Carte des fêtes

2025

C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

LYON - ANNECY

Sommaire

3 Menu de fêtes

4 Apéritifs
Plateaux apéritifs froids
Plateaux de la terre
Plateaux de la mer
Plateaux apéritifs chauds

8 Entrées
Entrées froides
Entrées chaudes
Entrées à partager

10 À partager
Pièces traditionnelles
Vols-au-vent de fêtes

12 Plats
Poissons
Viandes
Végétariens
Plats enfants
Accompagnements

13 Fromages
Plateaux de fromages

14 Desserts
Miniatures chocolat et fruits
Assortiment de mini flans
Gâteau de Noël
Bûches gourmandes

18 Informations pratiques
Informations de commande
Accessoires
Conditions générales de vente

Cocon lyonnais aux écrevisses et morilles

Menu de fêtes

ENTRÉE

Royale de foie gras
Champignons en salade, vinaigrette au cognac, sarrasin grillé

ou

Délice de saumon fumé
Fromage frais et mascarpone, biscuit malté, caviar de truite

ou

Crème de cresson et poireau
Lentilles caviar

PLAT

Magret de canard entier rôti
Sauce bigarade, gratin dauphinois

ou

Cocon lyonnais aux écrevisses et morilles
Bisque de homard, riz complet et sauvage

ou

Tourte végétarienne
Potimarron, châtaignes et champignons

DESSERT

Bûche chocolat et vanille *(sans gluten)*

ou

Bûche Dulcey exotique

ou

Bûche aux agrumes *(sans fruits à coque)*

36,00 €

Bouchées festives au foie gras

Apéritifs

PLATEAUX APÉRITIFS FROIDS

La sélection des fêtes

Bouchées festives au foie gras
- Pain d'épices moelleux, foie gras de canard, miroir de vin chaud
- Tartelette sablée, chutney de potimarron, ganache de foie gras
- Pressé de volaille au foie gras, perle de jus de truffe
12 pièces ..... 28,00 €

Bouchées festives au saumon
- Saumon en tartare aux herbes marines, fromage frais onctueux au raifort
- Blinis aux zestes de citron, tarama blanc, saumon fumé
- Gravlax de saumon à l'aneth, pickles de radis blancs
12 pièces..... 28,00 €

Bouchées festives au saumon

Les amuses-bouches (3 variétés)

Saumon et gingembre
Fines lames de saumon gravlax, citronnelle et gingembre marinés

Volaille et pommes de terre
Sot-l'y-laisse de poulet teriyaki, pulpe de pommes de terre à l'huile fumée

Céleri rave et grenade
Rémoulade de céleri et pomme verte, graines de grenade

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

Recettes végétariennes

Bouchées froides (6 variétés)

Pomme de terre et truffe
Pomme de terre creusée et cuite à la vapeur, chantilly de champignons truffés

Foie gras et pain d'épices
Pain d'épices moelleux, foie gras de canard, gelée de vin chaud

Saumon fumé et tarama
Blinis aux zestes de citron, tarama blanc, saumon fumé

Sarrasin et potimarron
Sablé sarrasin sans gluten, crème de gorgonzola, chutney de potimarron aux raisins secs

Saumon et wakamé
Tartelette de saumon mariné, avocat et wakamé

Canard et pruneaux
Aiguillette de canard aux aromates, confit de pruneaux, champignons aigres-doux

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

Pomme de terre et truffe

Mini-sandwichs (5 variétés)

Bacon et cheddar
Club bacon et cheddar, moutarde douce et ciboulette

Crabe roll
Pain brioché, chair de crabe et crevette au citron vert et avocat

Terre et mer
Pain de mie à l'encre de seiche, fromage frais au curry, herbes fraîches

Poulet et cornichon
Briochin au poulet rôti, cornichon aigre doux, laitue iceberg

