



TRAITEUR EVENEMENTIEL ORGANISATEUR DE RECEPTION **depuis 25 ans**

TOQUES BLANCHES LYONNAISES depuis 18 ans
TRAITEUR HAUT DE GAMME depuis 25 ans

PLATEAUX REPAS CLOSTAN

AUTOMNE 2010

Valable du 1 Septembre au 24 Octobre 2010

Une carte pleine de nouveautés et
Une nouvelle présentation de coffret repas

NOUVEAU

Buffet fraîcheur
Buffet d'automne clostan

** Des produits frais toujours sélectionnés
avec grande attention*

** Des professionnels hautement qualifiés aux prestigieuses références depuis 25 ans*

** Tous nos produits sont entièrement fabriqués maison
Des entrées au desserts en passant par les sauces, mayonnaises, toasts etc...*

** L'assurance de la restauration de qualité et gourmande sur votre lieu de travail*

** Une équipe commerciale et de services toujours à votre écoute et à vos soins*

Ce qui en fait la réputation de Clostan que vous retrouverez dans notre site dans les rubriques

Remerciements/ félicitations : PLATEAUX REPAS

www.clostan.fr

**2009, après la GARDEN PARTY de L'Elysée,
Le Chef Pâtissier de chez Clostan est
CHAMPION DU MONDE DE PATISSERIE**

**1 er SEPTEMBRE 2010 : ESPACE EVENEMENTIEL PANORAMIQUE
DE L'HIPPODROME DE LYON**

Tel port : 06 78 20 63 19

Tel : 04 78 41 12 47

Mail : espace-evenementiel-hippodrome@orange.fr

**COCKTAILS PRESTIGES INAUGURATION BUFFETS DINER DE GALA
SEMINAIRES MARIAGES EVENEMENTS SPORTIFS DEJEUNER D'AFFAIRE**

COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

Un Lyonnais dans l'équipe victorieuse



/ Photo Pierre Augros

Jérôme Langillier, pâtissier chez le traiteur Clostan, aux Halles de Lyon, fait partie du trio qui a permis à la France de remporter hier le trophée. Et de trois !

PAGE 7

L'amour du métier et la volonté de satisfaire davantage notre clientèle nous conduit chaque jour à élaborer avec le plus grand soin les mets qui vous sont proposés, en commençant par une sélection très stricte de nos matières premières.

La créativité et la qualité sont des mots d'ordre chez CLOSTAN " depuis deux générations.

Toute l'équipe motivée se tient à votre disposition pour toutes vos réceptions. Profitez de notre expérience et de notre savoir-faire pour vous conseiller dans l'organisation de vos festivités.

**TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUES MAISON
ET SANS CONSERVATEUR**

Les Services CLOSTAN

Pour passer votre commande

Tel 04 78 58 02 02

E-Mail : clostan@wanadoo.fr

*En passant à nos boutiques: Halle de Lyon,
nos responsables boutique prendront vos commandes
du Mardi au Dimanche.*

CLOSTAN BOUTIQUE

**102 cours Lafayette
69003 Lyon**

Tel : 04 78 62 93 03

BOUTIQUE CYBELLE

**102 cours Lafayette
69003 Lyon**

TEL : 04 78 60 10 55

PARTENAIRE PRIVILEGE DE L'ESPACE EVENEMENTIEL HIPPODROME LYON CARRE DE SOIE



**Espace Événementiel
Hippodrome de Lyon
Carré de Soie**

- Espaces panoramiques
- Vue sur l'hippodrome
- 2 salles et 2 terrasses
- 860 m²
- Jusqu'à 755 personnes
- Hall d'accueil personnalisable
- Accès handicapé
- Parking sécurisé gratuit
- Accès bus / métro / tramway
- Restaurant les jours de courses
- Forfait séminaire de qualité

Parce que rien n'est plus important
que vos événements...

