



Événementiel depuis plus de 25 ans,

Clostan Traiteur, Maître Traiteur, **Traiteur haut de gamme, Toques Blanches lyonnaises** s'est fait remarquer sur la place lyonnaise par la Qualité et la Fraîcheur de ses produits entièrement élaborés par ses soins dans la plus pure tradition *gastronomique* française. Ces dernières lui ont valu la réputation d'un Traiteur de Prestige soignant ses réceptions telles que vous êtes en droit d'exiger. C'est ainsi qu'après une rigoureuse sélection, Clostan a été retenu par Le Palais de l'Elysée afin d'organiser avec trois autres traiteurs parisiens *la Garden Party Présidentielle du 14 Juillet à Paris*, ayant chacun plus de 2000 VIP à satisfaire au championnat de pâtisserie Coupe Du monde 2009 remporté le 26 Janvier 2009. Jamais autre traiteur de province n'a, à ce jour, égalé Clostan en ce domaine.

Clostan s'impose à lui-même une charte de qualité qui justifie ses prestations. Ces produits sont élaborés dans des cuisines modernes agréées normes vétérinaires européennes n° FR 6938728CE. Sa capacité de production est de 2500 couverts/jour.

S *Ensible au goût de chacun, Clostan recherche constamment des saveurs nouvelles, au fil des saisons.*

C lostan vous propose une cuisine de tradition, des menus de réunion de travail, de gala, des quatre coins du monde, des senteurs pour vos réceptions privées et d'affaires...

es **S** desserts, ils sont des plus raffinés ...réalisés par

Notre **Chef Pâtissier depuis 10 ans est Champion du monde de pâtisserie 2009**

1^{er} Septembre 2010 partenaire officiel

une salle de réception panoramique à l'hippodrome de Lyon : jusqu'à 800 personnes

contact Mme Languille 06 78 20 63 19

Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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 **F 69 387 28 CEE** – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ

Clostan Traiteur c'est pour les entreprises :

- ❖ Les Plateaux Repas
- ❖ Les comités de direction
- ❖ Les Buffets
- ❖ Les Cocktails Dînatoires Prestige ou classique
- ❖ Les Dîners de Gala
- ❖ Des senteurs des Quatre Coins du Monde...
- ❖ Arbre de Noël
- ❖ Forfaits séminaires
- ❖ Restaurant panoramique Hippodrome Lyon Carré de Soie
- ❖ Location d'espace événementiel

Mais aussi pour les réceptions privées

- ❖ Les Réceptions Familiales : Mariages, Baptême...
- ❖ Les Buffets Campagnards
- ❖ Restaurant panoramique Hippodrome Lyon Carré de Soie
- ❖ Location d'espace événementiel

Entièrement réalisés par L'équipe CLOSTAN à partir de produits frais du marché uniquement

TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUES MAISON ET SANS CONSERVATEUR

TOQUES BLANCHES LYONNAISES

Maitre Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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 **F 69 387 28 CEE** – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ



Maitre Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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

e-mail : clostan@clostan.fr

Numéro d'agrément sanitaire **F 69 387 28 CEE** – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ



Maitre Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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

e-mail : clostan@clostan.fr

Numéro d'agrément sanitaire **F 69 387 28 CEE** – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ



Espace Événementiel

Hippodrome de Lyon

Carré de Soie

Location de salles - Pour tous vos événements

Espace Événementiel panoramique



Tél. : 04 78 41 01 92



Espace Événementiel Hippodrome de Lyon Carré de Soie

- Espace panoramique
- Vue sur l'hippodrome
- 2 salles et 2 terrasses
- Jusqu'à 800 personnes
- Parking sécurisé gratuit
- Accès métro / bus / tramway
- Hall d'accueil
- Restaurant les jours de courses



www.Lyonlocationevenementiel.fr

TEL 06 78 20 63 19

Mail : espace-evenementiel-hippodrome@orange.fr

Site internet : www.lyonlocationevenementiel.fr

ET les jours de courses le



Maitre Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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 F 69 387 28 CEE – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ



