



C GASTRONOMIE
TRAITEUR & ARTISAN DU GOÛT

.....

L'ESPACE BUSINESS

Book

.....

contact@c-gastronomie.fr | c-gastronomie.fr

LES SALONS PRIVÉS ESPACE BUSINESS



Notre expertise traiteur au service de vos événements

Incentive, conférence, lancement de produits, arbre de Noël ou anniversaire, la configuration du Restaurant C GASTRONOMIE et de ses salons privés, s'adapte à tous les besoins et change d'atmosphère pour mettre en valeur les points forts de votre événement.

Les convives peuvent profiter de plusieurs espaces de réception : des salles de conférences équipées, des salles de dîner ou cocktail, un bar, une terrasse. Ils pourront apprécier aussi la facilité d'accès du lieu et le parking gratuit.

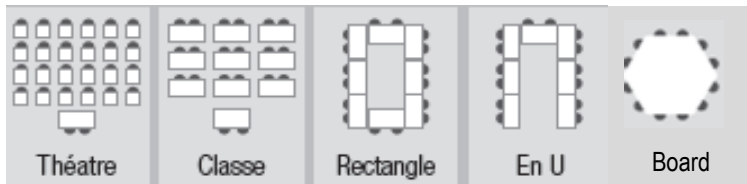
Du petit déjeuner à la collation, de l'apéritif au cocktail, du dîner festif aux déjeuners de travail, C GASTRONOMIE étudie attentivement toutes les demandes afin d'apporter des réponses sur-mesure. De la conception à la concrétisation de l'événement, toutes les étapes sont parfaitement maîtrisées grâce à la mobilisation et à l'implication d'un interlocuteur privilégié et de son équipe.

LES ESPACES



		U	Théâtre	Classe	Board	Cocktail	Repas Assis
Épicure - A	87 m ²	30	80	54		80	48
Mélisse - B	58 m ²	21	45	36		45	32
Edelweiss - C	27 m ²				12		
Jardin d'Hiver	52 m ²				25	45	30
A+ B	145 m ²		125	90		80	140
A + B + C	172 m ²		140	114		120	160

- Installation des salles selon la disposition souhaitée.
- Equipement : Vidéoprojecteur, Écran, Connexion WIFI, Micro et Paper-board.
- Fourniture : Bloc-notes, Crayon et Eau minérale.



FORFAIT BUSINESS



L'Alisier

25 € HT

- Location de la salle pour la ½ journée,
- Café d'accueil du matin ou Pause Gourmande de l'après-midi

L'Épicéa

43 € HT

- Location de la salle pour la ½ journée,
- Café d'accueil du matin ou Pause Gourmande de l'après-midi
- Déjeuner Coffret Gourmand

Le Chêne

55 € HT

- Location de la salle pour la ½ journée,
- Café d'accueil du matin ou Pause Gourmande de l'après-midi
- Déjeuner Business ou Cocktail Déjeunatoire

Le Mélèze

62 € HT

- Location de la salle pour la journée,
- Café d'accueil du matin & la Pause Gourmande de l'après-midi
- Déjeuner Coffret Gourmand

Le Merisier

77 € HT

- Location de la salle pour la journée,
- Café d'accueil du matin & Pause Gourmande de l'après-midi
- Déjeuner Business ou Cocktail Déjeunatoire

.....

LES PAUSES

.....

*Le Café d'accueil du matin **

- Assortiment de Financiers Gourmands *(2 pièces par personne)*
- Café Nespresso (classique et décaféiné)
- Thé et Infusions Dammann Frères
- Eaux Minérales Evian et Badoit
- Assortiment de Jus de Fruits *(Orange, Pomme et Pamplemousse)*

*La Pause Gourmande de l'après-midi **

- Déclinaison de Macarons *(2 pièces par personne)*
- Café Nespresso (classique et décaféiné)
- Thé et Infusions Dammann Frères
- Eaux Minérales Evian et Badoit
- Assortiment de Jus de Fruits *(Abricot, Pomme et Pamplemousse)*

* *Dans le cadre d'une journée de travail.*

.....

LE DÉJEUNER EN COFFRET

.....

Le Coffret Gourmand

Un coffret repas froid composé, d'une entrée parfumée, un plat savoureux, un fromage affiné et un dessert gourmand.

Exemple :

- Julienne de carottes et céleri au saumon fumé
- Brochette de poulet au massala, poêlée de haricots verts
- Fromage du mois
- Salade de melon et pastèque fraîchement taillée, jus à la menthe
- Petit pain Père-ne au levain / Bonbon mentholé

Le Forfait Boissons

Sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

- Vin Blanc, Dom Brial, Helios Blanc - Côtes du Roussillon
- Vin Rouge, Domaine Moulin de Gassac, Classic - Hérault
- Eaux Minérales Evian et Badoit (sur la base d'une bouteille pour 4 personnes)
- Café Nespresso (classique et décaféiné), Thés & Infusions Damman Frères

.....