Pour tous vos événements

Séminaire, convention, inauguration, showroom,
A.G, dîner de gala, cocktail, mariage ...

Espace de location
Hippodrome Carré de Soie
1, avenue de Bohlen
69120 Vaulx en Velin
Tél. : 04 78 41 01 92

Béatrice Languille
Tél. : 06 78 20 63 19
espace-evenementiel-hippodrome@orange.fr

www.lyonlocationevenementiel.fr

Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises

Organisateur de Réceptions depuis plus de 25 ans

Siège Social : 193 rue Marcel Mérieux 69007 Lyon – Tél. 04 78 58 02 02 Fax 04 78 58 02 04

Numéro d'agrément sanitaire FR 69 387 028 CE – 328 223 029 00039 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 5621 Z

e-mail : clostan@wanadoo.fr



CUISINE FINITION LIVRAISON

193 rue Marcel Mérieux – 69007 LYON TEL 04 78 58 02 02 –

Mail : clostan@wanadoo.fr FAX 04 78 58 02 04**CONFIRMATION DE COMMANDE
PLATEAUX REPAS**

Automne 2010 du 1 Septembre au 24 Octobre 2010

Avant de me remplir, **photocopiez-moi** pour vos prochaines commandes

COORDONNEES DE LIVRAISON	
Date de Livraison :	Heure entre et
Société :	
Adresse complète :	
Bât, code, étage :	
Code postal :	Ville :
A l'attention de :	
Commande de :	
E. Mail :	
Téléphone direct :	

COORDONNEES DE FACTURATION	
(majoration de 5 % , du montant total, de la facture à refaire à partir de la 3 ^{ème} fois)	
Société :	
Tel. Standard :	
A l'attention de :	
Num. identification TVA intracommunautaire :	
Adresse :	
Code postal :	Ville :
Pays :	

PLATEAU	P.U. HT pers.	QTE
Plateau REUNION	17.40€	
Plateau AFFAIRE	20.40€	
Plateau DECISION	26.00€	
Plateau Végétalien	14.80€	
<i>Majoration plateau à réchauffer</i>	1.50 €	
Couverts rigides	1.80 €	

BOISSONS	P.U. H.T.	QTE
Beaujolais Domaine Albert Rouge OU blanc	9.50€	
VIOGNIER Jean Luc Colombo	12.00€	
Côte du Rhône K Sélection Clostan	11.00€	
Côte Rhône GUIGAL 2006 rouge OU blanc	12.00€	
St Joseph St Désirat Cuvée des Mariniers	18.00€	
Mâcon Viré Clessé	18.00€	
Sancerre	22.00€	
Saint Véran	22.00€	
Saint Estèphe	22.00€	
Evian 1.5L	1.90€	
Petite eau 0.50cl	0.95€	
Badoit 1L	1.90€	

FRAIS DE LIVRAISON	QTE
Lyon sur le 7 ^{ème}	Gratuit
Lyon sur le 3-8 ^{ème} - Vénissieux	15.00€
Lyon sur le 1-2-4-5-6-9 ^{ème} - Villeurbanne	21.00€
1 ^{ère} périphérie	26.00€
Au delà, le Km depuis nos cuisines	3.00€

Date :
Signature et cachet**COMPOSITION DU PLATEAU**



Carte Plateaux AUTOMNE du 1 Septembre au 24 Octobre 2010

Coffret repas individuel élégant composé d'1 entrée, 1 plat principal, 1 fromage, 1 dessert, vaisselle, verrerie jetables, pain

MENU REUNION

LES ENTREES

- * Terrine de courgette et basilic, coulis de Tomate
- * Pain de poisson et crevette, crème verdurette
- * Salade de farfalle, émincé de poulet grillé, herbes fraîches
- * Brucetta de mozzarella, jambon cru, aux petits oignons violets émincés
- * Cakes aux olives sur mesclum

