persil et sumac

12 pièces.....	27,00 €
24 pièces.....	49,00 €

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

#### Panna cotta et piment de Bresse

Panna cotta mozzarella, eau de tomate et poivrons au piment de Bresse, minestrone de légumes verts à l'huile d'olive.

#### Lentilles corail et tomates

Tomates marinées et fumées, lentilles corail et chèvre frais à l'origan.

#### Courgette et pignons de pins

Purée de courgettes grillées aux pignons de pin, antipasti de légumes.

15 pièces.....	30,00 €
35 pièces.....	66,00 €



Les cubiques

## LES PAINS SURPRISE

### Jambon truffé

Pain polaire moelleux, beurre à la fleur de sel et herbes fraîches, jambon parfumé à la truffe Tuber Aestivum.

24 pièces.....	40,00 €
----------------	---------

### Thon citronné

Pain nordique, crème au thon et zestes de citron vert.

24 pièces.....	42,00 €
----------------	---------

## LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

### Les bouchées chaudes (5 variétés)

Gougères au comté, Arancini petit pois et champignons, Poulet pané aux céréales, Tartellette aux oignons doux et tomate cerise confite aux herbes, Croque monsieur au saumon fumé.

25 pièces.....	43,00 €
50 pièces.....	83,00 €

### Mini pastillas de poulet aux épices

15 pièces.....	34,00 €
30 pièces.....	65,00 €

### Mini pizzas végétariennes

Petits légumes frais, fromage fondant sur une pâte croustillante. À déguster chaudes ou froides.

16 pièces.....	34,00 €
----------------	---------

### Croustillants de gambas & sauce thaï

15 pièces.....	36,00 €
30 pièces.....	70,00 €

### Mini croques jambon truffé

20 pièces.....	38,00 €
----------------	---------

### Mini croques saumon fumé

20 pièces.....	38,00 €
----------------	---------

### Mini burgers de bœuf limousin

Steak de bœuf Limousin grillé dans un pain moelleux, compotée d'oignons, cheddar fondu et sauce barbecue.

12 pièces.....	38,00 €
24 pièces.....	68,00 €

### Mini burgers lyonnais

Saucisson lyonnais pistaché dans un pain moelleux, confit d'oignons, emmental et cervelle des Canuts.

12 pièces.....	34,00 €
24 pièces.....	63,00 €

### Assortiment de mini quiches (3 recettes)

Quiche lorraine, Légumes verts pistou et ricotta, Tomate oignon moutarde.

24 pièces.....	49,00 €
----------------	---------



Les bouchées chaudes

À savoir :

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 mini sandwiches

# LES PLATS DE BUFFET

## LES SALADES PRINTEMPS/ÉTÉ

(1<sup>er</sup> avril au 30 septembre)

### Salade de quinoa aux fruits frais

Quinoa, courgette, tomate cerise, persil, menthe, pomme, framboise, myrtille, radis, et fève edamame.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **34,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **40,00 €**

### Salade Asiatique

Poulet, nouille de blé, champignon noir, fève de soja, carotte, sauce teriyaki, coriandre, et graine de sésame.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **34,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **40,00 €**

### Salade de blé à la Grecque

Concombre, efly, poivron jaune et rouge, tomate cerise, feta, oignon rouge, olive noire et basilic.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **34,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **40,00 €**

### Salade Niçoise

Thon, haricot vert, pomme de terre, tomate cerise, poivron, olive noire, filet d'anchois, œuf dur et basilic.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **36,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **42,00 €**

### Salade Italienne

Penne mini, courgette, poivron jaune et rouge, tomate cerise, mozzarella cerise et basilic.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **36,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **42,00 €**

### Salade de Ravioles

Raviole au comté, chorizo ibérique, betterave chiogga, petit pois, noix de cajou, ciboulette et basilic.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **36,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **42,00 €**

## LES SALADES AUTOMNE/HIVER

(1<sup>er</sup> octobre au 30 mars)