Espace Événementiel Hippodrome de Lyon Carré de Soie



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



Espace Événementiel Hippodrome de Lyon Carré de Soie

**Salles de réception panoramique à l'hippodrome de Lyon Carré de Soie:
de 100 à 755 personnes en cocktail, 500 en repas pour vos**



Maitre Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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 **F 69 387 28 CEE** – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ

Vue imprenable tout en panorama



COCKTAILS PRESTIGES INAUGURATION BUFFETS DINER DE GALA SEMINAIRES MARIAGES EVENEMENTS SPORTIFS CONGRES ASSEMBLEE GENERALE VŒUX WORKSHOP SHOWROOM DEJEUNER D'AFFAIRE....

L'Espace vous accueille à l'hippodrome de Lyon Carré de Soie en vous proposant des forfaits Clé en Main alliant l'esprit de convivialité sportive au réceptif de qualité reconnu sur la place de Lyon par le Traiteur événementiel Clostan, expérience de 25 ans, Toque blanche lyonnaise, chef pâtissier Champion du Monde 2009 ,nombreuses félicitations. Notre restaurant vous accueille dans un cadre entièrement éclairé à la lumière naturelle par de grandes baies vitrées avec vue imprenable sur les champs de courses. Un vrai régal des papilles et des yeux, nos menus sont très variés et suivent les saisons, le marché et l'inspiration du chef.

Le service tient compte de vos contraintes d'horaires et s'adapte à vos emplois du temps.

Nous vous offrons une cuisine traditionnelle et raffinée.

Notre sérieux et dévotion vous garantissent la réussite de votre événement



Espace Événementiel
Hippodrome de Lyon
Carré de Soie



Maitre Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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 F 69 387 28 CEE – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ



INCIDENTS (sans capacité)

Par mesure de sécurité, nous avons le droit de limiter le nombre de personnes en dehors d'un tel ou tel espace pour les raisons suivantes :

NOM DU LIEU	surface (m²)	En salle		En cuisine		En bar		En toilettes	
		Capacité maximum	Capacité minimum	Capacité maximum	Capacité minimum	Capacité maximum	Capacité minimum	Capacité maximum	Capacité minimum
Plaza polyvalente	300m²	450 pl	330 pl	100 pl	100 pl	200 pl	200 pl	100 pl	100 pl
SAS (sans terrasse)	150m²	225 pl	165 pl	50 pl	50 pl	100 pl	100 pl	50 pl	50 pl
SSR (sans terrasse)	150m²	225 pl	165 pl	50 pl	50 pl	100 pl	100 pl	50 pl	50 pl
HIP FACTORY	100m²	150 pl	110 pl	30 pl	30 pl	60 pl	60 pl	30 pl	30 pl

Plan d'accueil



SAS Espace Événementiel de l'Hippodrome Lyon Carré de Soie
1, avenue de Bohater - 69 120 Vaulx-en-Velin
Tél. : 04 78 41 01 82 - www.lyonlocationeventiel.fr
Mme Béatrice LANGUISSE
Tél. : 06 78 20 63 19
Mail : espace-evenementiel-hippodrome@orange.fr



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



TRAITEUR EVENEMENTIEL ORGANISATEUR DE RECEPTION

HAUT DE GAMME

TOQUES BLANCHES LYONNAISES

Des professionnels hautement qualifiés :

*L'équipe est composée de professionnels aux nombreuses références
(La Pyramide **, Guy Savoy***, Georges Perrier à Philadelphie
(meilleur chef des Etats Unis ,Jean Jacques Rachoux à New York),
l'Intercontinental à Londres (meilleur chef UK) ,
Yann Jacquot** ...)*

*Les desserts sont réalisés par Notre Chef Pâtissier au fulgurant palmarès :
1er Prix du Concours « Grand Prix de la Gourmandise Dijon 2001 »
3ème au Championnat d'Europe 2003 5ème à la Coupe de France 2003
Membre de l'équipe de France vainqueur à Barletta
2003 et 2004 1er Prix à Barletta : Bonbons et chocolat
3ème en dégustation aux sélections nationales
de la Coupe du Monde 2005 en pâtisserie et 2009....*



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
ET SANS CONSERVATEUR***

Après la GARDEN PARTY de L'Elysée,

notre Chef Pâtissier

Champion du Monde de Pâtisserie 2009

Une équipe de professionnels toujours au top pour vous servir.

