Carte des fêtes

2026



C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

ANNECY – LYON – VICHY

Sommaire

03 MENU DE FÊTES

04 APÉRITIFS

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

08 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
Bulles et agrumes
Gâteau de Noël
Bûches gourmandes
Bûche Signature - L'Empreinte
Galette des Rois - L'Éclat

22 INFORMATIONS PRATIQUES

Informations de commande
Accessoires
Conditions générales de vente



Pâté en croûte au ris de veau et foie gras

Menu des fêtes

ENTRÉE

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

ou

Blinis au saumon fumé d'Écosse
Crème de citron et yuzu, concombre acidulé, pomme verte, œuf de saumon et aneth

ou

Pâté en croûte au ris de veau et foie gras
Cèpes bouchons, pickles de girolles

PLAT

Filet de canard rôti
Sauce douce aux épices parfumées, gratin dauphinois, carottes en sifflets glacées

ou

Cocon lyonnais
Aux écrevisses et morilles, riz complet et sauvage

ou

Tourte végétarienne
Épinards, potimarron, châtaignes, champignons, jus végétal

DESSERT

Bûche citron & poire

ou

Bûche mangue & fruits de la passion

ou

Bûche chocolat, vanille & noisette

36,00 €

Bûches gourmandes individuelles



Bouchées festives au foie gras

Apéritifs

PLATEAUX APÉRITIFS FROIDS

La sélection des fêtes

Bouchées festives au foie gras

- *Biscuit moelleux au charbon végétal, sphère de foie gras scintillante*
- *Croustillant de pain d'épices, foie gras de canard, fraîcheur de pomme et de yuzu*
- *Tartelette aux champignons, ganache au foie gras, caviar de truffe*

12 pièces ..... 28,00 €

Bouchées festives au saumon

- *Saumon gravlax, gel de betterave acidulée, citron et câpre frite*
- *Maki de saumon mariné au soja, crémeux de wasabi et sésame*
- *Mousseline de saumon aux baies de Timut, marbré à l'oseille, œufs de truite*

12 pièces ..... 28,00 €



Saumon gravlax, gel de betterave acidulée, citron et câpre frite

Les amuse-bouches *(3 variétés)*

Haddock et pomme verte

Tartare de haddock, pomme verte et raifort

Loup de mer et vitelotte

Joue de loup de mer en persillade, écrasé de pomme de terre vitelotte

Chou-fleur et grenade

Chou-fleur cuit et cru, tahini fumé, graines de grenade

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

Recettes végétariennes

Bouchées froides *(6 variétés)*

Saumon et sésame

Maki de saumon mariné au soja, crémeux wasabi et sésame

Foie gras et yuzu

Croustillant de pain d'épices, foie gras de canard, fraîcheur de pomme verte et yuzu

Pois chiches et curry

Blinis au charbon végétal, houmous de pois chiches au curry de Madras et pickles de légumes

Cèpe et noisette

Sablé parmesan, crème de cèpe, noisette grillée et poudre de cèpe

Oignon et comté

Tartelette, oignon confit, mousse légère au comté et oignon frit

Bœuf confit et champignon

Compression de bœuf cuit comme un pot-au-feu, sauce gribiche et champignon aigre-doux

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



Les bouchées froides

Mini-sandwichs *(5 variétés)*

Poulet et grenade
Pain pita, poulet rôti sauce yaourt tzatziki, herbes fraîches et grenade

Canard et chou
Pain brioché, effiloché de canard, chou acidulé, moutarde en grains adoucie au miel

Sardine et baie de Batak
Pain au lait, rillettes de sardine aux baies de Batak et fromage frais, herbes fraîches, gel de pomme verte

Tomme de brebis et épinards
Galette de blé, épinards frais, tomme de brebis et pesto de noix

Carotte et feta
Pain polaire, crème de feta et roquette, carotte au cumin

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 €

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 €


Mini-sandwichs

Les verrines *(3 variétés)*

Potimarron et noisette
Potimarron rôti, perles de blé, noisettes concassées et huile de piment chipotle

Lentilles vertes et Saint-Jacques
Lentilles vertes, nage de homard relevée au gingembre, noix de Saint-Jacques au citron vert

Céleri et champignons
Crème de céleri au Vadouvan, champignons à l'huile de persil