### Salade du Verger

Emincé de poulet, farfalle, pomme, amande entière, oignon, persil et jus de citron.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **34,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **40,00 €**

### Salade Automnale

Butternut, feta, pois chiche, oignon rouge, radis, ail, noix, persil, ciboulette et huile de noix.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **34,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **40,00 €**

### Salade Healthy

Quinoa, lentilles corail, boulgour, concombre, tomate, courgette, oignon rouge et mélange de graines.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **34,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **40,00 €**

### Salade Coleslaw

Saumon fumé, chou blanc, carotte, mayonnaise, raisin et vinaigre de xeres.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **36,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **42,00 €**

### Salade Caraïbienne

Crevettes, riz, ananas, avocat, poivron, tomate, oignon rouge, coriandre et noix de coco.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **36,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **42,00 €**

### Salade de Ravioles

Raviole au comté, chorizo ibérique, betterave chiogga, petit pois, noix de cajou, ciboulette et basilic.

Saladier pour 6/8 personnes (1,2 kg)..... **36,00 €**  
18 mini salades (environ 1,2 kg)..... **42,00 €**



Salade de Ravioles



Salade Caraïbienne



Salade Niçoise

## LES LÉGUMES À CROQUER

### Boîte de légumes à croquer & sauces

Petits légumes de saison, cultivés localement accompagnés de sauce béarnaise et sauce cocktail.

Légumes : 400 g /Sauces : 100 g..... **16,00 €**

### Cubik de légumes à croquer & sauces

Légumes de saison accompagnés de deux sauces :

- Sauce fromage blanc aux herbes
- Sauce fromage blanc au curry

Légumes : 800 g /Sauces : 260 g..... **28,00 €**



## LES PLATEAUX DE LA MER

### Carpaccio de saumon frais

Saumon cru finement tranché, sauce aux agrumes, baies roses, fèves de soja, aneth et oignons fanes.

350 g.....	32,00 €
750 g.....	60,00 €

### Fines tranches de saumon fumé, servi avec du beurre et du citron

350 g.....	42,00 €
750 g.....	80,00 €

## LES PLATEAUX DE CHARCUTERIES

### Chiffonnade de jambon blanc à la truffe d'été

350 g.....	27,00 €
750 g.....	52,00 €

### Chiffonnade de jambon de Parme AOP

350 g.....	32,00 €
750 g.....	60,00 €

### Sélection de charcuteries lyonnaises & italiennes

Pâté en croûte, jambon blanc, coppa, rosette et terrine, accompagnés de cornichons.

500 g.....	32,00 €
1 kg.....	60,00 €

### Terrine de canard au magret fumé

Cuisse et gésier confit de canard et magret de canard fumé

1 kg.....	35,00 €
-----------	---------

### Terrine de lapin aux olives

Lapin, porc, poulet et olives

1 kg.....	35,00 €
-----------	---------

### Pâté en croûte apéritif

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

1/2 pâté en croûte apéritif.....	35,00 €
Pâté en croûte apéritif entier 1,2 kg.....	65,00 €

### Pâté en croûte Bressan

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

1/2 pâté en croûte 1,2 kg.....	65,00 €
Pâté en croûte entier 2,5kg.....	125,00 €

## LES PLATEAUX DE LA TERRE

### Bœuf rôti en tranches sauce tartare

350 g.....	30,00 €
750 g.....	55,00 €

### Carpaccio de bœuf

Fines tranches de bœuf, pignons, oignons verts, copeaux de parmesan et olives noires.

350 g.....	32,00 €
750 g.....	60,00 €

### Carpaccio de veau vitello tonnato

Veau finement tranché, câprons, parmesan, petits poivrons, cerfeuil. Sauce vitello tonnato servie à part.

350 g.....	32,00 €
750 g.....	60,00 €

À savoir :

Pour un buffet, nous vous conseillons par personne : 4 à 6 pièces salées, 150 g de salade, 80 à 100 g de viande, poisson ou charcuterie, 30 à 50 g de fromage et 3 à 5 pièces sucrées.