Betterave et chou
Tortilla à la betterave, coleslaw et raisins secs

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

Pains surprises

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 €

Pain surprise foie gras et pain aux noix
Pain de mie aux noix, crémeux de foie gras aux baies de Sichuan
24 pièces .....42,00 €

Mini-sandwichs

Pain surprise saumon fumé et pain citron
Pain de mie aux zestes de citron, saumon fumé de l'Atlantique, aneth et citron
24 pièces .....42,00 €

Pain surprise thon citronné
Pain suédois, crème légère aux zestes de citron vert, émietté de thon
24 pièces.....42,00 €

Les verrines (3 variétés)

Potimarron et châtaigne
Potimarron cuit vapeur, châtaignes, granola de fruits secs au sirop d'érable

Haricots rouges et graines
Houmous de haricots rouges au tamarin, graines et baies de goji, huile infusée au piment chipotle

Crabe et crevette
Escabèche de crabe et crevettes au citron vert, purée d'avocat et brunoise de mangue.

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

PLATEAUX DE LA TERRE

Jambon blanc à la truffe Tuber Aestivum
En chiffonnade
350 g/6-8 personnes.....27,00 €

Jambon de Parme AOP
En chiffonnade
350 g/6-8 personnes.....32,00 €

Recettes végétariennes

PLATEAUX DE LA MER

Carpaccio de saumon
Saumon cru finement tranché, sauce aux agrumes, baies roses, fèves de soja, aneth et oignons fanes
350 g/6 à 8 personnes .....32,00 €

Plateau de saumon fumé de Norvège
Beurre, citron
350 g/6 à 8 personnes .....42,00 €

PLATEAUX APÉRITIFS CHAUDS

Mini pizzas
4 saisons
16 pièces.....34,00 €

Nems de gambas au curry rouge
Petits légumes, sauce yaourt
15 pièces.....36,00 €

Croques-monsieur au saumon fumé
20 pièces.....38,00 €

Croques jambon à la truffe Tuber Aestivum
20 pièces.....38,00 €

Bouchées chaudes de fêtes
- Gougère au comté, sauce Mornay
- Boudin blanc aux morilles
- Financier au parmesan et à la truffe noire
- Vol-au-vent d'escargot de Bourgogne, beurre persillé
24 pièces .....43,00 €

Mini quiches
Lorraines et végétariennes
24 pièces.....49,00 €

Burgers végétariens
Purée d'avocat, steak de soja, cream cheese, oignons rouges, cheddar
12 pièces.....32,00 €

Fish burgers

Burgers lyonnais
Saucisson chaud pistaché, confit d'oignons, tranche d'emmental, cervelle de canut
12 pièces.....34,00 €

Fish burgers
Pain bun noir, beignet de colin, épinard, cream cheese citronné, concombre pickles
12 pièces .....36,00 €

Burgers de bœuf Limousin
Steak de bœuf Limousin, compotée d'oignons, cheddar, sauce barbecue
12 pièces.....38,00 €

Recettes végétariennes

Entrées

ENTRÉES FROIDES

Ceviche de dorade au lait de coco
Citron vert, gingembre, avocat et mangue.....12,00 €

Délice de saumon fumé
Fromage frais et mascarpone, biscuit malté,
caviar de truite.....12,00 €

Noix de Saint-Jacques marinées au citron
Crème de pois maraîcher à la menthe.....12,00 €

Royale de foie gras
Champignons en salade, vinaigrette au cognac,
sarrasin grillé.....13,00 €

Royale de foie gras

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de châtaignes fumées
Oignons grelots, champignons et lard paysan.....10,00 €

Crème de cresson et poireau
Lentilles caviar.....10,00 €

Noix de Saint-Jacques gratinées
Brunoise de légumes, sauce iodée au Vermouth.....13,00 €

Gratin de fruits de mer
Quenelles de brochet, sauce crustacé au vin blanc.....13,00 €