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

PLATEAUX DE LA TERRE

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

Jambon de Parme AOP
En chiffonnade
350 g / 6 à 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 végétariennes *(à déguster chaudes ou froides)*
Petits légumes frais, fromage fondant sur une pâte croustillante.
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 des fêtes
- *Tartelettes d'escargot et de pomme de terre au beurre persillé*
- *Crevettes panées au jus de betterave*
- *Gougères au comté, sauce Mornay truffée*
- *Cromesquis de jambon ibérique*

24 pièces ..... 43,00 €

Assortiment de mini quiches
(3 variétés à déguster chaudes ou froides)
Quiche lorraine, Légumes verts au pistou et à la ricotta, Tomate, oignon, moutarde
24 pièces ..... 49,00 €

Recettes végétariennes


Fish burgers

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

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 en pickles
12 pièces ..... 36,00 €

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

Plateau burgers mixte *(4 variétés)*
Végétariens • Lyonnais • Fish • Bœuf limousin
12 pièces ..... 35,00 €



Entrées

ENTRÉES FROIDES

Pâté en croûte au ris de veau et foie gras
Cèpes bouchons, pickles de girolles..... 12,00 €

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

Blinis au saumon fumé d'Écosse
Crème de citron et yuzu, concombre acidulé, pomme verte, œuf de saumon et aneth..... 14,00 €

Queue de langouste
Mayonnaise aux agrumes, mimosa d'œuf, caviar de hareng fumé..... 25,00 €

ENTRÉES CHAUDES

Œuf parfait
Champignons des bois à l'huile de cèpe, crémeux de céleri, jus au persil..... 10,00 €

Vol-au-vent de quenelles de volaille aux morilles
Sauce au vin jaune ..... 11,00 €

Velouté de potimarron
Châtaignes et foie gras poêlé, copeaux de tomme de brebis au piment d'Espelette ..... 12,00 €

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

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

ENTRÉES À PARTAGER

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

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

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

Recettes végétariennes



Queue de langouste

Velouté de potimarron



Filet de bœuf en croûte Wellington, sauce au foie gras

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 €

Pâté en croûte apéritif, veau, volaille et porc, trompettes de la mort, pistaches
Demi pâté en croûte apéritif 600 g ..... 35,00 €
Pâté en croûte apéritif entier 1,2 kg ..... 65,00 €

Pithiviers de veau, volaille et foie gras, jus au parfum de truffe
Pour 5 à 6 personnes ..... 76,00 €

Jambon à l'os braisé, jus réduit au miel
Pour 40 personnes environ
8 à 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



Pain de sandre

Plats

POISSONS

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

Médaillon de lotte rôtie
Sauce américaine aux crustacés, riz complet et sauvage, pak choï, carottes braisées ..... 21,00 €

Filet de bar rôti sur peau
Risotto de céleri-rave à la truffe noire, poireaux grillés, sauce au champagne..... 21,00 €

Pain de sandre
Noix de Saint-Jacques snackées, épinards frais, tronçon de panais, émulsion au curry français..... 21,00 €

VIANDES

Filet de canard rôti
Sauce douce aux épices parfumées, gratin dauphinois, carottes en sifflets glacées.....20,00 €

Suprême de poulet fermier aux morilles et vin jaune
Gnocchis de pomme de terre, haricots verts au lard fumé.....20,00 €

Paleron de veau fondant
Potimarron, topinambour et champignons des bois, jus de cuisson réduit à l'ail noir .....20,00 €

Tournedos de bœuf confit
Escalope de foie gras poêlée, sauce miroir à la truffe, purée de pommes de terre truffée .....22,00 €



Panzerotti ricotta et épinards



Tournedos de bœuf confit

VÉGÉTARIENS

Tourte végétarienne
Épinards, potimarron, châtaignes, champignons, jus végétal..... 15,00 €

Panzerotti ricotta et épinards
Légumes de saison, bouillon de légumes au parfum de truffe ..... 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



Pomme et cannelle



Miniatures chocolat et fruits



Bulles et agrumes

Desserts

Miniatures chocolat et fruits

Choco nuts
Croustillant cacao, biscuit moelleux amande - noisette, crémeux caramel, mousse chocolat noir

Ananas & vanille
Tartelette amandine, compotée d'ananas muscovado, crème vanillée et gel d'ananas

Pomme et cannelle
Sablé à la cannelle, pommes Granny Smith et Golden façon Tatin

100% sésame
Financier, praliné au sésame blanc et noir, crème au chocolat blanc infusée au sésame grillé

