





TOQUES BLANCHES LYONNAISES

## MENU CLOSTAN AUTOMNE 2011

**Valable du 26 septembre 2011 au 31 décembre 2011**

\* Des produits frais toujours sélectionnés avec une grande attention

\* Des professionnels hautement qualifiés aux prestigieuses références depuis 28 ans

\* Tous nos produits sont entièrement fabriqués maison

Des entrées aux 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

Remerciements/ félicitations [www.clostan.fr](http://www.clostan.fr)

### Les Services CLOSTAN

Pour passer votre commande

Tel 04 78 58 02 02

E-Mail : [clostan@orange.fr](mailto:clostan@orange.fr)

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

**CLOSTAN BOUTIQUE**  
102 cours Lafayette  
69003 Lyon

Tel : 04 78 62 93 03

TEL : 04 78 60 10 55



- Espaces panoramiques
- Vue sur l'hippodrome
- 2 salles et 2 terrasses
- 860 m<sup>2</sup>
- 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...

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

[www.loctaionevenementiel.fr](http://www.loctaionevenementiel.fr)

E mail :

[espace-evenementiel-hippodrome.fr](mailto:espace-evenementiel-hippodrome.fr)

Tel 04 78 41 01 92



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. N'oubliez pas notre expérience et de notre savoir-faire pour vous conseiller dans l'organisation de vos festivités.

Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises

**Organisateur de Réceptions depuis plus de 28 ans**

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

e-mail : [clostan@orange.fr](mailto:clostan@orange.fr)

Numéro d'agrément sanitaire FR 69 387 028 CE – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 5621Z

# **COCKTAIL DEJEUNATOIRE SUPREME**

*Exemple 24 pièces par personne dans les assortiments suivants*

## **EN FROID (16 pièces)**

*Verrine : Soupe de moule safranée*

*Les Canapés Variés : Pointes d'Asperges, Palmier, Haricots Verts, Cresson,...*

*Mini Blinis : Tarama, Saint Jacques, Saumon Fumé de Norvège*

*Toast au foie Gras*

*Médaille de Homard et agrume sur toast*

*Toast au beurre mi sel et truffe Mélanoporum ( en saison fin Novembre à mars)*

*Saladette de gambas à l'orange*

*Cassiolette de Crostini de Volaille sur sa sauce légèrement piquante*

*Truite Fumé sur Mini Pomme Ratte*

*Les Cassiolettes : Saint Jacques safrané, Périgourdine (magret fumé /Foie Gras),*

*Les Petites Tartines Grillées : Fourme d'Ambert sur Compote d'Oignons*

*Les Cannellonis : Saumon Fumé Farci au Chèvre Frais et Ciboulette,...*

*Cake aux olives CLOSTAN aux saveurs du sud : tapenade, anchoïade, Fromage/ frais saumon, rouget /concassée de tomate...*

## **EN CHAUD (4 pièces) à réchauffer au four**

*Les Mini Bouchées : Feuilleté de Langouste à l'Orange, Chausson de Homard à l'Estragon, Escargot Forestier,...*

*Raviole à la Compotée d'Oignon et Foie Gras Poêlé*

## **EN SUCRE (4 pièces)**

*Gâteaux de Soirée variés*

*Tartelettes aux Fruits*

*Macarons variés*

*Verrine : vanille caramel fondant, lavande /abricot*

***Serviette cocktail - sans service et sans vaisselle jetable***

3

---

*Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises*

**Organisateur de Réceptions depuis plus de 28 ans**

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

e-mail : [clostan@orange.fr](mailto:clostan@orange.fr)

Numéro d'agrément sanitaire **FR 69 387 028 CE** – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 5621Z

## **COCKTAIL DEJEUNATOIRE SUPREME**

*Prix : 18.00 €uros HT par personne, 18.99 €uros TTC en 15 pièces*

*Prix : 21.20 €uros HT par personne, 22.37 €uros TTC en 18 pièces*

*Prix : 23.30 €uros HT par personne, 24.58 €uros TTC en 20 pièces*

*Prix : 25.40 €uros HT par personne, 26.80 €uros TTC en 22 pièces*

*Prix : 27.30 €uros HT par personne, 28.80 €uros TTC en 24 pièces*

## **COCKTAIL APERITIF MIGNON**

*Prix : 10.70 €uros HT par personne, 11.29 €uros TTC en 8 pièces*

*Prix : 11.80 €UROS HT par personne, 12.45 €uros TTC en 10 pièces*

*Prix : 15.90 €uros HT par personne, 16.77 €uros TTC en 13 pièces*

*Le nombre d'assortiments variera selon le nombre de pièces et de personnes  
Minimum de 20 personnes par commande, majoration de 10% des prix en deça*

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

## **COCKTAIL DE JEUNATOIRE CLASSIQUE**

*Exemple 18 pièces (14 salés, 4 sucrés) par personne dans les assortiments suivants*

