Noël

COMMANDES BOUTIQUES | 2018

C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

LA GARE
1, RUE DES TROQUES
CHAPONOST

04 78 45 30 30
RESERVATION@LAFORETNOIRE.FR
LAFORETNOIRE.FR

Tic tac tic tac... Le compte à rebours est lancé !
Dans quelques jours ce sera Noël !

Innovez ! Et si cette année, vous succombiez à la tentation d'un dîner d'exception «clé en main» ? De l'apéritif au dessert, imaginez que vous n'ayez qu'à choisir et glisser les pieds sous la table pour profiter de vos invités... C-Gastronomie s'occupe de tout (ou presque). Laissez-vous guider au fil des pages et faites votre sélection parmi nos nouveautés et meilleures ventes de la maison.

Le choix de la qualité. Choisir C-Gastronomie, c'est faire le choix d'une vraie gastronomie, pour le goût tout simplement. Toutes nos recettes sont réalisées à partir de produits frais et de saison, sélectionnés pour la plupart chez les artisans et producteurs locaux. Tout est fabriqué dans nos cuisines à Chaponost, sous la direction de Christophe Foulquier, Chef Exécutif du groupe et Toque Blanche Lyonnaise.

Dispositif exceptionnel. Toutes nos boutiques seront ouvertes le Dimanche 23 et les Lundis 24 et 31 Décembre. Vos commandes pourront être récupérées directement dans l'un de nos points de vente ou livrées à votre domicile (conditions de livraison sur demande).

Pas de question sans réponse ! Une question sur l'origine d'un produit, un conseil de cuisine ? Nos équipes sont à votre disposition dans chaque point de vente ou au **04 37 64 64 54**.

Nous vous souhaitons de délicieux moments en famille pour fêter en beauté cette année écoulée.

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

Mini Sandwichs
Timbales
Cubiques
Mini Rossini
Bouchées Froides
GOSSET
CHAMPAGNE
BRUT
GRANDE RÉSERVE
51-N-63

LE COCKTAIL

LES PLATEAUX COCKTAIL

FROIDS

Cubiques

Noix de St Jacques, crème Dubarry ❖ Œufs en brouillade, viande de bœuf séchée et noisettes concassées ❖ Velouté de potiron aux brisures de marrons

15 pièces ..... 23.00 €

35 pièces ..... 43.00 €

(N) Timbales « Carpaccio »

Carpaccio de St Jacques à la mangue ❖ Carpaccio de saumon, marinade aux agrumes ❖ Carpaccio de bœuf au parmesan et tomates confites

12 pièces ..... 26.00 €

Bouchées froides

***Crabe-crevette sauvage** : sablé, crémeux de crabe et crevette sauvage, gelée de citron vert à l'estragon ❖ **Cèpes** : moelleux champignon, cream cheese, poudre de cèpes et noisette ❖ **Haddock-butternut** : mousseline de haddock et confit de butternut, perle craquante au jus de yuzu ❖ **Foie gras** : comme un bonbon de chocolat, biscuit financier aux épices ❖ **Poulet fermier** : filet de poulet fermier marbré au charbon végétal, mayonnaise acidulée ❖ **Maïs** : biscuit maïs et crème raifort, houmous de maïs et grains croquants*

24 pièces ..... 30.00 €

48 pièces ..... 54.00 €

Mini sandwichs

***Jambon à la truffe** : pain polaire, beurre à la fleur de sel et herbes fraîches, jambon à la truffe ❖ **Végétarien** : galette de blé betterave, tomate séchée, olive noire, crème parmesan, salade craquante ❖ **Saumon** : pain noir, bavaroise de saumon fumé à l'aneth et curry breton ❖ **Volaille** : galette de blé au potiron, filet de dinde, fromage frais, salade craquante ❖ **Basilic** : Pain au basilic, fromage frais et fines herbes*

20 pièces ..... 28.00 €

40 pièces ..... 48.00 €

(N) Mini Rossini foie gras truffe

8 pièces ..... 25.00 €

LES PLATEAUX COCKTAIL

CHAUDS

Bouchées chaudes

Noix de St Jacques lardée ❖ Pastilla de foie gras, coriandre et pignons de pin ❖ Croustillant de gambas au carry et menthe fraîche ❖ Feuilleté d'escargot, beurre maître d'hôtel ❖ Tartelette de canard et butternut aux marrons

