



BUFFET DEJEUNATOIRE RHONE ALPIN

Exemple 24 pièces (18 salés, 6 sucrés) par personne dans les assortiments suivants

EN FROID

Mini sandwich club au tartare de poisson, dinde, jambon....

*Truite Fumé des Dombes sur Pomme rate
Chair de Grenouille des Dombes à l'Aneth sur Pomme Rate*

*1/4 de tranche de Volaille, de Rôti de Veau, d'Agneau
Viande des grisons et Jambon de Pays
Manchon de Volaille*

*Chiffonade de Charcuterie de la maison Plasse :
Rosette, Gésu, Mortadelle, saucisson aux herbes
Gratons, Mini Pâté Croûte*

Sur Campagne Grillé :Rillettes d'oie, Tapenade à l'olive verte, tartare

Terrine de campagne, Terrine de Volaille, Terrine de Légumes

Pains Surprises Variés

Saladettes :

*Champignons à la crème Citronnée et Ciboule,
Lentilles cervelas*

*Pics de Fromages variés : Reblochon fermier Saint Marcellin,
Comté, Picodon*

SUCRE

*Tarte Caramélisée aux Noix
Tarte aux Pommes Caramélisées*

*Verrines Crème brûlée chocolat/passion, vanille caramel fondant,
lavande /abricot*

Macarons variés

Verrerie, Mini Assiettes, couverts jetables, serviettes papier

PRIX à partir de : 16.50 Euros HT par personne en 15 pièces,...

Existe aussi en 18, 20, 22, 24 pièces

MINIMUM DE COMMANDE 20 PERSONNES pour ce buffet

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

e-mail : clostan@clostan.fr

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



LUNCH DEJEUNATOIRE CLASSIQUE DE STANDING

EN FROID

*Chiffonade 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)*

*Pots de
Rillettes d'oie 30 gr
Et
Tapenade à l'olive verte 30 gr
Et
Cerveau de canut 30 gr
Avec des croûtons dorés*

*Salade individuelle de taboulé 50 gr
Et
Salade individuelle de lentilles Echalote 50 gr*

PLATEAU DE FROMAGE

*Saint Marcellin, Bleu , Crottin de Chavignol , Comté
Et son Pain de Campagne Tranché*

SUCRE

*Tarte aux Pommes
Et
Feuillantine au Chocolat*

*Tous en jetable :
Verrerie,
Mini Assiettes, couverts, serviettes papier*

PRIX 18.90 €UROS HT PAR PERSONNE

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

e-mail : clostan@clostan.fr

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



PETIT LUNCH debout

EN FROID

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

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

¼ Saint Marcellin

Feuillantine au Chocolat

Vaisselle jetable , serviettes papier

Prix 16.90 Euros HT par personne

Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises

3

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

e-mail : clostan@clostan.fr

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



BUFFET FROID DE REUNION

DEUX ENTREES

- * Terrine de campagne Grand-Mère Clostan Confiture d'oignon
 - * Salade lyonnaise hareng fumé et pomme de terre
- * Terrine de blanc de poireau et carotte sur salade mélangée
 - * Cocktail de fruits de mer aux pamplemousses
- * Saucisson cuit au Beaujolais, mesclun à l'huile de noix et ses cerneaux

PLAT PRINCIPAL et sa garniture + salade verte

- * Contre filet de bœuf rôti, réduction de Côte du Rhône
 - * Longe de porc aux pruneaux d'Agen
 - * Dinde cuite à l'Étuvée au beurre demi sel
 - * Soufflé de Brochet à l'oseille
 - * Pavé de vivaneau poché sauce aurore
 - * Effeillé de morue fraîche forestière

Accompagné de sa garniture

PLATEAU DE TROIS FROMAGES AFFINES

DEUX DESSERTS

- * Noisettine lacté noisette clémentine
- * Millefeuille traditionnel glacé fondant
- * Tarte aux pommes et fine gelée de manzana
 - * Succès au Chocolat bitter
 - * Tarte amandine aux pralines
 - * Baccarat chocolat poire et caramel
- * Mahogany (financier cassis et compotée de mangue et crème passion)

**Pain de campagne, Vaisselle – Verrerie,
(Jetable ou non)**

Prix 22.50 €uros HT par personne
(Attention reprise si non jetable)

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

e-mail : clostan@clostan.fr

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



BUFFET FROID AFFAIRE

DEUX ENTREES

- * Terrine de Gibier aux amandes
- *2 Gros raviolis de petits gris au chèvre frais, mâche à la vinaigrette de persil
- * Assiette de charcuterie de la Maison Plasse
- * Rillettes de poisson à l'aneth sur mesclun
- * Soupe de marron et chanterelles à la crème

PLAT PRINCIPAL et sa garniture + salade verte

- * Suprême de pintade glacé à la gelée de coing
- * Gigot d'agneau rôti, mayonnaise à la graine de moutarde
- * Escalope de Veau cordon bleu (fabrication maison)
- * Filet de truite de mer , sauce aux câpres
- * Dorade sébaste en filet, crème de cresson
- * Petits rougets cuit au four sur lit de petits pois écrasés

PLATEAU DE TROIS FROMAGES AFFINES

DEUX DESSERTS

- * Amazone caramel banane compotée de mangue, mandarine et crème coco
- * Tarte croustillante au chocolat
- * Acajou crème chocolat et compotée de framboises au miel
- * Tarte mangue et caramel passion
- * Tarte chesnut cassis, pomme et marrons glacés
- * Feuillantine au chocolat
- * Tonka crème brûlée et coulis griotte et chocolat lacté

**Pain de campagne, Vaisselle – Verrerie,
(Jetable ou non)**

Prix 24.00 €uros HT par personne

(Attention reprise si non jetable)

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

e-mail : clostan@clostan.fr

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



BUFFET FROID DECISION

DEUX ENTREES

*Foie Gras de Canard au sauternes en terrine
et ses toasts

*Tarte de ris de Veau croustillant aux légumes (courge, artichaut, carotte et fève)

* Salade de crustacé et Saint Jacques au coulis d'étrilles

• Assiette de Saumon fumé, gravelak et en rilette , toasts aux 6 céréales

PLAT PRINCIPAL et sa garniture + salade verte

*Tournedos de bœuf Maître d'hôtel

*Suprême de Caille aux raisins glacé à la réduction de Sauternes

* Poêlée de crevettes papillon, chantilly aux senteurs de raifort

* Loup grillé sur crème de morilles

PLATEAU DE TROIS FROMAGES AFFINES

DEUX DESSERTS

* Kaïna (chocolat)

Meilleur Entremet du Monde 2009

* Alibi biscuit et crème pistache et griottes semi confites

*Tarte Saint Honoré

*Gros macaron aux fruits exotiques parfum d'orchidée

* Millefeuille de chocolat

**Pain de campagne, Vaisselle – Verrerie,
(Jetable ou non)**

Prix 30.00 €uros HT par personne

(Attention reprise si non jetable)

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

e-mail : clostan@clostan.fr

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