## LES PLATEAUX DE FROMAGES

**Plateau de fromages découpés (4 variétés)**  
la variété du plateau dépend du choix de notre fromager expert.

15 personnes.....	68,00 €
-------------------	---------

**Plateau de fromages entiers (6 variétés)**  
la variété du plateau dépend du choix de notre fromager expert.

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

# LES PLATS À PARTAGER

## LES POISSONS

### Saumon en croûte

*Épinards et champignons, sauce à l'oseille.*

À partir de 4 personnes, la part..... **15,00 €**

### Saumon Bellevue

*Saumon cuit au court-bouillon, sauce tartare et citron (servi froid).*

15 à 20 personnes..... **135,00 €**

## LES VIANDES

### Filet de bœuf en croûte Wellington

*Pâte feuilletée, duxelles de champignons et sauce au foie gras.*

À partir de 4 personnes, la part..... **20,00 €**

### Lasagne de bœuf à la bolognaise

8 personnes, 3,5 kg..... **52,00 €**

### Curry de volaille au lait de coco, wok de légumes

8 personnes, 4 kg..... **56,00 €**

### Moussaka au bœuf à la grecque

8 personnes, 3,5 kg..... **56,00 €**

### Pithiviers de veau, volaille & foie gras

6 personnes..... **76,00 €**

### Épaule d'agneau entière confite

5/6 personnes..... **78,00 €**

### Jambon à l'os braisé

*À réchauffer.*

30/40 personnes, 8/10 kg..... **190,00 €**



Saumon en croûte



Filet de bœuf en croûte Wellington



Jambon à l'os braisé et pomme de terre grenaille confites

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### Gratin dauphinois

2/3 personnes..... **18,00 €**  
10/12 personnes..... **50,00 €**

### Caponata à la sicilienne

*Aubergine, tomate, oignon, raisin, huile d'olive et basilic*  
2/3 personnes..... **18,00 €**  
10/12 personnes..... **50,00 €**

### Pomme de terre grenaille confite et ail en chemise

2/3 personnes..... **18,00 €**  
10/12 personnes..... **50,00 €**

### Jardinière de légumes

2/3 personnes..... **20,00 €**  
10/12 personnes..... **60,00 €**

### Gratin de ravioles aux herbes fraîches

2/3 personnes..... **20,00 €**  
10/12 personnes..... **60,00 €**

### Haricots verts & champignons en persillade

2/3 personnes..... **20,00 €**  
10/12 personnes..... **60,00 €**

# LES PLATS INDIVIDUELS

## LES ENTRÉES

### Brouillade d'œufs fermiers

Minestrone de légumes verts et pistou..... 9,00 €

### Moutabal d'aubergine fumée

Œuf mollet et légumes grillés ..... 10,00 €

### Opéra de saumon frais et fumé

Vierge de légumes au citron ..... 11,00 €

### Crèmeux de thon façon salade niçoise

Haricot vert, pomme de terre, tomate cerise, poivron jaune et rouge, olive noire, thon, filet anchois, œuf dur et vinaigrette basilic..... 12,00 €

### Blinis de chèvre frais

Crevettes sauvages et tomates cerises confites ..... 13,00 €



Blinis de chèvre frais

## LES VIANDES

### Suprême de volaille mariné à l'ail des ours

Gnocchettis au basilic, jus réduit à la graine de moutarde..... 17,00 €

### Magret de canard rôti sur peau

Sauce chimichurri, pomme de terre grenaille confites au beurre ..... 18,00 €

### Bœuf confit 12 heures

Sauce miroir au vin rouge, purée de pomme de terre, carotte fondante au miel de fleurs..... 19,00 €

