



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

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

PLATEAUX REPAS CLOSTAN **PRINTEMPS ETE 2010**

Valable du 2 avril au 20 Août 2010

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

NOUVEAU

Buffet fraîcheur estival
Buffet de printemps 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

2010 : ESPACE EVENEMENTIEL PANORAMIQUE
DE L'HIPPODROME DE LYON
Tel : 06 78 20 63 19

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



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 !

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

*Par téléphone, notre service commercial se tient à votre disposition pour vous conseiller et prendre vos commandes du Lundi au Vendredi.
193 rue Marcel Mérieux
69007 Lyon*

Tel 04 78 58 02 02

E-Mail : clostan@wanadoo.fr

En passant à notre boutique: Halle de Lyon, notre responsable boutique prendra 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

Pour mieux vous satisfaire, nous vous suggérons de passer vos commandes au minimum 72 heures à l'avance

Retrait des commandes

*Vos commandes pourront être retirées dans notre laboratoire de production (Lyon 7^{ème} avec parking gratuit) tel : 04 78 58 02 02
ou
Dans notre boutique (Lyon 3^{ème})*

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****PRINTEMPS ETE 2010** du 2 Avril au 20 Août 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 :	

PLATEAU	P.U. HT pers.	QTE
Plateau REUNION	16.90€	
Plateau AFFAIRE	19.90€	
Plateau DECISION	25.60€	
Plateau Végétalien	14.80€	
Majoration pour plateau à réchauffer	1.50 €	
Couverts rigides	1.60 €	

BOISSONS	P.U. H.T.	QTE
Beaujolais Domaine Albert Rouge OU blanc	8.50€	
VIOGNIER Jean Luc Colombo	11.00€	
Côte du Rhône K Sélection Clostan	9.50€	
Côte Rhône GUIGAL 2006 rouge OU blanc	11.00€	
St Joseph St Désirat Cuvée des Mariniers	15.00€	
Mâcon Viré Clessé	15.00€	
Sancerre	20.00€	
Saint Véran	20.00€	
Saint Estèphe	20.00€	
Evian 1.5L	1.80€	
Petite eau 0.50cl	0.90€	
Badoit 1L	1.80€	

FRAIS DE LIVRAISON	QTE
Lyon sur le 7 ^{ème}	Gratuit
Lyon sur le 3-8 ^{ème} - Vénissieux	14.00€
Lyon sur le 1-2-4-5-6-9 ^{ème} - Villeurbanne	20.00€
1 ^{ère} périphérie	25.00€
Au delà, le Km depuis nos cuisines	2.90€

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



Carte Plateaux **PRINTEMPS ETE** du 2 Avril au 20 Août 2010

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

MENU REUNION

LES ENTREES

- * Cakes de nos grands mères en 3 variations (olive, lardon, poisson)
- * Déclinaisons de légumes crus (carotte, concombre, tomate) sauce fromage blanc
- * Carpaccio de melon, coppa croustillante (mi juin)
- * Terrine de lentilles rouges aux aromates et fève verte et crème vinaigrée au persil
- * Tartare de Tomate et basilic sardine à l'huile
 - * Asperge verte à la maltaise (mi avril, mi juin)
- * Bouchées de camembert sur lit de mesclun

LES PLATS PRINCIPAUX

- * Brochette de Poulet à la marocaine
- * Rôti de Veau façon Osso Bucco
- * Jambon de porcelet grillé au four
- * Filet de Saumon rôti, mayonnaise à l'estragon frais
- * Dos de dorade coryphène poché à l'américaine
- * Merlu blanc du Cap en croûte d'herbes fraîches

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

Création Printemps Eté 2010

LES DESSERTS

- * Tarte croustillante framboise pistache
- * Tentation abricot amande douce
- * Crumble aux fraises à l'hibiscus
- * Millefeuille rhubarbe fraise, coquelicot
 - * Feuillantine au chocolat
- * Tarte fraîcheur aux fruits de saison
 - * Salade de fruits frais
- * Alliance myrtille citron

MENU AFFAIRE

LES ENTREES

- * Brucetta de crevette et sésame, mesclun
- * Hoummos et chiffonnade de légumes cuits
 - * Tarte provençale à la tomate, fenouil et chèvre frais
- * Terrine de tomate et mozzarella au basilic
 - * Grosses Asperges (5) mousseline aux herbes (mi avril-mi juin)
 - * Melon sans peau, jambon Serrano (mi juin)
- * Pita au saumon fumé, crème épaisse