LE DÉJEUNER BUSINESS

.....



- Durée du déjeuner : 1H30

Service du déjeuner au restaurant C GASTRONOMIE pour les groupes de moins de 20 personnes, au-delà service en salon privatif.

Les Entrées

- Saucisson pistaché de Lyon en brioche, Salade Mesclun à l'huile de Noix
- Carpaccio de Saumon, marinade au vinaigre de citron et crème fouettée acidulée
- Croquant de Légumes en barigoule, Œuf mollet et Jambon Serrano, Fromage de Brebis

Les Plats

- Magret de Canard laqué au miel et aux épices, Carottes Glacées à la Citronnelle
- Filet de Dorade aux senteurs anisées, vierge de Légumes à la parisienne
- Suprême de Volaille cuit basse température, Tagliolini et Jus au chorizo Iberico

Les Desserts

- Salade de fruits fraîchement taillés et Financier tiède à la praline
- Tarte Tatin aux Pommes, Crème fouettée à la Menthe
- Crème brûlée infusée à la Chicorée, Meringue friable

Le Forfait Boissons

Les Vins, sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

- Vin Blanc, Dom Brial, Helios Blanc - Côtes du Roussillon
- Vin Rouge, Domaine Moulin de Gassac, Classic - Hérault

- Eaux Minérales Evian et Badoit (sur la base d'une bouteille pour 4 personnes)
- Café Nespresso (classique et décaféiné), Thés & Infusions Damman Frères

LE COCKTAIL BUSINESS



- Durée du Cocktail : 1H30

Sur la base de 18 pièces par personne (8 salées froides, 5 pièces chaudes et 5 sucrées)

Les Bouchées Froides

- Cylindre de Saumon mariné Gravlax, gelée de Citron jaune
- Blinis au Curry, Gambas snackée, mayonnaise à l'Estragon
- Moelleux tapenade d'Olive noire et Involtini au Speck
- Pannequet de magret de canard à la fleur d'oranger
- Sphère de Foie Gras et Pain d'Epices
- Millefeuille de pain suédois, cheddar, bacon et courgettes grillées
- Wrap à la Tomate, Pousse Épinard et Coppa au Curry
- Royale de parmesan et Jambon Serrano

Les Pièces Chaudes

- Croustillant de Gambas, Menthe et Coriandre fraîches, Sucrine, sauce Thaï
- Samossa de bœuf et légumes
- Brochette de volaille laquée
- Croque pain noir à la tomate et aux herbes aromatiques
- Tempura de crevette sauce cocktail

Les Douceurs

- Pomponette Spéculoos et Abricot, façon Tiramisù
- Peanut's Rock, Cacahuètes et mousse Mascarpone
- Bulle saveur Basilic et Menthe
- Tartelette Praline de Saint Genix
- Côté fleuri framboise

Le Forfait Boissons

Les Vins, sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

- Vin Blanc, Dom Brial, Helios Blanc - Côtes du Roussillon
- Vin Rouge, Domaine Moulin de Gassac, Classic - Hérault

- Eaux Minérales Evian et Badoit (sur la base d'une bouteille pour 4 personnes)
- Café Nespresso (classique et décaféiné), Thés & Infusions Damman Frères

La Signature Culinaire

TOUT POUR LE GOÛT



C'est toute l'excellence du restaurant gastronomique que C Gastronomie apporte à l'univers du traiteur, mission complexe qui signe l'exigence de la maison. Tout commence par un goût prononcé pour la cuisine de création, une cuisine **raffinée, exigeante, savoureuse**.

Les produits sont soigneusement sélectionnés pour leurs qualités gustatives mais aussi respectueuses des savoir-faire dont ils sont issus. Cuisinés dans la **tradition** de la gastronomie, l'envie d'une **créativité** subtile et la volonté de tout finaliser sur place exigent d'achever cuissons et sauces au moment pour un résultat impeccable.

Aucune garniture n'est décorative, les légumes occupent leur vraie place dans l'assiette, tous les ingrédients sont essentiels à l'équilibre du plat, préparés isolément, assemblés ensuite et finis au dernier moment.

La brigade de cuisine, sous la direction de Christophe Foulquier (qui a rejoint en janvier 2012, la célèbre association **Les Toques Blanches Lyonnaises**), est composée de 21 cuisiniers qui œuvrent chaque jour, pour rendre vos événements inoubliables.

