



LE COMPTOIR PAUL BOCUSE

Carte des fêtes

Paul Bocuse

JOYEUSES FÊTES !

Pour les fêtes de fin d'année,
Le Comptoir Paul Bocuse
a sélectionné le traiteur
C-Gastronomie



C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

LYON - ANNECY

Laissez-vous tenter par un dîner d'exception
où chaque détail est soigneusement orchestré,
de l'apéritif au dessert.

Parce que la magie des fêtes commence
dans votre assiette.



Ceviche de dorade au lait de coco



Bûche chocolat



Pavé de cabillaud nacré



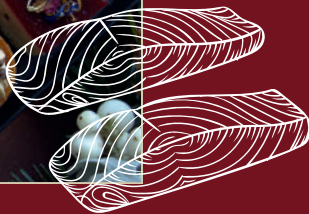
Mi-cuit de veau mariné



Bûche dulcey exotique



Mille-feuille de saumon gravlax



PLATEAUX APÉRITIFS FROIDS

Bouchées froides festives au foie gras

Sphère de foie gras en habit de fête, financier à l'ail noir, gel de coing sauvage de Provence / Tartelette à la ganache de foie gras, tartare de champignons aux noisettes, gruë de cacao / Bouchée de foie gras truffé, gelée de betteraves rouges

12 pièces 28,00€

Bouchées froides festives au saumon

Tataki de saumon au soja, clémentine de Corse broyée, sésame au wasabi / Blinis à la truffe, fromage frais et saumon fumé / Tartelette de rillettes de saumon aux baies de timut, caviar de truite

12 pièces 28,00 €

Cubiques

(3 variétés, dans l'esprit d'une verrine)

Pana cotta de champignons, oignons grelots et champignons de Paris / Mousseline de panais, mélange de graines toastées / Lentilles noires, lard paysan rôti, sauce moutarde

15 pièces 30,00 €
35 pièces 66,00 €

Bouchées froides

(6 variétés)

Filet de volaille aux zestes d'agrumes, mayonnaise de betterave et vinaigre de framboise / Crèmeux de foie gras, biscuit aux épices, nappage passion et gingembre / Financier à l'estragon, fourme d'Ambert onctueuse, pickles de poire au vin chaud / Biscuit de potimarron, crème de cèpes, pana cotta de potimarron et poudre de cèpes / Tartelette sablée, chantilly de patate douce au citron vert, éclats de marrons cuits / Blinis à la truffe, houmous de haricot blanc, magret de canard fumé

12 pièces 22,00 €
24 pièces 41,00 €
48 pièces 79,00 €

Timbales

(3 variétés, dans l'esprit d'une mini assiette)

Chantilly de butternut, émincé de bœuf tataki au sésame / Fondue de poireaux, noix de pétoncles snackées, vinaigrette à la truffe / Écrasé de topinambour à l'huile de noisette, parmesan croustillant, éclats de noisettes

12 pièces 27,00 €
24 pièces 49,00 €

Mini sandwichs

Pain suédois moelleux, beurre aux herbes et jambon truffé / Galette de blé à la betterave, pastrami, moutarde douce et chou râpé finement / Pain de mie à l'encre de seiche, haddock, ricotta et oignons frits / Pain aux épinards, rillettes de saumon au citron et herbes marines / Pain au lait, crème d'endive, noix, pomme et fromage persillé

20 pièces 36,00 €
40 pièces 69,00 €

Pâté en croûte apéritif

Veau, volaille, porc, foie gras, trompettes de la mort, et pistaches.

Demi pâté en croûte apéritif 35,00 €
Pâté en croûte apéritif entier 1,3 kg 65,00 €

Pain surprise thon citronné

Pain suédois, crème légère aux zestes de citron vert, émietté de thon

24 pièces 42,00 €

Pain surprise jambon truffé

Pain suédois, beurre à la fleur de sel et herbes fraîches, jambon à la truffe Tuber Aestivum