Maitre Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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 F 69 387 28 CEE – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ

Beaucoup de messages sont téléphoniques mais voici quelques écrits en notre possession...

04.04.11 ORFITE

Merci pour ces renseignements. Vous avez fait un bon choix pour les plateaux repas de ce midi car ils ont été bien appréciés !
A une prochaine fois ! Cordialement
F. M.

31.03.11 Guerbet

Excellent buffet et tout le monde est très satisfait !! Merci
JL .L.

07.03.11 EUROPA ORGANISATION

Bonjour Madame Clostan,
J'ai eu le plaisir de rencontrer votre époux le 31 janvier lors de notre dégustation au Palais des congrès.
Nous vous remercions unanimement pour ce moment de plaisir gustatif! J I

05.03.11 Interflora

*A l'attention de Mme Clostan
Bonjour,
Juste un rapide petit mail pour vous dire que le buffet du 3 mars a été très apprécié et aussi très copieux.
Je vous en remercie et je vous dis à très bientôt pour une prochaine commande. Avec mes sincères salutations .C. P.

23.02.11 SunPower Corporation Richmond, CA 94804

Thank you. The cocktails were great and the service was wonderful.
The PO # for the larger cocktail event is 305004620.
Thank you.
K. B.
Manager, Worldwide Events

16.02.11

Bonjour Mme Clostan,
Je vous remercie pour vos prestations lors du cocktail à l'IBCP le 14 février.
Tout le monde a apprécié la qualité et la présentation des mets.
Très cordialement,
R. L Responsable du groupe
bioinformatique

11.02.11 MUTUELLE EXISTENCE Direction Générale

Madame, Monsieur,
Notre Directeur Général, notre Président et moi-même souhaitons vous remercier par votre excellente prestation que vous avez réalisée hier lors de notre manifestation.
Tout fût parfait : vos petits-fours, la décoration – présentation du buffet et sans oublier votre personnel (et pourtant au vu du nombre

d'invités présents, ce n'était pas le plus facile) !
Un grand merci !!!
Dans l'attente de travailler de nouveau ensemble,
Bien cordialement,
P. V. Assistante de Direction .

24.01.11 DATAS.A.

Madame et Monsieur Clostan Je souhaite vous remercier et vous féliciter pour le cocktail organisé en nos locaux le 24 janvier dernier.
Nos collaborateurs ont apprécié le professionnalisme de l'équipe, rapide et efficace, ainsi que la qualité des plats préparés !
J'ai particulièrement noté le joli LOGO que vous avez réussi à reproduire malgré le laps de temps très court !!! Merci à tous,
E.B

07.01.11 société d'avocats Lyon 6

Bonjour Madame, Bonjour Monsieur,
Je viens au nom des associés du Cabinet vous remercier pour la prestation d'hier soir. Tout était parfait ;
Transmettez nos remerciements à votre personnel : ils ont été impeccables.
Et merci de votre visite
Très cordialement Mme C.E

08.12.10

La prestation d'hier soir a été très appréciée.
HCL Mme M.M

19.11.10

Bonjour, je fais suite à la soirée CGPME de ce mardi 16 novembre, à l'hippodrome du Carré de Soie, à l'occasion des élections de la CCI de Lyon : **vous nous avez gâté avec votre buffet et je vous en remercie !**

08.11.10

Bonjour Monsieur Clostan, Je tenais à vous remercier pour la qualité des plats que vous avez préparés pour notre commande du 7 novembre.
Tout était parfait, les gâteaux étaient sublimes.
A vous lire. Sincères salutations. J. M.