Chocolat et poire
Fondant au chocolat noir et confit de poire Williams

Kiwi et gingembre
Coque craquante au chocolat blanc, panna cotta coco, sphère de kiwi relevée au gingembre

Tangor et vanille
Biscuit roulé pâte à choux et vanille de Madagascar, confit de tangor (agrume de l'île de la Réunion)

Cassis et marron
Biscuit noisette et châtaigne, compotée de cassis noir, mousse légère vanille et crème de marron d'Ardèche

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
Pour 6 à 8 personnes ..... 39,00 €

BÛCHES GOURMANDES

Bûche citron & poire

Croustillant aux amandes de Provence, biscuit moelleux aux zestes de citron, compotée de poire et de citron yuzu, mousse au citron de Syracuse (IGP)

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

Bûche mangue & fruits de la passion

Croustillant au chocolat blond, biscuit moelleux aux zestes d'orange, compotée de mangue et de fruits de la passion, mousse aux fruits de la passion

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

Bûche chocolat, vanille et noisette

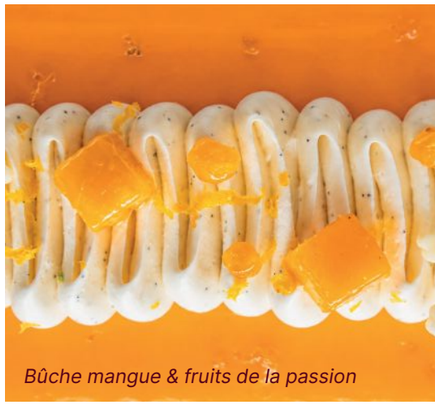
Croustillant à la noisette du Piémont et fleur de sel, biscuit cacaoté, crémeux vanille, mousse au chocolat 63 % Madagascar

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





Bûche citron & poire



Bûche mangue & fruits de la passion



Bûche chocolat, vanille & noisette



La bûche Signature

L'Empreinte

UNE BÛCHE QUI CULTIVE LA SURPRISE

Sous sa délicate finition velours, L'Empreinte associe la douceur de la vanille Bourbon et la profondeur du chocolat noir à la fraîcheur acidulée du yuzu de Provence. Le praliné aux noisettes du Piémont apporte rondeur et gourmandise, tandis que les notes torréfiées du sobacha français viennent compléter cette composition où fondant, crémeux et croustillant se répondent.

L'expérience se prolonge jusque dans sa présentation. Nichée dans un élégant écrin orange, la bûche révèle un tiroir dissimulé garni d'une sélection de chocolats. Une attention délicate, pensée pour prolonger la découverte lorsqu'elle arrive à table et offrir aux épicuriens un dessert que l'on prend autant plaisir à offrir qu'à partager.



Pour 6 à 8 personnes .....69,00 €

La galette Signature



L'éclat

UN HOMMAGE AU PATRIMOINE LYONNAIS

Pour sa galette des Rois, C-Gastronomie puise son inspiration dans les vitraux de la cathédrale Saint-Jean de Lyon. Leur dessin se réinterprète à travers une fine dentelle de tuile, dont les ajours laissent apparaître l'or du feuilletage.

À la découpe, un feuilletage au beurre AOP révèle une généreuse frangipane à la vanille Bourbon, associée à un croustillant aux amandes et à une fine couche de pâte d'amande 70 % origine Provence. Une succession de textures entre croustillant et fondant, portée par la rondeur de l'amande et les notes délicates de la vanille.

De la lumière des vitraux aux reflets dorés du feuilletage est né son nom : L'Éclat. Une création qui revisite l'un des premiers rendez-vous savoureux de l'année en y glissant un fragment de Lyon.

Pour 6 à 8 personnes ..... 55,00 €

Passez vos commandes

Par téléphone
04 69 84 83 85

Sur notre boutique 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, cours 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 14 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 48 h ouvrées avant sa date de retrait (72 h 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 événements en cours.

Les livraisons peuvent s'effectuer du lundi au samedi de 10 h à 16 h dans un créneau défini d'une heure. Le client s'engage à être présent durant la totalité de celui-ci.

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

CERTIFICATION ISO 20121 C-GASTRONOMIE

Certifié ISO 20121, C-Gastronomie s'engage au quotidien pour une gastronomie événementielle plus responsable, attentive à son impact environnemental et humain.

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

Des SAVEURS
à partager,
des INSTANTS
à savourer.

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts
ANNECY – LYON – VICHY

BOUTIQUE@C-GASTRONOMIE.FR

C-GASTRONOMIE.FR