24 pièces 40,00 €

Mini quiches

Lorraines, végétariennes

24 pièces 49,00 €

Mini pizzas

4 saisons, végétariennes

16 pièces 34,00 €

PLATEAU DE LA MER

Plateau de saumon fumé de Norvège,
beurre, citron

400 gr./ 6-8 personnes 45,00 €

PLATEAUX DE LA TERRE

Jambon blanc à la truffe Tuber
Aestivum en chiffonnade

400 gr./6-8 personnes 30,00 €

Chiffonnade de jambon de Parme
AOP

400 gr./6-8 personnes 32,00 €

Croques-monsieur au saumon fumé

20 pièces 36,00 €

Burgers lyonnais

Saucisson chaud pistaché, confit d'oignons, tranche d'emmental, cervelle de canut

12 pièces 34,00 €

Burgers végétariens

Purée d'avocat, steak de soja, cream cheese, oignons rouges, cheddar

12 pièces 32,00 €

Burgers de bœuf Limousin

Steak de bœuf Limousin, compotée d'oignons, cheddar, sauce barbecue

12 pièces 38,00 €

Bouchées chaudes

Gougère au comté / brochette de crevettes marinées / vol-au-vent d'escargot / croque jambon truffé / tartelette au poulet et curry

25 pièces 39,00 €

PLATEAUX APÉRITIFS CHAUDS

Nems de gambas au curry rouge

Petits légumes, sauce yaourt

15 pièces 36,00 €

Croques jambon à la truffe Tuber Aestivum

20 pièces 38,00 €





ENTRÉES FROIDES

Ceviche de dorade au lait de coco
Citron vert, gingembre, avocat et mangue
..... 12,00 €

**Mille-feuille de saumon gravlax
et fumé**
Crème à l'aneth, citron broyé, caviar de truite
..... 12,00 €

Brouillade d'œufs crémeuse truffée
Potimarron rôti à l'huile de noix, graines de
courges grillées
..... 12,00 €

Mi-cuit de veau mariné
Champignons au vinaigre, mayonnaise
à la truffe
..... 12,00 €

**Noix de Saint-Jacques marinées
au citron**
Crème de pois maraicher à la menthe
..... 12,00 €

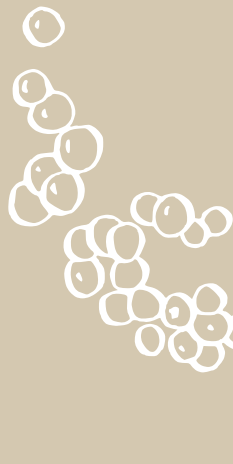
ENTRÉES À RÉCHAUFFER

Velouté de châtaignes fumées
Oignons grelots, champignons et lard paysan
..... 10,00 €

Velouté de potimarron
Cèpes en persillade
..... 10,00 €

Noix de Saint-Jacques gratinées,
Brunoise de légumes, sauce iodée au Vermouth
..... 12,00 €

**Gratin de fruits de mer, quenelles de
brochet**
Sauce crustacés au vin blanc
..... 12,00 €



À PARTAGER

Caviar Baeri biologique d'Aquitaine

Caviar de Neuvic

30 gr	89,00 €
50 gr	145,00 €
100 gr	290,00 €
250 gr	725,00 €

Saumon entier en Bellevue, sauce tartare et citron

15 à 20 personnes	135,00 €
-------------------------	----------

Foie gras de canard entier 180gr

Pain aux fruits secs pour toasts (conditionné en bocal)

.....	32,00 €
-------	---------

Foie gras de canard lobe entier cuit sous vide 500g

8 à 10 personnes	75,00 €
------------------------	---------

PLATS

Plats de fêtes

Cocon lyonnais aux écrevisses et morilles, bisque de homard, carottes fanes et riz safrané

..... 18,00 €

Filet de saumon à l'oseille, épinards frais et pommes de terre bouchons, duxelle de champignons

..... 19,00 €

Filet de bar, mijoté de coco blanc au chorizo ibérique, chou frisé, émulsion au jus de poireau

..... 19,00 €

Pavé de cabillaud nacré, ravioles de St-Jacques et crevettes, bouillon crémé à la citronnelle