03.11.10

Très contente de la soirée (30.10.10)...De plus j'aimerais quelques cartes de visite car mes invités ont été ravis
Tout était parfait. Syl.P.

27.09.10 CE AST GRAND LYON

Avec tous nos remerciements. Tout était excellent, Cordialement D. L .

22/09/10 Ste ESPACE CANAL EVENEMENTS

Chère Madame,
Je tenais à vous remercier pour la qualité de votre cocktail mais aussi pour le

professionnalisme de Walter, d'une efficacité et d'une discrétion remarquable. Sa présence a été une vraie valeur ajoutée pour notre société, merci de lui transmettre nos remerciements. Nous espérons avoir le plaisir de faire appel à vos services et dans cette attente peut être que nos concepts novateurs autour du vins pourraient vous intéresser dans le cadre d'une prestation pour l'un de vos clients ?Walter pourrait se faire porte parole et vous raconter dans l'attente, à mon tour, de vous faire parvenir notre plaquette par email.
Merci à l'avance de votre considération et pour ce délicieux cocktail si bien orchestré
Bien cordialement H.M

22/09/10 A S L société CLES

Bonjour Madame,
Je tenais tout d'abord à vous remercier pour la prestation d'hier. Tout était parfait.
Merci, Cordialement,

22/09/10

Bonjour, nous avons été très satisfaits de vos plateaux repas ; merci encore pour votre réactivité. Pitch Promotion CB

20/09/10

Un grand merci pour votre prestation du mariage du 18 septembre qui a beaucoup plu à l'ensemble de nos convives. J

14/09/10

Je voulais encore vous remercier pour Samedi car nos partenaires et invités ont véritablement apprécié la qualité des plats servis... R.O

15.09.10 Cummins France

Monsieur Clostan, nous tenons à vous remercier pour les 20 plateaux préparés pour notre séminaire du 09/09/10. Ils ont été très appréciés par les participants pour leur goût et la fraîcheur des produits utilisés. Merci encore C. T.

08/01/10

Bonjour, je me permets de venir vous féliciter pour votre prestation. Tout le monde a été enchanté : c'était super. Remerciez également vos deux maîtres d'hôtel qui ont été parfaits. A renouveler l'année prochaine sans aucun doute. Très cordialement. Chantal. E

06/01/10

Bonjour, les plateaux repas livrés aujourd'hui étaient délicieux... comme d'habitude. Merci et meilleurs vœux pour cette nouvelle année.
Karine.

21/01/10

Bonjour, avec mes vifs remerciement car tout mon service apprécie vos plateaux repas et votre sens commerciale quant à la souplesse dont vous faites preuves. Avec mes meilleures salutations. Serge. D

Maitre Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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

e-mail : clostan@clostan.fr

Numéro d'agrément sanitaire F 69 387 28 CEE – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ

'une épicerie fine en 1983 aux laboratoires modernes d'aujourd'hui,

D Clostan ne cesse de progresser.

En voici quelques références :