LES PLATS PRINCIPAUX

- * Echine de porc braisé aux aromates et pruneau d'Agen
- * Filet de poulet en panure de noix de Pécan
- * Rôti de Veau à la moutarde à l'ancienne
 - * Vivaneau au jus de thé vert
 - * Saumon de Norvège au pistou

*DEMI SAINT MARCELLIN
OU
FROMAGES AFFINES
OU
FROMAGE BLANC A LA CREME*

Création AUTOMNE 2010

LES DESSERTS

- * Tarte feuilletée mirabelle, questches
 - * Pécher Mignon
- * Salade de fruits frais maison
- * Tatin de Pommes version 2010
 - * Feuillantine au chocolat
- * Tarte poire mûre et spéculos

MENU AFFAIRE

LES ENTREES

- * Rillettes gourmandes de maquereaux et roquette aux pignons de pin
- * Pause mini Club: Saumon Fumé, volaille, thon mayonnaise, laitue
 - * Pita à la volaille, sauce curry
- * Tartare de Truite de mer et ses condiments
- * Caviar d'artichaut et ratatouille fraîche

LES PLATS PRINCIPAUX

- * Blanc de volaille à la Tapenade
- * Lapin fondant braisé au vin blanc et échalote
- * Contrefilet de bœuf rôti au romarin
 - * Fricassé de joue de loup aux champignons de Paris
- * Dos de Cabillaud en écaille de chorizo

*DEMI SAINT MARCELLIN
OU
FROMAGES AFFINES
OU
FROMAGE BLANC A LA CREME.*

de notre chef Pâtissier

LES DESSERTS

- * Tarte fine aux figues violettes
- * Crumble pomme coing et framboises
- * Tentation abricot amande douce
- * Tahiti chocolat et crème brûlée vanille
 - * Salade de fruits rouges
- * Millefeuille caramel salé et prunes rouges

MENU DECISION

LES ENTREES

- * Terrine de veau aux escargots, herbes fraîches
- * Carpaccio de Saint Jacques au citron vert
- * Tarte fine à la compotée de courgettes cuites, crues et Saint Maur
 - * Assiette de Tapas :tempura de moule, tomate séchée, mini artichaut, chorizo
 - * Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette

LES PLATS PRINCIPAUX

- * Gros ravioli maison à la langoustine, julienne de rave à la truffe
- * Brochette de gambas, Saint Jacques, et jambon de pays
- * Tournedos de bœuf maître d'hôtel
- * Magret de canard en portefeuille et foie gras rôti au four

*DEMI SAINT MARCELLIN
OU
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES
OU
FROMAGE BLANC A LA CREME*

Champion du Monde 2009

LES DESSERTS

- * Caresse chocolat crémeux cassis et crème brûlée violette
 - * Millefeuille au chocolat
- * Tarte pêche verveine et groseilles
 - * Framboisier version 2010
 - * Macaron aux fruits rouges

CONDITIONS DE VENTES DES PLATEAUX REPAS

1 – Commandes:

Toute commande doit parvenir à nos services la veille de la livraison avant 18 heures, ainsi que toutes modifications, augmentations, diminutions ou annulation. **Chaque réservation, doit faire l'objet d'une confirmation faxée ou écrite avec les coordonnées exactes de facturation .**

Nos plateaux sont composés de produits frais,

Nous nous réservons le droit de refuser une modification ou une commande en fonction d'impératif d'approvisionnement ou en cas de force majeure.

Pour une commande exceptionnelle le jour de la livraison avant 10 heures, un plateau du chef vous sera proposé.

Nous n'acceptons qu'une composition unique par commande.

Aucune marchandise ne peut être reprise ni échangée par mesure d'Hygiène. Toute réclamation doit être faite lors de la livraison.

2 – Prix :

Tous les prix indiqués pour les plateaux repas sont valables du 1 septembre au 24 Octobre 2010. Le tarif et les crus des vins peuvent varier en raison d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté. Les frais de transport sont facturés en plus.