..... 21,00 €

Quasi de veau, salsifis et champignons, jus au foie gras

..... 19,00 €

Magret de canard rôti, sauce bigarade, gratin dauphinois

..... 19,00 €

Tournedos de bœuf confit Rossini, purée de pommes de terre à la truffe

..... 21,00 €

Suprême de poulet fermier, morilles et vin jaune, ravioles au mascarpone et noix

..... 21,00 €

Plats enfants

Filet de saumon vapeur, purée de pommes de terre

..... 12,00 €

Suprême de poulet rôti, purée de pommes de terre

..... 12,00 €



Accompagnements

Purée de pommes de terre truffée
La part 300g 8,00 €

Gratin de cardons lyonnais
La part 300g 8,00 €

Légumes de saison vapeur au beurre d'herbes
La part 200g 8,00 €

Champignons en persillade (pleurotes, paris, girolles, cèpes, morilles, shiitaké)
La part 250g 10,00 €

Gratin dauphinois
La part 300g 7,00 €

Pièces traditionnelles

Saumon en croûte, épinards et champignons, sauce à l'oseille
À partir de 4 personnes
La part 18,00 €

Filet de bœuf en croûte Wellington, sauce au foie gras
À partir de 4 personnes
La part 19,00 €

Pithiviers de veau, volaille et foie gras, jus au parfum de truffe
Pour 5/6 personnes 76,00 €

Jambon à l'os braisé, jus réduit au miel
Pour 40 personnes 8/10 kg 190,00 €

Fromages

Délice de Bourgogne à la truffe (brillât savarin truffé)
¼ 125gr 9.50 €
½ 250gr 18.50 €
Entier 500g 35,00 €

Saint-Marcellin truffé entier (90g)
..... 4.50 €

Plateau de fromages entiers affinés
4 variétés / 4-6 personnes 25,00 €
6 variétés / 10 personnes 75,00 €

Plateau de fromages découpés affinés
4 variétés /15 personnes 68,00 €





DESSERTS

Plateaux de gourmandises

Miniatures chocolat & fruits

Chocolat et sarrasin : Fondant au chocolat, caramel infusé au sarrasin grillé / Figues et épices : Biscuit financier amande aux cinq épices, ganache à la figue et son confit / Chocolat et noisettes : Coque au chocolat noir, praliné noisette salé, crémeux lait et noisettes grillées / Pomme et coing : Sablé sucré, pommes caramélisées façon tarte tatin et gel de coing / Douceur exotique, parfum d'ailleurs : Crémeux mangue banane passion, gel passion et croustillant spéculoos / 100% mandarine : Tartelette sablée, crème d'amandes, marmelade de clémentines de Corse, mousse mandarine et gel de mandarine / Marron d'Ardèche : Moelleux aux marrons, insert crème de marrons et marrons glacés / Poire et cacao : Croustillant au grué de cacao, mousse poires Williams, ganache à la poire et poires fraîches.

12 pièces	22.00 €
24 pièces	41.00 €
48 pièces	79.00 €

Assortiment de macarons

Chocolat, caramel au beurre salé, vanille, pistache, citron, passion, framboise, cassis

Boîte de 8 pièces	15.90 €
Boîte de 16 pièces	29.90 €

Assortiment de mini flans

Pistache, praline, vanille, chocolat, praliné noisette

30 pièces	49,50 €
-----------------	---------



Bûches gourmandes

Bûche agrumes - sans fruit à coques

Crumble façon sablé breton, biscuit aux zestes d'oranges, compotée de clémentine de Corse IGP, crémeux et mousse parfumée au citron jaune

Individuelle	4.90 €
6/8 personnes	32.00 €

Bûche chocolat - sans gluten

Croustillant praliné aux noisettes, dacquoise aux amandes et cacao, crémeux vanille et chocolat, mousse au chocolat "Manjari" 64% pur Madagascar

Individuelle	4.90 €
6/8 personnes	32.00 €

Bûche dulcey exotique

Croustillant crêpe dentelle aux amandes, biscuit pâte à choux, crémeux passion, compotée de mangue, mousse au chocolat Dulcey

Individuelle	4.90 €
6/8 personnes	32.00 €

MENUS

Délices de la terre

ENTRÉE

Velouté de châtaignes fumées

PLAT

Poulet fermier, morilles et vin jaune, ravioles
au mascarpone

DESSERT

Bûche individuelle au choix

36 €



Délices de la mer

ENTRÉE

Ceviche de dorade au lait de coco

PLAT

Cocon lyonnais aux écrevisses et morilles, bisque de
homard, carottes fanes et riz safrané