BRAKE 300 pers. Cocktail VIP , 2200 personnes COCKTAIL INAUGURATION DU CARRE DE SOIE , cocktail voyageur SNCF gare Part Dieu 1800 , GSK ,SALON DES CE, CONSEIL GENERAL , BROSSETTE, VEOLIA ,SASOLY ,GRAS SAVOIE,GSK,SONEPAR,CNR,HOMEDIS SANTE, BNP (siège), CREDIT MUTUEL (siège), MACIF LINDE GAS , EGIS RAIL, ODDO 2008 / 800 personnes en cocktail déj. REGION RHONE ALPES . Vœux mairie du 7^{ème}. BASF AGRO. ALGOE CONSULTANT .SANOFI PASTEUR MSD. PANZANI. BOUYGUES IMMOBILIER. MILS. MANPOWER.NEXANS.SAD. LINDE GAS. SOFRES.COUBE DU MONDE DE RUGBY 800 personnes , ABB 800 personnes , POLLUTECH Lyonnaise des Eaux , Degremont, Seine et Marne , Meurthe et Moselle , Paris Iles de France , ACJ Aljon... RUGBY MATCH FRANCE / NOUVELLE ZELANDE 1200 PERSONNES EN DINER , 2000 après match. FEDERATION NATIONALE ANDRE MAGINOT 3X 650 PERSONNES.CAP COM 650 X 3 EXPOSIUM SALON MAHANA CONGRES ALVEOLE 500 PER. CAP COM REPAS . 1100 PERS ET COCKTAILS. 350 PERS EXPOSIUM REPAS . 800 PERS ET COCKTAIL. 350 PERS CONGRES DES ANESTHESISTES Déjeuner et dîner de gala 400 pers ROYAL BANK OF SCOTLAND COCKTAIL SUPREME DECATHLON 220 PERSONNES COCKTAIL PRESTIGE INAUGURATION ODDO 280 personnes en Dîner deGala Russe COMPAGNIE GENERALE DES EAUX – EWIncentives voeux 2005 Cocktail saveurs du monde de gala (inauguration), VERITAS vœux cocktail SIHRA / BONDUELLE HEINEKEN CLUB RESTAURATION. VERITAS vœux 2005 COMPAGNIE GENERALE DES EAUX vœux 2005 Cocktail saveurs du monde COLLOQUIM journées de la nutrition POLLUTECH / LYONNAISE DES EAUX -CONSEIL GENERAL .13 JUILLET 2004 . 1200 pers Cocktail VIP- UNAPEI 2000 pers. en déjeuner et dîner 500 pers. VIP Cocktail MDA -UFF congrès 1220 pers.en dîner de gala GIPRA 650 pers.en cocktail COURLY- 1300 pers. ETATS GENERAUX DE L'ECONOMIE LYONNAISE cocktail Club 41 - 1000 pers. en dîner de Gala CONSEIL REGIONALE 1700 pers. en cocktail VŒUX DU MAIRE Gérard Collomb 1000 pers. en cocktail VOEUX DU MAIRE du 7^{ème} 700 pers. - Conseil Général les Dicos d'Or 1000 pers en cocktail - COLLOQUIM 1000 pers mâchon lyonnais- Scherring Plough repas de gala 250 pers - Congrès international ITUG 600 pers en buffet séminaire(x 4 jours) - Congrès des Sages Femmes 900 pers en déjeuner – APPLIED CLINICAL TRIAL SUMMIT CONGRESS INTERN. Anglais 1 000 pers. en déjeuner - Crédit Lyonnais 1 100 pers cocktail -Hôtel de Ville 400 pers cocktail Vip pour Gwendal Pezzera et Marina Anissina – AGENCE DE L'EAU 650 pers. - ERNST & YOUNG 350 pers en repas Soirée des Lumières Palais des Congrès 600 pers VIP Cocktail Prestige CHAMBRE REGIONALE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE 600 pers. en cocktail TERRAPIN :Congrès Intern. Anglais « World Vaccine »600 pers. ENERGYNET Congrès Intern. Anglais :” Power and Gaz” in Africa 500 pers. VIP Congrès de Cardiologie 500 pers.en repas prestige VIP Inauguration VIP Pôle Universitaire Lyon 3 250 pers en cocktail prestige Fondation SALOMON– 1000 pers.en Cocktail 250. pers en repas prestige VIP -WCDEM -Congress Mondial de la Médecine d'Urgence 1 500 pers. Soirée de Gala SUEZ – Lyonnaise des Eaux, 350 pers. en repas prestige VIP- Les Journées Parlementaires du Part Socialiste, Ministère de la Défense, 850 pers. VIP- BIODERMA, 400 personnes - Staubli, 300 - Les Assises de la Police de Proximité, 600 pers. - Congrès de la Communauté Vie Chrétienne, 6.400 pers. SOMFY dîner de Gala de 1.200 personnes VIP- EDF .Anniversaire de la Centrale Nucléaire du Bugey, 2.400 personnes - Conseil Régional, repas de sessions de 300 à 500 personnes, Inauguration d'Ebulliscence-CIDIL, 400 personnes Séminaire des Laboratoires BOIRON, 1.100 personnes, Congrès des Architectes au Palais des Congrès de Lyon, 1.000 personnes Rhône Poulenc, repas de 600 personnes VIP Cegid, PANZANI, MACIF, AVENTIS Nexans, dont les déjeuners et dîners du centenaire, Déjeuners des Rencontres DAFCO (Ministère de l'Éducation et de la Recherche), Fédération Française de RUGBY match final de la coupe d'Europe à Lyon Restauration sur les salons Mahana, Eurodec, Pollutec *Présidence de la République, Garden Party de l'Elysée, 8.000 pers.,VIP- Conseil Régional, cocktail de soirée électorale de 1.000 pers.- Conseil Général, dont 1.500 pers. sur les quais de la Gare GV de Satolas, - Caisse d'Epargne, Direction Générale Paris, 750 personnes midi et soir.. ETC...*

