



Toques blanches lyonnaises



CARTE

DES 4 BUFFETS

HIVER 2012

Du 16 janvier au 23 mars 2012

Et son bon de commande...

(Minimum de commande : 6 personnes dans le même buffet)



CUISINE FINITION LIVRAISON

193 rue Marcel Mérieux - 69007 LYON

TEL 04 78 58 02 02

Mail : clostan@orange.fr FAX 04 78 58 02 04

BON DE COMMANDE

BUFFET HIVER 2012

16 janvier au 23 mars 2012



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 :	

BUFFET	P.U. HT pers.	QTE
Buffet de saison (sans vaisselle jetable)	17.90€	
Buffet Clostan (sans vaisselle jetable)	17.90€	
Buffet de standing (sans vaisselle jetable)	21.00€	
Buffet de réception (sans vaisselle jetable)	23.00€	

OPTIONS DIVERSES	P.U. H.T.	QTE
Plateau de trois fromages	1.90€	
Majoration pour buffet Plat principal réchauffable	1.50€	
Vaisselle jetable : assiettes, Couverts, verre à pied.	2.40€	
Nappe en non tissé (prix au mètre)	1.50€	
Nappage tissu et verrerie, assiettes, couverts en dure	6.00€	

Set café (thermos 10 pers.)avec gobelet jetable	18€	
Beaujolais Domaine Albert Rouge OU blanc	9.90€	
VIOGNIER Jean Luc Colombo	13.50€	
Côte du Rhône K Sélection Clostan	13.50€	
Côte Rhône GUIGAL 2006 rouge OU blanc	13.50€	
St Joseph St Désirat Cuvée des Mariniers	19.00€	
Evian 1.5L	2.00€	
Petite eau 0.50cl	1.00€	
Badoit 1L	2.00€	
Autre		

FRAIS DE LIVRAISON	QTE
Lyon sur le 7 ^{ème}	Gratuit
Lyon sur le 3-8 ^{ème} - Vénissieux	16.80€
Lyon sur le 1-2-4-5-6-9 ^{ème} - Villeurbanne	22.80€
1 ^{ère} périphérie	26.80€
Au delà, le Km depuis nos cuisines	4.00€
<i>Forfait livraison installation reprise</i>	<i>95.00€</i>

Buffet de.....

**Date :
Signature et cachet**



BUFFET HIVER du 16 janvier au 23 Mars 2012
(Minimum de commande : 6 personnes dans le même buffet)



BUFFET DE SAISON

Dressé sur des plats jetables

Tian de légumes du moment
Et
Ecrasée de maquereau
et
Salade de riz arlequin
(250 gr env.les 3 entrées)

Braisé de veau
Et
Petites noix de Saint Jacques au Noilly
(200 gr env.les 2)
(Mayonnaise parfumé et condiments)

Feuillantine au chocolat
Et
Tiramisu fraise, clémentine
(180 gr env.les 2 desserts)

Pain (80 gr env.), serviette cocktail

Prix : 17.90 euros HT par personne
(minimum de commande 6 personnes)

BUFFET CLOSTAN

Dressé sur des plats jetables

Terrine de gibier aux noisettes
Et
Charcuterie lyonnaise
Et
Trio Romanesco, céleri rémoulade, carottes râpées
(250 gr env.les 3 entrées)

Jambon de porcelet
Et
Grosses crevettes
(200 gr env.les 2)
(Mayonnaise parfumé et condiments)

Baccarat chocolat poire et caramel
Et
Alibi pistache griotte
(180 gr env.les 2 desserts)

Pain (80 gr env.), serviette cocktail

Prix : 17.90 euros HT par personne
(minimum de commande 6 personnes)

Options proposées :

Plateau de 3 Fromages : 1.90 Euros HT par personne,

*Vaisselle jetable (verre à pied, assiettes, couverts) :
2 .40 Euros HT par personne,*

Nappe non tissé : 1.50 Euros HT le mètre,

BUFFET FROID DE STANDING

Trois entrées (250gr environ)
*Rillettes de poisson
*Trio de légumes romanesco, céleri, carottes râpées
*Assiette de charcuterie

Deux plats principaux en demi-part
(200gr environ)

*Braisé de Veau

*Dos de saumon rôti

(Mayonnaise et condiments)

1 Accompagnement de riz arlequin

Trois desserts (250gr environ)

*Bijoux vanille

*Fromage blanc/sucre

*Salade de fruits fraîche

Serviettes cocktail

Prix : 21.00 € HT par personne, par personne

Options proposées :

Plateau de 3 Fromages : 1.90 Euros HT par personne,

*Vaisselle jetable (verre à pied, assiettes, couverts) :
2 .40 Euros HT par personne,*

Nappe non tissé : 1.50 Euros HT le mètre,

BUFFET FROID DE RECEPTION

Trois entrées (250gr environ)

*Terrine de gibier aux noisettes,

*Brique de chèvre frais, mâche

*Salade de lentilles

Deux plats principaux en demi-part
(200gr environ)

*Contrefilet de boeuf

*Filet d'Eglefin au cresson

(Mayonnaise et condiments)

1 Accompagnement de haricots verts

Trois desserts (250gr environ)

*Tiramisu fraise, clémentine

* Fromage blanc/sucre

*Salade de fruits fraîche

Serviettes cocktail

Prix : 23.00 € HT par personne par personne

CLOSTAN



TRAITEUR

Location de salles Pour tous vos événements

Buffets

Espace Événementiel panoramique

Espace panoramique
 Vue sur l'hippodrome
 Salles avec 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

Tél. : 04 78 41 01 92 www.lyonlocationevenementiel.fr



Mariages

Congrès



Menus Magasin

Cocktails



CLOSTAN TRAITEUR

193 rue Marcel Mérieux 69007 Lyon

Tél : 04 78 58 02 02 - Fax : 04 78 58 02 04

e-mail : clostan@orange.fr



Espace Événementiel

Hippodrome de Lyon

Carré de Soie

- Espaces panoramiques
- Vue sur l'hippodrome
- Salles avec 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



www.lyonlocationevenementiel.fr

Tel : 04 78 41 01 92

e-mail:

espace-evenementiel-hippodrome@orange.fr