3 – Matériel :

La casse ou la perte des plateaux ayant une location de vaisselle ou de lingerie sera facturée au client. La reprise par nos livreurs du matériel loué ne peut-être faite que si tous les plateaux sont regroupés avec leur matériel et fera l'objet d'une facturation équivalente à la livraison.

4 – Livraison :

Les horaires prévus pour les livraisons ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les retards ou avances éventuels dans l'horaire d'une demi-heure ne donnent pas le droit d'annuler ou refuser la marchandise. La Société CLOSTAN ne pouvant être responsable des cas de force majeure, ou de tout événement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grèves, incidents climatiques, panne, etc.

5- facturation

La facture vous parviendra dans les quelques jours suivants la commande. Une majoration de 5 % de la facture totale pourra être appliquée si nous sommes amenés à refaire la facture pour diverses raisons indépendantes de notre service comptable : c'est à dire manque d'éléments comptables de votre part et lorsqu'une troisième facture est enclenchée.

Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises

Organisateur de Réceptions depuis plus de 25 ans

Siège Social : 193 rue Marcel Mérier 69007 Lyon – Tél. 04 78 58 02 02 Fax 04 78 58 02 04

Numéro d'agrément sanitaire FR 69 387 028 CE – 328 223 029 00039 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 5621 Z

e-mail : clostan@wanadoo.fr

CARTE

DES QUATRE BUFFETS

Et son bon de commande...

Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises

Organisateur de Réceptions depuis plus de 25 ans

Siège Social : 193 rue Marcel Mérieux 69007 Lyon – Tél. 04 78 58 02 02 Fax 04 78 58 02 04
Numéro d'agrément sanitaire FR 69 387 028 CE – 328 223 029 00039 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 5621 Z

e-mail : clostan@wanadoo.fr

BUFFET FRAICHEUR

Dressé sur des plats jetables

*Taboulé aux herbes fines
et*

*Salade de farfalle au pistou
et*

*Salade de fruits de mer en cocktails
(250 gr env.les 3 entrées)*

*Salade de blanc de volaille au curry
Et*

*1 Brochette de poisson aux herbes de Provence
(200 gr env.les 2)*

*Salade de fruit fraîche maison et de saison
Et*

*Succès au Chocolat Amer
(180 gr env.les 2 desserts)*

Pain (80 gr env.), serviette cocktail

Prix : 15.00 euros HT par personne

Option plateau de 3 Fromages : 1.80 €uros HT par personne

*Vaisselle jetable (verre à pied, assiettes couverts) :
2 .20 €uros HT par personne*

Nappe non tissé : 1.40 €uros HT le mètre

BUFFET D'AUTOMNE CLOSTAN

Dressé sur des plats jetables

*Salade Waldorf
(Pomme fruit, comté, ananas, pomme de terre , céleri, noix)
et*

*Hoummos
et*

*Caviar d'artichaut et ratatouille fraîche
(250 gr env.les 3 entrées)*

*Petite Darne de Saumon à la crème d'estragon
Et*

*Filet de poulet en panure de noix de Pécan
(200 gr env.les 2)*

*Pécher mignon
Et*

*Succès au Chocolat
(180 gr env.les 2 desserts)*

Pain (80 gr env.) , serviette cocktail

Prix : 15.00 euros HT par personne

Option plateau de 3 Fromages : 1.80 €uros HT par pers.