Escargots de Bourgogne
Au beurre persillé en coquille
12 pièces .....16,00 €

ENTRÉES À PARTAGER

Œufs brouillés à la truffe mélanosporum
En coquilles
Boîte de 6 œufs.....18,00 €

Foie gras de canard lobe entier
Cuit sous vide 500g
8 à 10 personnes.....75,00 €

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

Recettes végétariennes

Œufs brouillés à la truffe mélanosporum

Saumon en croûte, épinards et champignons

Jambon à l'os braisé

À partager

PIÈCES TRADITIONNELLES

Saumon en croûte, épinards et champignons, sauce à l'oseille
À partir de 4 personnes
La part ..... *18,00 €*

Filet de bœuf en croûte Wellington, sauce au foie gras
À partir de 4 personnes
La part ..... *21,00 €*

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 environ
8/10 kg ..... *190,00 €*

VOLS-AU-VENT DE FÊTES

Pour 6 à 8 personnes

Vol-au-vent de légumes
Au curry breton (alliance d'épices indiennes et d'algues bretonnes) végétarien ..... *86,00 €*

Vol-au-vent de volaille
Aux champignons des bois, sauce suprême ..... *92,00 €*

Vol-au-vent de crevettes et Saint-Jacques
Sauce américaine ..... *96,00 €*

Un feuilleté croustillant garni avec finesse, terre, mer ou végétarien, et nappé d'une sauce onctueuse. Un grand classique revisité avec tout le savoir-faire de C-Gastronomie.

Recettes végétariennes

Vol-au-vent de crevettes et Saint-Jacques

Poitrine de veau fondante

Plats

POISSONS

Cocon lyonnais aux écrevisses et morilles
Bisque de homard, riz complet et sauvage ..... 18,00 €

Saumon et légumes comme un pot-au-feu
Bouillon de dashi au wakamé ..... 19,00 €

Pavé d'ombrine
Patates douces en purée, poireau laqué,
jus d'arêtes rôties ..... 21,00 €

Sole à la normande
Crevettes, moules, épinard, champignons de Paris rosés,
pommes de terre à l'anglaise ..... 21,00 €

VIANDES

Poitrine de veau fondante
Cuite à basse température, potimarron et champignons,
jus de braisage à l'ail noir ..... 19,00 €

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

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

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

Tourte végétarienne

VÉGÉTARIENS

Tourte végétarienne
Chou frisé, potimarron, châtaignes, champignons ..... 15,00 €

Ravioles au mascarpone et aux noix
Légumes de saison, bouillon crémé aux morilles ..... 15,00 €

PLATS ENFANTS

Filet de poulet à la crème de Bresse
Riz complet et sauvage ..... 12,00 €

Pavé de merlu, beurre blanc citronné
Riz complet et sauvage ..... 12,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois
La part 300 g ..... 7,00 €

Purée de pommes de terre truffée
La part 300 g ..... 8,00 €

Gratin de cardons lyonnais
La part 300 g ..... 8,00 €

Légumes de saison vapeur au beurre d'herbes
La part 200 g ..... 8,00 €

Champignons en persillade
Champignons de Paris, pleurotes, girolles, morilles, shiitakés
La part 250 g ..... 10,00 €

FROMAGES

Plateau de fromages entiers affinés
4 variétés / 4 à 6 personnes ..... 25,00 €
6 variétés / 10 personnes ..... 75,00 €

Plateau de fromages découpés affinés
4 variétés / 15 personnes ..... 68,00 €

Recettes végétariennes

Miniatures chocolat et fruits

Miniatures chocolat et fruits

Bulles et agrumes

Desserts

Miniatures chocolat et fruits

Noix de coco et fruits de la passion
Croustillant, crumble et praliné noix de coco, ganache montée noix de coco, pointe de fruits de la passion

100% sarrasin
Financier, praliné au sarrasin, crème de chocolat blanc infusée au sarrasin, crispy de sarrasin

Chocolat et marron
Fondant au chocolat, crème de marrons d'Ardèche

L'exotique
Biscuit joconde, compotée de fruits exotiques (mangue, passion, ananas) zestes de citron vert