Maitre Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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 F 69 387 28 CEE – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 562IZ

Hâtons nous de succomber à la tentation avant qu'elle ne s'éloigne
Epicure. " Si le potage avait été aussi chaud que le vin, le vin aussi
vieux que la poularde et la poularde aussi grasse que la maîtresse de
maison, cela aurait été presque convenable. " La cuisine, c'est quand les
choses ont le goût de ce qu'elles sont ". **Curmonsky.** La découverte d'un
met nouveau fait plus pour le bien de l'humanité que la découverte
d'une étoile. **Brillat-Savarin.** La conscience est la conscience
du corps. **Alexandre Dumas.** Il n'y a que les hommes qui ne soient pas
gourmands. **Guy de Maupassant.** Le premier pas par la faim que
commence un bon repas. **Jean Anthelme Brillat-Savarin.** Une harmonie
gourmande de couleurs, d'odeurs, de saveurs se mêlent, s'ajoutent et
créent le plaisir. **Brillat-Savarin.** Le miel est, plutôt que le nectar
ou l'ambrosie, la vraie nourriture des hommes. **Joseph Bachot.**
Chocolat. Est-il un homme, une femme, un enfant qui n'en a pas
désiré, qui n'en a pas dévoré, et qui, après, n'a pas rêvé d'en
dévoré encore ? **Elaine Gonzalez.** Après un bon dîner, on peut
pardonner à tout le monde, même à soi-même. **Oscar Wilde.** je peux
résister à tout sauf à la tentation. **Antoine Lavoisier.** L'homme
mange, l'homme d'esprit se repaît. **Antoine Lavoisier.**
Savarin. " Ce que l'on découvre dans la cuisine est la découverte
d'un mets nouveau, la découverte d'une chose humaine que la
découverte d'une étoile n'est qu'une découverte de chocolat afin que
se digère aisément. **Marquise de Sévigné.** " La cuisine est sans reproche".
Curmonsky. " La cuisine est sans reproche".
vivre ; les devoirs de la cuisine sont de nous faire
" Passer pour un gourmet ". **George de Selve.** " Elle envoya chercher
gourmet ". **George de Selve.** " Elle envoya chercher
Madeleines qui semblaient être des coquilles de St Jacques
coquille de St Jacques. **Marcel Proust.** " Je portai à mes lèvres
une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine.
Mais à l'instant même où la gorgée mêlée de miettes de gâteau toucha
mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en
moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi... " **Marcel Proust.** La table est
l'entremetteuse de l'amitié. **proverbe français.**

Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Traiteur de l'Elysée

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

Agée Cité des Congrès - Eurexpo Site : www.clostan.fr e-mail : clostan@clostan.fr

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

Maître Traiteur Rhône-Alpes – Toques Blanches Lyonnaises- Garden Party de l'Elysée

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 F 69 387 28 CEE – 328 223 029 00021 RCS Lyon – SARL Cap. 91469 € - APE 5621Z