25 pièces ..... 30.00 €

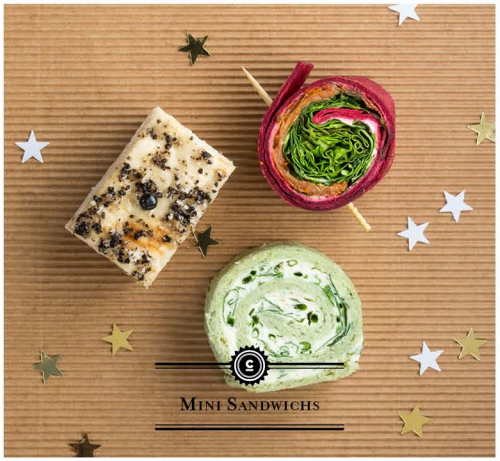
50 pièces ..... 57.00 €

Pour un apéritif léger, comptez 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 dinatoire, il est conseillé de prévoir 18/20 pièces (environ 15 salées et 5 sucrées). N'hésitez pas à demander conseil à nos vendeurs.

(N) Nouveautés 2018

Timbales

Cubiques



Mini Sandwichs

Bouchées froides

LES PRODUITS D'EXCEPTION

LE FOIE GRAS

ORIGINE FRANCE

N Dôme de foie gras de canard entier
Volaille fermière et trompettes de la mort.
Entrée à partager pour 8 personnes 58.00 €

Lingot de foie gras de canard « spécial toast »
150 gr. 20.00 €

Foie gras de canard traditionnel en bocal
200 gr. 26.50 €

Foie gras de canard traditionnel cuit au torchon
500 gr. 46.00 €

N Terrine de foie gras de canard sous vide
500 gr. 46.00 €

N Pain d'épices maison
650 gr. 15.00 €

N Confiture figue violette
N Confiture ananas vanille
N Confiture orange cannelle
Confitures maison C-Gastronomie X Stephan Perrotte, Maitre Confiturier de France 2014, Champion du Monde de Confiture 2015
220 gr. 7,90 €

LE CAVIAR

Caviar Oscietre
Espèce : Acipenser Gueldenstaedtii. Caviar de prestige sélectionné en France. Belle longueur en bouche révélant des notes gourmandes de noisette. Grains de belle taille pour une texture onctueuse incomparable.
50 gr. 89.00 €
100 gr. 178.00 €
200 gr. 356.00 €

LE HOMARD

Homard, sauce mousseline à la truffe
Homard cuit au court bouillon et décortiqué.
500 gr. 45.00 €

LA TRUFFE

Truffe fraîche Mélanosporum
Tarif au poids selon cours de la truffe.

Pour accompagner ces produits d'exception, notre sommelier a sélectionné pour vous les meilleurs crus : champagnes, vins… Demandez conseil à nos vendeurs en boutique !

N Nouveautés 2018

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

Un doute sur les quantités ?
Notre chef vous conseille de prévoir 20gr. de foie gras par personne pour un apéritif et entre 60 et 80 gr. pour une entrée.

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES FROIDES

Œufs en brouillade, magret fumé et champignons des bois — 4.40 €

Fraîcheur de crabe, chou fleur et citron vert — 4.90 €

Tartare de saumon et haddock, marinade aux agrumes — 5.90 €

N Mille feuilles de foie gras «Sweet Ginger» — 6.00 €

Douceur de saumon gravlax, crème légère à l'aneth — 4.90 €

Minimum de commande pour les entrées :
par multiple de 2 portions

LES ENTRÉES CHAUDES

N Velouté de potiron, curcuma, coco — 12.00 €/L

N Mijoté de St Jacques et quenelle, sauce homardine — 9.50 €

N Cassolette d'escargots (6), émulsion au persil et œuf mollet — 7.50 €

L'ENTRÉE À PARTAGER

NOUVEAU

N Dôme de foie gras de canard entier
Volaille fermière et trompettes de la mort.
Entrée à partager pour 8 personnes — 58.00 €