LES PLATS PRINCIPAUX

- * Blanc de poulet mariné au citron vert
 - * Joue de porc confite aioli
- * Steak tartare de Bœuf « préparé maison »
- * Pavé de Sandre, crème à la moutarde à l'ancienne
- * Loup de mer (joue) poché, infusion de verveine
- * Civet de lotte au vin blanc et à la crème

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

de notre chef Pâtissier

LES DESSERTS

- * Tatin d'abricot
- * Alibi pistache et griottes semi confites
- * Tarte feuilletée citron fraise et basilic
- * Baccarat chocolat poire et caramel
- * Paris Brest estival framboise groseille et mousseline vanille
 - * Tarte pêche verveine
- * Dacquoise amande aux fruits du verger
- * Salade de fraises

MENU DECISION

LES ENTREES

- * Tapenade d'artichaut, éventail de viande des grisons, feuille de céleri croustillante
- * Carpaccio de bœuf, copeau de parmesan, salade du moment
- * Guacamole d'avocat, chair de crabe à l'aneth
 - * Assiette autour de la langoustine : grillée, pochée et en raviole
 - * Tartare d'asperge au cœur de Foie Gras

LES PLATS PRINCIPAUX

- * Grenadin de Veau aux senteurs de pétales de rose
- * Magret de canard mille et une nuit
 - * Ravioli de queue de Homard au coulis de crustacé
- * Filet de Bar de la Mer Egée à la plancha, crème au pistou

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

Champion du Monde 2009

LES DESSERTS

- * Kaïna (chocolat)
Meilleur Entremets du Monde 2009
- * Caresse chocolat crémeux cassis et crème brûlée violette
- * Saint Honoré aux Fraises
- * Millefeuille au chocolat
- * Pêcher mignon compotée de pêches et crème verveine
- * Framboisier version 2010
- * Salade de fraises et framboises

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 2 avril 2010 au 20 Août 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 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

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 ESTIVALE

Dressé sur des plats jetables

*Taboulé aux herbes fines
et
Salade méditerranéenne au thon (courgette, tomate, aubergine,
poivron)
et
Concombre à la menthe et fromages blanc
(250 gr env.les 3 entrées)*

*Blanc de volaille mariné au citron vert
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 €uros HT par personne*

Nappe non tissé : 1.20 €uros HT le mètre

BUFFET DE PRINTEMPS CLOSTAN

Dressé sur des plats jetables

*Salade Waldorf
(Pomme fruit, comté, ananas, pomme de terre , céleri, noix
et
Cocktail de fruits de mer au pamplemousse
et
Tartare d'asperge à la maltaise
(250 gr env.les 3 entrées)*

*Petite Darne de Saumon à la crème d'estragon
Et
Brochette de Poulet à al marocaine
(200 gr env.les 2)*

*Alliance citron Myrtille
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 €uros HT par pers.*

Nappe non tissé : 1.20 €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



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****BUFFET****PRINTEMPS ETE 2010** du 2 Avril au 20 Août 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 estivale (sans vaisselle jetable)	15.00€	
Buffet printemps 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.	2.00€	
Nappe en non tissé (prix au mètre)	1.20€	
Nappage tissu et verrerie, assiettes, couverts en dure	5.50€	

BOISSONS	P.U. H.T.	QTE
Beaujolais Domaine Albert Rouge OU blanc	8.50€	
VIOGNIER Jean Luc Colombo	11.00€	
Côte du Rhône K Sélection Clostan	9.50€	
Côte Rhône GUIGAL 2006 rouge OU blanc	11.00€	
St Joseph St Désirat Cuvée des Mariniers	15.00€	
Evian 1.5L	1.80€	
Petite eau 0.50cl	0.90€	
Badoit 1L	1.80€	

FRAIS DE LIVRAISON	QTE
Lyon sur le 7 ^{ème}	Gratuit
Lyon sur le 3-8 ^{ème} - Vénissieux	14.00€
Lyon sur le 1-2-4-5-6-9 ^{ème} - Villeurbanne	20.00€
1 ^{ère} périphérie	25.00€
Au delà, le Km depuis nos cuisine	2.90€
Forfait livraison reprise	80.00€

Date :
Signature et cache