DESSERT

Bûche individuelle au choix

36 €

CARTE DES VINS

Les effervescents

Champagne Paul Bocuse Brut - 75 cl

Une robe or étincelante pour les fêtes, un nez frais de fleurs et d'agrumes, en bouche à l'effervescence joyeuse pour fêter cette fin d'année et la nouvelle ! 35.00 €

Champagne Marguerite Guyot – Cuvée Désire Brut, 75cl

Sublime avec notre ceviche de dorade ou notre bûche exotique ou agrumes 45.00 €

Vins rouges

Saint Joseph Paul Bocuse 2021 - 75 cl

Idéal avec notre suprême de poulet fermier ou notre quasi de veau 29.00 €

Domaine Gérard Bertrand, Château de Villemajou - AOP Corbières Boutenac , 75cl

Parfait avec une viande rouge comme notre magret de canard rôti ou notre tournedos de bœuf 46.00 €

Vins blancs

Chablis Paul Bocuse 2022 – 75 cl

Sublime avec un poisson délicat comme notre pavé de cabillaud nacré ou notre filet de saumon à l'oseille 24.00 €

Pouilly-Fuissé AOC Paul Bocuse 2022 – 75 cl

Idéal pour accompagner notre cocon lyonnais aux écrevisses ou notre filet de bar 45.00 €

Les spiritueux

Le Gin, Les Perceptions, 70 cl

Parfait pour un apéritif festif 39,90 €

La liqueur, Les Perceptions, 70 cl

Idéal pour des moments raffinés en fin de repas 39.90 €



INFORMATIONS DE COMMANDE



Sur notre site en ligne
commande.c-gastronomie.fr



Par téléphone
06.74.09.79.98



Dans nos boutiques
Adresses au dos

DATE LIMITE DE COMMANDE

Le Réveillon - le 21 Décembre
La Saint Sylvestre - le 28 décembre

INFORMATIONS DE COMMANDE

Passez vos commandes dès à présent !
Les retraits et livraisons de la
Carte des Fêtes sont ouverts
du 12 Décembre au 12 Janvier.

ACCESSOIRES & LIVRAISON

ACCESSOIRES

Pack de 40 cuillères cocktail 4.00 €

Pack de 40 fourchettes cocktail 4.00 €

Pack de 60 serviettes cocktail 6.00 €

INFORMATIONS DE COMMANDE :

Pour toute information sur la composition des produits ou leurs allergènes, veuillez consulter notre documentation directement sur notre site internet, en boutique auprès de nos vendeurs ou directement par téléphone.

Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande doit être réglée afin d'être enregistrée.

Aucune réclamation ne pourra être prise en compte si elle n'est formulée lors du retrait ou de la livraison des marchandises.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise n'est reprise ou échangée.

L'annulation d'une commande est possible jusqu'à 7 jours avant sa récupération ou livraison.

Aucun acompte ne pourra être remboursé. Les prix de nos produits sont indiqués à la pièce ou par personne sauf indication contraire.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles de varier.

Les photos sont non contractuelles et représentent des suggestions de présentation.

Les livraisons peuvent s'effectuer du lundi au samedi de 10h à 16h dans un créneau défini d'une heure.

Le client s'engage à être présent durant la totalité de celui-ci.

Le service livraison sera fermé les 24, 25 et 31 Décembre, ainsi que le 1er Janvier.

DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE



CLICK & COLLECT

Retirez votre commande en **CLICK & COLLECT**
dans l'une de nos boutiques



NOS BOUTIQUES

Comptoir Paul Bocuse

102 Cr Lafayette, 69003
09 78 31 75 55

République

17 rue Childebert, LYON 2
04 78 42 24 57

Chaponost

38 route de Brignais 69630
04 69 84 83 63

Lyautey

17 place Mal Lyautey, LYON 6
04 78 52 29 63

Saint-Cyr-Au-Mont-D'or

1 place du Général de Gaulle
04 78 34 11 31

Tassin-La-Demi-Lune

79 avenue de la République
04 78 35 39 28



boutique@c-gastronomie.fr

C-GASTRONOMIE
Maison de goûts
LYON - ANNECY

c-gastronomie.fr