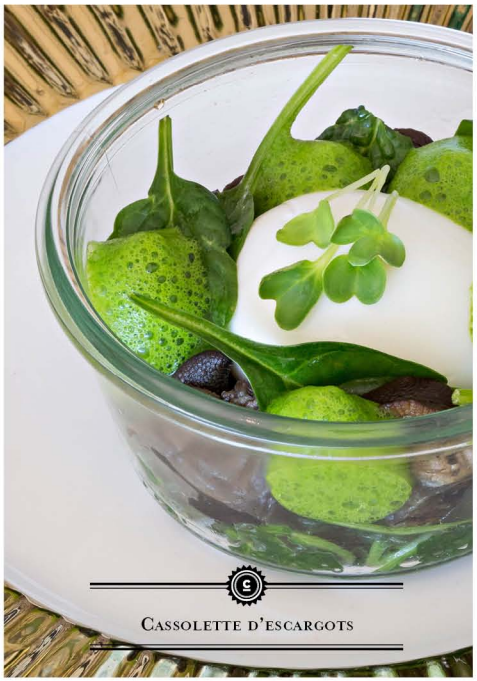
N Nouveautés 2018

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

Mille feuilles de foie gras

Fraicheur de crabe

Œufs en brouillade



Cassolette d'escargots

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

LES PLATS

LES PLATS

Quenelle traditionnelle aux St Jacques, sauce homardine — 8.00 €

Cocotte de poissons et coquillages, sauce safranée — 14.50 €

Filet de bar snacké, beurre blanc aux agrumes — 8.50 €

Magret de canard entier, sauce Apicius au miel et aux épices — 12.00 €

Suprême de poulet fermier à la crème et aux morilles — 12.50 €

LES PIÈCES ENTIÈRES

N Saumon en Bellevue, sauce tartare
La pièce pour environ 15/20 personnes — 99.00 €

Filet de bœuf en croûte Wellington, sauce foie gras
La part — 18.50 €

LES GARNITURES

N Mousseline de pomme de terre truffée — 6.00 €

Crumble d'hiver poireau butternut — 4.50 €

Mijoté de légumes d'Antan aux marrons — 5.20 €

Gratin dauphinois à la noix de muscade — 4.00 €

Minimum de commande pour les poissons, viandes et garnitures : à partir de 4 portions

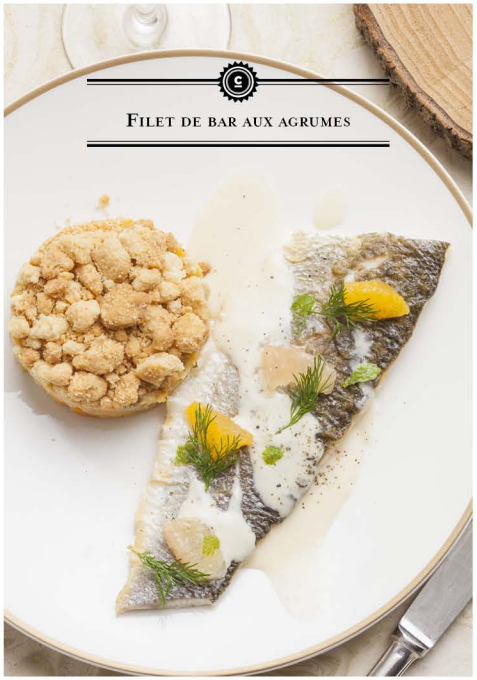
LE FROMAGE

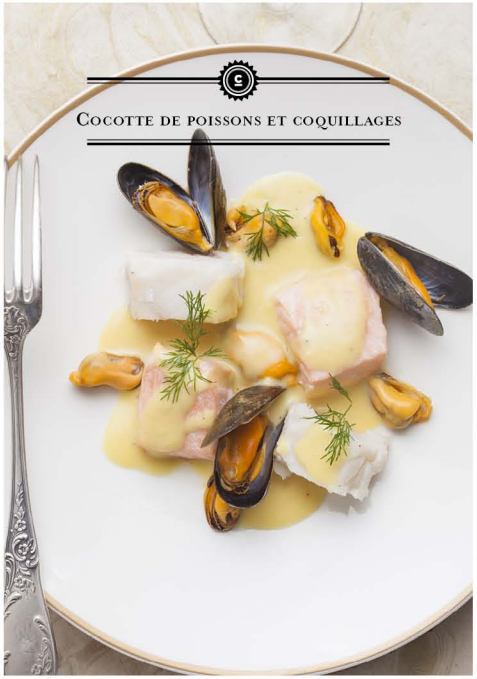
Plateau de fromages traditionnels
Comté fruité affinage 18 mois ◆ Saint Marcellin ◆ Crottin de Chavignol ◆ 1/2 Reblochon ◆ Bleu d'Auvergne ◆ Confiture de figues et fruits secs
10 personnes — 39.00 €