*Vaisselle jetable (verre à pied, assiettes, couverts) :
2.20 €uros HT par pers.*

Nappe non tissé : 1.40 €uros HT le mètre

PETIT LUNCH debout

*Chiffonnade de Charcuterie de la Maison Plasse : 50 gr
Rosette Gésu, divers saucissons (herbes, noisettes, beaujolais)*

*1/2 de tranche de Volaille
et*

*1/2 de Rôti de Veau
et*

*1/2 tranche de dinde
(Mayonnaise et condiments)*

*2 Salades x 50 gr / pers
(Macédoine, lentilles /échalotes)*

1/2 Saint Marcellin

Feuillantine au Chocolat

*serviettes papier et pain
sans vaisselle*

Prix 15.90 €uros HT par personne

LUNCH DEJEUNATOIRE CLASSIQUE DE STANDING

*Chiffonnade de Charcuterie de la Maison Plasse : 80 gr
Jambon, Rosette Gésu,
divers saucissons (herbes, noisettes, beaujolais)*

*1/2 de tranche de Volaille ,1/2 de Rôti de Veau ,1/2 d'Agneau
(Mayonnaise et condiments)*

*Les 3 Pots de Rillettes d'oie 30 gr
Et Tapenade à l'olive verte 30 gr
Cervelle de canut 30 gr*

Avec des croûtons dorés

*1 Salade individuelle de taboulé ...50 gr
1 Salade individuelle de légumes ...50 gr*

*PLATEAU DE FROMAGE (40 gr)
Saint Marcellin, Bleu, Crottin de Chavignol, Comté
Et son Pain de Campagne Tranché*

*SUCRE en demi -part
Tarte aux Pommes
Et
Feuillantine au Chocolat*

*Serviettes papier et pain
Sans vaisselle*

Prix 17.90 €uros HT par personne

**CONFIRMATION DE COMMANDE****BUFFET****AUTOMNE 2010** du 1^{ER} SEPTEMBRE AU 24 OCTOBRE 2010Avant de me remplir, **photocopiez-moi** pour vos prochaines commandes

COORDONNEES DE LIVRAISON	
Date de Livraison :	Heure entre et
Société :	
Adresse complète :	
Bât, code, étage :	
Code postal :	Ville :
A l'attention de :	
Commande de :	
E. Mail :	
Téléphone direct :	

COORDONNEES DE FACTURATION	
(majoration de 5 % , du montant total, de la facture à refaire à partir de la 3 ^{ème} fois)	
Société :	
Tel. Standard :	
A l'attention de :	
Num. identification TVA intracommunautaire :	
Adresse :	
Code postal :	Ville :
Pays :	

BUFFET	P.U. HT pers.	QTE
Buffet fraîcheur (sans vaisselle jetable)	15.00€	
Buffet d'automne Clostan (sans vaisselle jetable)	15.00€	
Petit lunch (sans vaisselle jetable)	15.90€	
Lunch déj. Standing (sans vaisselle jetable)	17.90€	

OPTIONS DIVERSES	P.U. H.T.	QTE
Plateau de trois fromages	1.80€	
Majoration pour buffet Plat principal réchauffable	1.50€	
Vaisselle jetable : assiettes, Couverts, verre à pied.	2.20€	
Nappe en non tissé (prix au mètre)	1.40€	
Nappage tissu et verrerie, assiettes, couverts en dure	5.50€	

BOISSONS	P.U. H.T.	QTE
Beaujolais Domaine Albert Rouge OU blanc	9.50€	
VIOGNIER Jean Luc Colombo	12.00€	
Côte du Rhône K Sélection Clostan	11.00€	
Côte Rhône GUIGAL 2006 rouge OU blanc	12.00€	
St Joseph St Désirat Cuvée des Mariniers	18.00€	
Evian 1.5L	1.90€	
Petite eau 0.50cl	0.95€	
Badoit 1L	1.90€	

FRAIS DE LIVRAISON	QTE
Lyon sur le 7 ^{ème}	Gratuit
Lyon sur le 3-8 ^{ème} - Vénissieux	15.00€
Lyon sur le 1-2-4-5-6-9 ^{ème} - Villeurbanne	21.00€
1 ^{ère} périphérie	26.00€
Au delà, le Km depuis nos cuisine	3.00€
Forfait livraison reprise	88.00€

Date :
Signature et cachet