### **EN FROID**

*Toasts Variés gambas /poireau, crabe et citron, saumon à l'aneth,  
Pointes d'asperges, jambon cru oignon,...*

*Sur Campagne Grillé : Rillette d'oie, Rillette de thon,  
Tarama, Tapenade à l'olive verte  
Campagne à la Tomme de Savoie et figues Gratinée,  
Chèvre Frais et ses Herbes Fraîches  
Sardines sur Concassée de Tomates au Basilic,  
Fourme d'Ambert sur Compote d'Oignons,*

*Les mini brochettes banderilles: Magret de Canard Fumé/ Radis,  
Saumon Fumé et Concombre  
Comté et Oignon, Jambon Ananas, Pruneau/Volaille,  
Cornichon/Rosette, Tomate Cerise / Mozzarella*

*La Valse des Toasts Variés: Pointes d'Asperges,  
Palmier, Cresson, Haricots Verts,...*

*Cake aux olives CLOSTAN aux saveurs du sud : tapenade, anchoïade, fromage/ frais saumon,  
rouget /concassée de tomate...*

*Les Petits roulés au 6 Céréales : mousse de foie, Rillette de saumon,  
Chèvre aux fines herbes*

*Pain surprise à partir de 50 personnes*

### **LES EXOTIQUES :**

*Sushi : Nigiri, maki, California roll*

*Les mini pitas volaille au curry,  
Saumon fumé /mascarpone,  
Jambon / fromages frais aux herbes*

*Les Cannellonis : Saumon Fumé Farci au Chèvre Frais et Ciboulette...  
Crostini de Volaille et sa sauce légèrement piquante*

*Plateau de tapas : fromage de brebis, poivrons  
Jambon fumé et fromage, crevette basilic*

*Les Mini Carpaccios : bœuf au Basilic, Saumon Mariné et Fenouil*

### **LES LYONNAIS :**

5

*Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises*

**Organisateur de Réceptions depuis plus de 28 ans**

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

e-mail : [clostan@orange.fr](mailto:clostan@orange.fr)

Numéro d'agrément sanitaire **FR 69 387 028 CE** – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 5621Z

*Saladette de Pommes de Terre à la Ciboulette et Harengs  
Verrine de Lentilles et Cervelas de Lyon aux échalotes*

*Charcuterie Jésus, saucisson au beaujolais, aux noix, aux herbes  
Mini pâté croûte*

*Sur Campagne Grillé : Rillettes d'oie , crème de Saint Marcellin , Rosette*

### **EN CHAUD à réchauffer au four**

*DIM SUM MIX/*

*Nems*

*Samoussa, Boudin Antillais, Acras de Morue*

### **SUCRE**

*Gâteaux de Soirée variés*

*Tartelettes aux Fruits*

*Macarons variés*

*Serviettes cocktail - sans service et sans vaisselle jetable*

## **COCKTAIL DE JEUNATOIRE CLASSIQUE**

*PRIX 16.90 € HT par personne, 17.83 € TTC en 15 pièces*

*PRIX 19.90 € HT par personne, 20.99 € TTC en 18 pièces*

*PRIX 21.90 € HT par personne, 23.10 € TTC en 20 pièces*

*PRIX 23.90 € HT par personne, 25.21 € TTC en 22 pièces*

*PRIX 25.90 € HT par personne, 27.32 € TTC en 24 pièces*

## **PETIT COCKTAIL CLASSIQUE**

*PRIX 10.00 € HT par personne, 10.55 € TTC en 8 pièces*

*PRIX 12.00 € HT par personne, 12.66 € TTC en 10 pièces*

*PRIX 14.00 € HT par personne, 14.77 € TTC en 12 pièces*

*Le nombre d'assortiments variera selon le nombre de pièces et de personnes  
Minimum de 20 personnes par commande, majoration de 10% des prix en deçà*

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

**FORFAIT LIVRAISON, INSTALLATION, REPRISE :**  
**SUR LYON 95 Euros HT**  
*(Nappage et verrerie en dur inclus)*

**FORFAIT LIVRAISON ET REPRISE :** *(tout en matériel jetable)*  
**SUR LYON 75 Euros HT**

**FORFAIT LIVRAISON SIMPLE :** *(tout en matériel jetable)*  
**SUR LYON euros HT**

**SERVICE :**  
*Prix : 176 €uros HT 1 Maître d'hôtel / 50 convives :*  
*vacation de 5 heures 30 du départ au retour de nos laboratoires. Toute heure supplémentaire vous sera facturée 32 euros de l'heure et ce par personnel*  
*Ou*  
*Prix 224 €uros HT vacation de 7 heures (soir avant minuit)*  
*Du départ au retour de nos laboratoires.*  
*Toute heure supplémentaire vous sera facturée 32 euros de l'heure et ce par personnel*