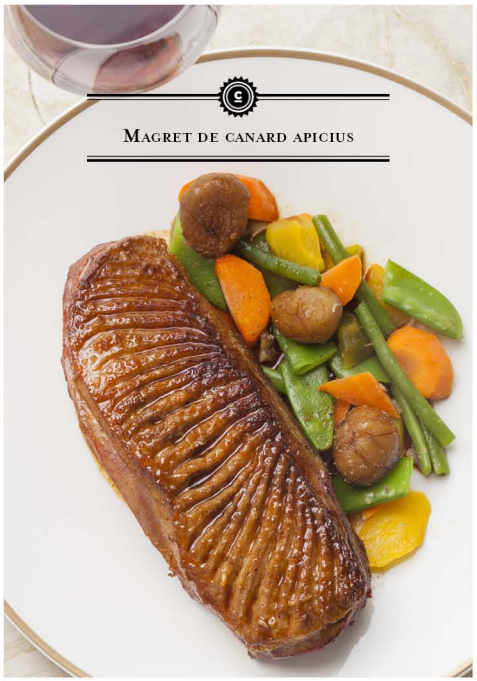
Nos fromages sont sélectionnés par Didier Lassagne, MOF.
Retrouvez encore plus de choix en boutique !

N Nouveautés 2018

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts







C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

Gâteau de Noël
au Chocolat

LES DESSERTS

LES GÂTEAUX DE NOËL

(N) Gâteau de Noël au chocolat
Biscuit chocolat, crème légère chocolat et vanille, compotée de cerise griotte
6/8 parts 26.00 €

Gâteau de Noël aux marrons
Dacquoise aux amandes, crème légère marron et vanille, compotée de cassis
6/8 parts 26.00 €

LES BÛCHES

(N) Bûche Chocolat Noisette
Sablé noisette croustillant, biscuit moelleux noisette, crémeux noisette et mousse chocolat Lichu 64% Vietnam
8 parts 28.00 €

(N) Bûche Framboise Pistache
Sablé pistache croustillant, biscuit moelleux pistache, compotée de framboise et crème légère framboise
8 parts 28.00 €

(N) Bûche Vanille Bourbon
Sablé amande croustillant, biscuit moelleux vanille amande, crémeux vanille, caramel onctueux et crème légère vanille
8 parts 28.00 €

(N) Bûche Citron Yuzu
Sablé citron croustillant, biscuit moelleux citron, crémeux citron yuzu, confit citron et crème légère meringuée
8 parts 28.00 €

LES BÛCHETTES

Bûchette Chocolat Noisette	4.20 €
Bûchette Framboise Pistache	4.20 €
Bûchette Vanille Bourbon	4.20 €
Bûchette Citron Yuzu	4.20 €

LES SWEET CUBES

Sweet Cube Citron-Spéculoos
Éclats de spéculoos, crémeux citron yuzu, crème légère citronnée et meringue aux zestes de citron
3/4 parts 14.00 €

Sweet Cube Poire-Chocolat
Brownie au chocolat, crème légère poire, poire pochée et coulis chocolat
3/4 parts 14.00 €

Sweet Cube Tiramisu
Biscuit cuillère imbibé au café et mousse mascarpone
3/4 parts 14.00 €

(N) Nouveautés 2018

Sweet Cube Citron-Spéculoos

Sweet Cube Poire-Chocolat

Sweet Cube Tiramisu

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts

LES DESSERTS

LES MINI DESSERTS

Miniatures

***Marron-cassis** : pâte sablée, mousse marron, compotée cassis, crème de marron, éclats de marron confit ❖ **Banane-coco**: biscuit moelleux banane, crème de noix de coco ❖ **Poire-fève de tonka** : chou craquelin, marmelade de poire ❖ **Citron** : pâte sablée, crémeux citron yuzu, meringue aux zestes de citron ❖ **Noisette-fleur d'oranger** : baba imbibé à la fleur d'oranger, chantilly noisette ❖ **Mandarine** : biscuit roulé mandarine, confit mandarine, éclats d'amandes ❖ **Pomme** : biscuit sablé breton, pomme façon Tatin ❖ **Croc'Choc** : ganache montée Jivara, crème au caramel et riz soufflé*

24 pièces ..... 33.00 €

48 pièces ..... 57.00 €

Miniatures Tout Chocolat

***Peanut's rock** : pâte sucrée, cacahuètes, caramel beurre salé, mousse légère mascarpone ❖ **Moelleux chocolat** : biscuit moelleux chocolat, ganache montée vanille ❖ **Café mendoza** : biscuit amande, crémeux café arabica, éclats de chocolat ❖ **Dulcey Passion** : croustillant noisette, mousse Dulcey, carré Dulcey et crémeux passion ❖ **Manjari Mangue** : biscuit Joconde, compotée mangue, mousse chocolat Manjari ❖ **Croc'Choc** : ganache montée Jivara, crème au caramel et riz soufflé*

24 pièces ..... 35.00 €

48 pièces ..... 59.00 €

Mini Sweet Cubes

Citron-Spéculoos ❖ Poire-chocolat ❖ Tiramisu

15 pièces 23.00 €

Macarons

Réglisse ❖ Vanille ❖ Caramel Beurre Salé ❖ Pistache ❖ Citron ❖ Passion ❖ Framboise ❖ Myrtille

24 pièces ..... 30.00 €

48 pièces ..... 56.00 €

«Vous avez choisi une bûche pour le dessert de Noël ?

