



TOQUES BLANCHES LYONNAISES

PLATEAUX REPAS CLOSTAN PRINTEMPS 2012

Valable du 25 MARS AU 18 JUIN 2012

** 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*

Ce qui fait la réputation de Clostan que vous retrouverez sur notre site dans les rubriques

Remerciements/ félicitations : PLATEAUX REPAS ... www.clostan.fr



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

Tel 04 78 58 02 02

E-Mail : 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 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

Parce que rien n'est plus important que vos événements...

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

Mail : espace-evenementiel-hippodrome.fr

Tel 04 78 41 01 92



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

CONFIRMATION DE COMMANDE PLATEAUX REPAS

HIVER 2012 du 25 MARS AU 18 JUIN 2012



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	18.20 €	
Plateau AFFAIRE	21.20 €	
Plateau DECISION	26.80 €	
Plateau Végétalien	15.80 €	
Majoration plateau à réchauffer	1.50 €	
Couverts rigides	2.20 €	

BOISSONS	P.U. H.T.	QTE
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 €	
Rosé	13.50 €	
Mâcon Viré Clessé	19.00 €	
St Joseph Cuvée Mariniers	19.00 €	
Saint Véran	22.00 €	
Sancerre	22.00 €	
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 cuisine	4.00 €

Date :
Signature et cachet

COMPOSITION DU PLATEAU



Carte Plateaux Printemps 25 MARS AU 18 JUIN 2012



MENU REUNION

LES ENTREES

- * Asperges vertes, tartare de Tomate et vinaigrette balsamique
- * Terrine de paleron de bœuf braisé
- * Aumônière de saumon fumé au fromage blanc et aneth
- * Quinoa maison aux crevettes

LES PLATS PRINCIPAUX

- * Epaule d'agneau fondante en croûte d'herbes
- * Filets de volaille grillés, coulis de tomate au basilic
- * Merlan des côtes bretonnes rôti au four, mayonnaise
- * Maquereau frais en filet poché au Sauvignon et échalote (pêche française)

Tous nos plats sont accompagnés d'un légume du jour

*Fromages affinés
OU
Fromage blanc à la crème*

LES DESSERTS

- * Tarte aux fraises et crème citron basilic
- * Millefeuille pomme Manzana et caramel salé
- * Feuillantine au chocolat
- * Tarte croustillante framboise pistache
- * Tarte gourmande aux fruits de saison

MENU AFFAIRE

LES ENTREES

- * 5 Grosses asperges, mousseline d'herbes
- * Saumon gravelak mascarpone citronnée et toast
- * Tomate et brique fraîche de chèvre en lit de carotte à la ciboulette
- * Terrine de filet de dinde aux légumes et curcuma

LES PLATS PRINCIPAUX

- * Kofte maison, coulis aux aubergines légèrement pimenté
- * Magret de canard rôti, mayonnaise au curry et raisin blond
- * Cabillaud lardé gratiné au gingembre
- * Tartare de saumon sur lit de tapenade, crème à l'aneth

Tous nos plats sont accompagnés d'un légume du jour

*Fromages affinés
OU
Fromage blanc à la crème*

LES DESSERTS

- * Tatin de fraise
- * Millefeuille rhubarbe fraise coquelicot
- * Tarte griotte vanille
- * Salade fruits frais dans leur jus
- * Caramelis biscuit chocolat et caramel crémé au beurre salé

MENU DECISION

LES ENTREES

- * Carpaccio de Saint Jacques au citron vert sur roquette
- * Duo d'asperges vertes et blanches lanière de Saumon Salma fumé
- * Terrine de jambon Serrano à la Ricotta
- * Salade de langoustines marinées aux poivrons

LES PLATS PRINCIPAUX

- * Pluma de cochon rôti au sésame
- * Tournedos de bœuf grillé (origine française)
- * Brique croustillante de dorade à l'escabeche
- * Filets de Rouget Barbet sur un lit de caviar d'aubergine

Tous nos plats sont accompagnés d'un légume du jour

*Demi Saint Marcellin
OU
Assiette de trois fromages
OU
Fromage blanc à la crème*

LES DESSERTS

- * Kaina, chocolat et saveurs exotiques
- * Saint Honoré caramel chantilly
- * Bijou vanille chocolat
- * Salade de fruits rouges dans leurs jus

CONDITIONS DE VENTES DES PLATEAUX REPAS

1 – Commandes :

Toute commande doit parvenir à nos services la veille de la livraison avant 17 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 9 heures 30,
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 25 MARS AU 18 JUIN 2012. 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, 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 28 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@orange.fr



Toques blanches lyonnaises



CARTE

DES 4 BUFFETS

PRINTEMPS 2012

Du 25 mars AU 18 Juin 2012

Et son bon de commande...

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



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

BON DE COMMANDE

BUFFET PRINTEMPS 2012

25 mars au 18 Juin 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)	18.80€	
Buffet Clostan (sans vaisselle jetable)	18.80€	
Buffet de standing (sans vaisselle jetable)	21.50€	
Buffet de réception (sans vaisselle jetable)	23.50€	

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</i>	
<i>Forfait livraison installation reprise</i>	

Buffet de.....

Date :
Signature et cachet



BUFFET PRINTEMPS du 25 Mars au 18 Juin 2012
 (Minimum de commande : 6 personnes dans le même buffet)



BUFFET DE SAISON

Dressé sur des plats jetables

Asperges vertes, tartare de tomate
 et vinaigrette balsamique
 Et
 Tomate et brique de chèvre en lit de carotte à la ciboulette
 (180 gr env. les 2 entrées)

Epaule d'agneau fondante en croûte d'herbes
 et
 Maquereau frais
 (200 gr env.les , mayonnaise parfumé et condiments)

Légume du jour

Feuillantine au chocolat
 Et
 Salade de fruits maison
 (180 gr env.les 2 desserts)

Pain (80 gr env.), serviette cocktail

Prix : 18.80 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
- *Plateau de jambon blanc

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

- * Kofte maison
- *Cabillaud lardé

(Mayonnaise et condiments)

Légume du jour

Trois desserts (250gr environ)

- *Bijoux vanille
- *Fromage blanc/sucre
- *Salade de fruits fraîche

Serviettes cocktail

Prix : 21.50 € HT par personne, par personne

BUFFET CLOSTAN

Dressé sur des plats jetables

Aumônière de saumon fumé
 au fromage blanc
 Et
 Terrine de filet de dinde aux légumes et curcuma
 (180 gr env. les 2 entrées)

Magret de canard rôti
 et
 Merlan des côtes bretonnes
 (200 gr env.les 2, mayonnaise parfumé et condiments)

Légume du jour

Caramélis biscuit chocolat caramel
 Et
 Tarte aux fraises
 (180 gr env.les 2 desserts)

Pain (80 gr env.), serviette cocktail

Prix : 18.80 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 RECEPTION

Trois entrées (250gr environ)

- *Terrine de volaille aux petits légumes,
- * Plateau de saumon fumé
- *Salade de tomate et mozzarella

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

- *Magret de canard rôti
- *Cabillaud lardé

(Mayonnaise et condiments)

Légume du jour

Trois desserts (250gr environ)

- *feuillantine au chocolat
- * Fromage blanc/sucre
- *Salade de fruits fraîche

Serviettes cocktail

Prix : 23.50 € HT par personne par personne

CLOSTAN



TRAITEUR

Location de salles Pour tous vos événements

Buffets

Espace Événementiel panoramique

- 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

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