Fruits noirs et marrons
Tartelette amandine, confit de myrtilles et cassis, ganache montée à la vanille, crème de marrons d'Ardèche

Pain d'épices et mandarine
Pain d'épices, confit de mandarine de Corse, crème citron relevée de Grand Marnier

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

Assortiment de mini flans
Chocolat, vanille, pistache, praline rose et praliné noisette

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

Bulles et agrumes
Biscuit à la cuillère au citron jaune, compotée de pomelos doux, mousse mascarpone au champagne et suprêmes d'agrumes
4 personnes ..... 25,00 €

Gâteau de Noël

Forêt-Noire
Génoise au cacao, compotée de griottes, crémeux chocolat, mousse chantilly, copeaux de chocolat, cerises glacées
6/8 personnes ..... 39,00 €

BÛCHES GOURMANDES

Bûche aux agrumes *(sans fruits à coque)*
Croustillant au spéculoos, biscuit aux zestes d'orange, crémeux citron yuzu, compotée de clémentines de Corse et poire Williams, mousse parfumée au citron

Individuelle ..... *5,50 €*
6 à 8 personnes ..... *32,00 €*

Bûche Dulcey exotique
Croustillant au chocolat blond Dulcey, biscuit moelleux, compotée de fruits exotiques (mangue, passion banane), mousse légère fruit de la passion

Individuelle ..... *5,50 €*
6 à 8 personnes ..... *32,00 €*

Bûche chocolat et vanille *(sans gluten)*
Croustillant au praliné noisette et fleur de sel, dacquoise au cacao, crémeux à la vanille et au chocolat 72%, mousse au chocolat 66%

Individuelle ..... *5,50 €*
6 à 8 personnes ..... *32,00 €*

Bûche aux agrumes

Bûche Dulcey exotique

Bûche chocolat et vanille

Passez vos commandes

Par téléphone
04 69 84 83 85

Sur notre site en ligne
commande.c-gastronomie.fr

Par email
boutique@c-gastronomie.fr

Dans nos boutiques
en click & collect

CHAPONOST
38, route de Brignais, Chaponost
04 69 84 83 63

COMPTOIR PAUL BOCUSE
102, Cr Lafayette, Lyon 3
09 78 31 75 55

LYAUTEY
17, Place Maréchal Lyautey, Lyon 6
04 78 52 29 63

RÉPUBLIQUE
17, rue Childebert, Lyon 2
04 78 42 24 57

TASSIN-LA-DEMI-LUNE
79, Avenue de la République,
Tassin-La-Demi-Lune
04 78 35 39 28

SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR
1, Place Général de Gaulle,
Saint-Cyr-Au-Mont-d'Or
04 78 34 11 31

Découvrez notre boutique en ligne

Les retraits et livraisons de la Carte des Fêtes
sont ouverts du 12 décembre au 12 janvier inclus.

Dates limites de commande :
Le Réveillon de Noël - le 21 décembre
La Saint-Sylvestre - le 28 décembre

ACCESSOIRES

Pack de 40 cuillères cocktail.....4.00 €
Pack de 40 fourchettes cocktail.....4.00 €
Pack de 60 serviettes cocktail.....6.00 €

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 par téléphone.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

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. Au-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 évènements 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.
Le service livraison sera fermé les 24, 25 et 31 décembre, ainsi que le 1er janvier.

Galette des rois

Réservez votre galette des rois avant le 24 décembre et bénéficiez d'une remise de 10%.
CODE : GALETTECG2026

Galette frangipane
6 personnes.....*25,00 €*
10 personnes.....*35,00 €*

Nos galettes des rois artisanales sont disponibles à partir du 29 décembre en commande et en boutique.

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par exaprint.fr

Des SAVEURS
à partager,
des INSTANTS
à savourer.

boutique@c-gastronomie.fr

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts
LYON - ANNECY

c-gastronomie.fr