Laissez-vous séduire par quelques miniatures sucrées pour accompagner le café...»

Nouveautés 2018

Mini Sweet Cubes

Miniatures

À PARTIR DU

LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018

LES GALETTES DES ROIS

Galette traditionnelle à la frangipane

Galette 4 parts ..... 16.00 €

Galette 6 parts ..... 24.00 €

ACCESSOIRES & LIVRAISON

ACCESSOIRES

Pack de 40 cuillères cocktail **5.00 €**
(pour cubiques)

Pack de 40 fourchettes cocktail **5.00 €**
(pour timbales)

Pack de 50 serviettes cocktail **5.00 €**

LIVRAISON

Zone 1 (hors 24 & 31 déc.) **50 €**

Chaponost ◆ Craponne ◆ Brignais ◆ Brindas ◆ Francheville ◆ Messimy ◆ Soucieu en Jarrest ◆ St Genis Laval ◆ Ste Foy les Lyon ◆ Oullins ◆ Vourles.

Zone 2 (hors 24 & 31 déc.) **60 €**

Lyon ◆ Caluire-et-Cuire ◆ Champagne-au-Mont-d'Or ◆ Collonges-au-Mont-d'Or ◆ St-Cyr-au-Mont-d'Or ◆ St-Didier-au-Mont-d'Or ◆ Charbonnières ◆ Ecully ◆ Orliénas ◆ Tassin-la-Demi-Lune

Livraison toutes zones les 24 & 31 Déc.

Tarif et conditions de livraison sur demande

Boutique Lyautey - Lyon 6e

COMMANDES

POUR PASSER COMMANDE

Nos vendeurs sont à votre disposition dans nos boutiques pour vous conseiller et prendre votre commande.

Date limite de prise de commandes pour le 24 Décembre : Jeudi 20 Décembre.

Date limite de prise de commandes pour le 31 Décembre : Mercredi 26 Décembre.

AUTRES DEMANDES

Pour toute demande de prestation avec service (serveurs, chefs de cuisine) :

SERVICE EVENEMENTIEL

T - 04 37 64 64 54

E - contact@c-gastronomie.fr

Pour toute commande de plateaux repas ou cocktail livrés en entreprise :

SERVICE AFFAIRES

T - 04 37 64 64 54

E - contact@c-gastronomie.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande faite en boutique doit être passée dans la boutique où la commande sera retirée.

Un acompte de 50% du montant total doit être versé au moment de la commande.

Le solde est à régler le jour même. Cependant pour gagner du temps au moment de la récupération de votre commande en boutique, nous vous conseillons de régler la totalité avant.

Toute réclamation qui n'est pas présentée lors du retrait ou de la livraison des marchandises ne sera pas prise en compte.

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.

L'acompte versé sera alors transformé en avoir pour des achats en boutique ou une commande ultérieure.

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.

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

Pour toute information sur la composition des produits, les allergènes etc, veuillez consulter notre documentation directement en boutique auprès de nos vendeurs.

C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

NOS *Boutiques*

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES le dimanche et les lundis 9H → 18H

23, 24 & 31 Décembre

RÉPUBLIQUE

17, RUE CHILDEBERT
LYON 2°

04 78 42 24 57

HORAIRES
Lun → Sam
10 h → 19 h 30

LYAUTEY

17, PLACE M^AL LYAUTEY
LYON 6°

04 78 52 29 63

HORAIRES
Lun → Sam
10 h → 19 h 30

OUEST-LYONNAIS

38, ROUTE DE BRIGNAIS
CHAPONOST

04 69 84 83 63

HORAIRES
Lun → Sam
10 h → 19 h 30

NOS BOUTIQUES SERONT FERMÉES

Mardi 25 et Mercredi 26 Décembre 2018

Mardi 1^E, Mercredi 2 et Jeudi 3 Janvier 2019

BOUTIQUE@C-GASTRONOMIE.FR

C-GASTRONOMIE.FR

Catalogue valable du 1° Décembre 2018 au 13 Janvier 2019 inclus • Photos : Nathalie Roux • Création Pirate, l'Atelier Graphique