### Pavé de longe de veau aux morilles

Conchiglie aux légumes verts..... 21,00 €

## LES VÉGÉTARIENS

### Demi aubergine et légumes grillés

Stracciatella, gremolata aux pignons de pin..... 15,00 €

### Palet de polenta

Bayaldi de légumes au thym..... 15,00 €

## LES POISSONS

### Pavé de saumon en croûte d'herbes

Jardinière de légumes ..... 17,00 €

### Quenelle légère de brochet et Féra

Épinards frais et champignons, riz basmati..... 17,00 €

### Linguine aux gambas

Légumes primeurs et sauce crustacés..... 17,00 €

### Filet de dorade royale à l'unilatéral

Fenouil braisé, et pomme de terre safranées, sauce rouille..... 18,00 €



Demi aubergine et légumes grillés



Magret de canard rôti sur peau

# LES DESSERTS

## LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

### Miniatures chocolat et fruits (8 recettes)

#### Chocolat et passion

Moelleux au chocolat et gel pure passion.

#### Framboise et vanille

Biscuit au chocolat, framboise de nos coteaux, crème légère à la vanille Bourbon.

#### Fraise et rhubarbe

Tartelette au confit de fraise, crémeux vanille, rhubarbe acidulée.

#### Café et chocolat

Fine coque au chocolat, chocolat noir onctueux, cœur café, mousse de lait comme un cappuccino.

#### Abricot et herbes

Compotée d'abricot en tartelette, infusion d'herbes fraîches.

#### Noix de coco et corossol

Croustillant noix de coco grillée, crémeux coco et corossol.

#### Noisette et yuzu

Praliné noisette craquant, citron yuzu comme un lemon curd.

#### Pistache et pamplemousse

Croustillant de pistache salé, pamplemousse rose confit, crème namelaka pistache.

12 pièces.....	22,00 €
24 pièces.....	41,00 €
48 pièces.....	79,00 €



Les mini flans

### Assortiment de mini financiers

Chocolat, vanille, café et pistache.

14 pièces.....	20,00 €
24 pièces.....	30,00 €
48 pièces.....	45,00 €

### Assortiment de macarons (8 recettes au choix)

Chocolat, vanille, pistache, caramel, framboise, citron, passion et cassis.

12 pièces.....	21,00 €
24 pièces.....	41,00 €
48 pièces.....	81,00 €

### Mini cannelés caramélisés à la vanille et au rhum

14 pièces.....	20,00 €
24 pièces.....	30,00 €
48 pièces.....	60,00 €

### Assortiment de mini flans

Chocolat, vanille, pistache, praline rose et praliné noisette.

14 pièces.....	24,00 €
30 pièces.....	48,00 €

### Mini tartes à la praline rose

Pâte sablée, crème de praline, amandes torréfiées.

14 pièces.....	24,00 €
24 pièces.....	34,00 €
48 pièces.....	69,00 €

### Plateau de mini tropéziennes

Brioche moelleuse, crème légère et sucre perlé.

12 pièces.....	29,00 €
30 pièces.....	69,00 €

### Assortiment de mini salades de fruits

Aux fruits de saison.

18 pièces.....	45,00 €
----------------	---------



Les miniatures chocolat et fruits

## LES PÂTISSERIES

### Le Flan Signature (€)

Pâte brisée croustillante au sucre cassonade, crème onctueuse à la vanille de Tabiti.

Pour 4 personnes.....	15,00 €
-----------------------	---------

### La Tarte Praline

Pâte sablée, crème de praline, amandes torréfiées.

Pour 6 personnes.....	18,00 €
-----------------------	---------

### La Tarte Citron Meringuée

Pâte sablée, crème d'amande citron bergamote, meringue et confit aux fruits de la saison.

Pour 6 personnes.....	24,00 €
-----------------------	---------

### La Pavlova aux fruits de saison

Meringue et ganache montée à la Vanille, cœur au chocolat blanc, fruits frais, zeste de citron vert, gelée de cerise.

Pour 6 personnes.....	24,00 €
-----------------------	---------

### El Coco Di Mango

Croustillant noix de coco, biscuit moelleux, compotée aux fruits exotiques, mousse coco.

Pour 6 personnes.....	26,00 €
-----------------------	---------



Le Flan Signature



La Pavlova aux fruits de saison

### Le Saint-Honoré

Pâte brisée, choux caramélisés garnis de crème pâtissière, chantilly mascarpone.

Pour 6 personnes.....	28,00 €
-----------------------	---------

### Le Paris-Brest

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

Pour 6 personnes.....	30,00 €
-----------------------	---------

### Le Choco Nuts

Croustillant cacao, biscuit moelleux noisette, crémeux caramel, mousse chocolat noir.

Pour 6 personnes.....	30,00 €
-----------------------	---------

### La Tarte aux fruits de saison

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

Pour 8 personnes.....	32,00 €
-----------------------	---------

### Le Fraisier / Le Framboisier (selon la saison)

Biscuit moelleux amande, pâte d'amande, crème légère, fraises ou framboises fraîches.

Pour 6 personnes.....	36,00 €
-----------------------	---------

## LES NUMBER CAKES

### Le chocolat vanille (permanent)

Pâte sablée tarte fine, ganache chocolat, ganache vanille et macarons.

Pour 8/10 personnes, 1 chiffre ..... 65,00 €

### Le fruits exotiques (permanent)

Pâte sablée tarte fine, ganache noix de coco, gel passion, mangue et macarons.

Pour 8/10 personnes, 1 chiffre..... 65,00 €

### Le fruits rouges (printemps/été)

Pâte sablée tarte fine, ganache vanille, fruits rouges frais et macarons.

Pour 8/10 personnes, 1 chiffre..... 65,00 €

La part supplémentaire ..... 6,00 €

## LES PYRAMIDES

### Pyramide de macarons (8 recettes au choix)

32 macarons ..... 60,00 €

117 macarons..... 200,00 €

285 macarons ..... 450,00 €

### Pyramide de choux à la crème

(2 recettes au choix : vanille ou chocolat)

32 choux..... 60,00 €

117 choux..... 200,00 €

285 choux..... 450,00 €

## LES PETITS PLUS

### Pack de bougies

24 pièces..... 4,50 €

### 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 €



Le Number cake Chocolat Vanille

## LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande doit être intégralement réglée afin d'être enregistrée.

Toute commande doit être validée 48h ouvrées avant sa date de délivrance (72h pour certains plats).

Aucune réclamation ne pourra être prise en compte si elle n'est pas formulée lors du retrait ou de la livraison des marchandises.

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

L'annulation ou la modification d'une commande est possible jusqu'à 72 heures avant sa délivrance. En delà de ce délai, aucun remboursement ne pourra être exigé.

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. Nos recettes sont susceptibles de varier selon nos arrivages de produits frais et événements en cours.

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.

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)

## NOS BOUTIQUES

---

### **RÉPUBLIQUE**

---

17, rue Childebert  
Lyon 2

04 78 42 24 57

### **OUEST LYONNAIS**

---

38, route de Brignais  
Chaponost

04 69 84 83 63

### **COMPTOIR PAUL BOCUSE**

---

102 Cr Lafayette  
Lyon 3

09 78 31 75 55

### **TASSIN-LA-DEMI-LUNE**

---

79, Avenue de la République  
Tassin-La-Demi-Lune

04 78 35 39 28

### **LYAUTEY**

---

17, Place Maréchal Lyautey  
Lyon 6

04 78 52 29 63

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

---

1, Place Général de Gaulle  
Saint-Cyr-Au-Mont-d'Or

04 78 34 11 31

### **CLICK & COLLECT**

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

### **LIVRAISON**

À Lyon et ses alentours

### **COMMANDES & DEVIS**

Par téléphone ou dans la boutique de votre choix  
par mail à

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

sur notre site internet

**C-GASTRONOMIE.FR**

