

JUILLET 2025

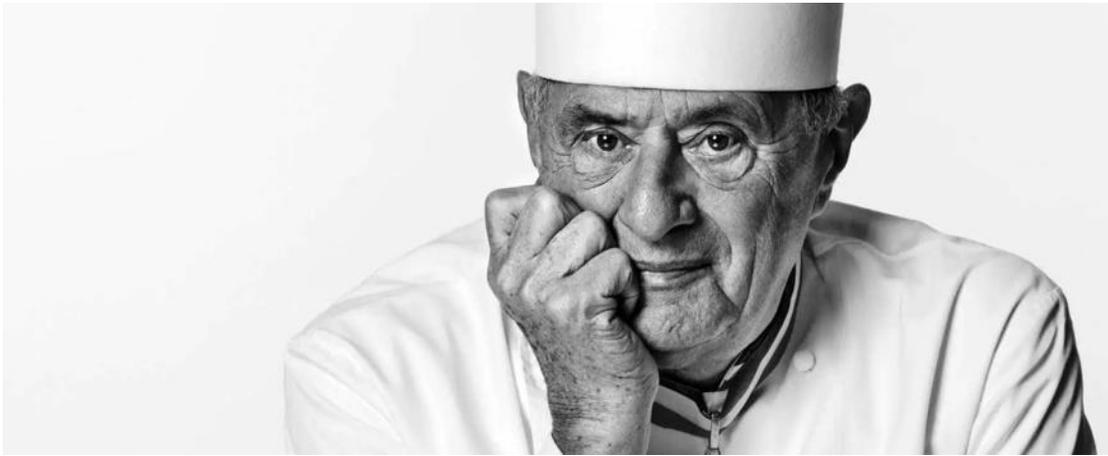
OFFRES

VOTRE PARTENAIRE
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

— LDLC ARENA —



PRÉSENTATION



L'UNIVERS BOCUSE

Un ensemble de restaurant, brasseries et concepts culinaires uniques, tous unis par une seule et même passion : l'amour de la cuisine et du produit.

Une force reconnue mondialement : Le Groupe Bocuse est un acteur incontournable de la gastronomie française, reconnu pour son excellence et son innovation. Fort de son héritage prestigieux et de sa vision avant-gardiste, le groupe continue de séduire les amateurs de haute cuisine à travers le monde.

Diversité et complémentarité : le groupe rassemble une variété d'établissements aux identités propres, allant des brasseries traditionnelles aux restaurants gastronomiques, chacun offrant une expérience culinaire unique. Cette diversité permet au Groupe Bocuse de répondre aux attentes d'une clientèle variée, en alliant tradition et modernité.

Excellence et innovation : À la pointe de l'innovation culinaire, le Groupe Bocuse est constamment à la recherche de nouvelles idées pour surprendre et ravir ses clients. L'engagement envers la qualité des produits, la créativité des plats et l'excellence du service est au cœur de chaque établissement.

Un engagement envers la qualité et le terroir : Fidèle à ses racines, le groupe met un point d'honneur à valoriser les produits locaux et soutenir les producteurs régionaux. Cette approche garantit la fraîcheur et l'authenticité des mets proposées, tout en soutenant l'économie locale.

EN 2020



L'UNIVERS BOCUSE

Le Groupe C-Gastronomie rejoint le Groupe Bocuse, apportant une expertise précieuse dans l'organisation et la gestion d'événements.

Leader : C-Gastronomie est un leader reconnu dans l'organisation et la gestion d'événements, avec une capacité à orchestrer des expériences mémorables, qu'il s'agisse de mariages, de conférences, ou de grandes célébrations.

Production : Le groupe excelle dans la production culinaire, respectant les normes européennes et capable de servir jusqu'à 4000 convives. Nos installations incluent des laboratoires de pointe, des équipements modernes et des outils spécialisés pour garantir une qualité constante et une gestion logistique efficace.

Logistique : C-Gastronomie dispose d'une infrastructure logistique robuste, incluant une flotte de véhicules modernes et équipés, des outils spécialisés, ainsi qu'une équipe de maîtres d'hôtel et de chefs de cuisine expérimentés. Nous fournissons également une gamme complète de vaisselle et d'arts de la table pour garantir des livraisons fluides et ponctuelles, soutenant ainsi toutes les opérations du groupe.

Ensemble, ces entités forment un groupe dynamique et diversifié, dédié à l'excellence culinaire et à l'innovation, capable de répondre à toutes les attentes de nos clients.

ORGANISATION

C-GASTRONOMIE

LES RESTAURANTS

2 établissements,
Annecy et Limonest

Bleu
IMPERIAL
Maître-bouillier

Maison
SAVOURE

BATEAU CROISIÈRE

Restauration sur le bateau du Libellule.
Croisière repas sur le Lac d'Annecy.


LIBELLULE
bateau-restaurant

VENTES LIVRÉES

Service dédié aux entreprises pour
les livraisons de plateaux repas,
cocktails et buffets

LES BOUTIQUES

6 établissements sur Lyon et sa région,
offre d'épicerie fines, snacking, bocaux de plats
cuisinés, produits traiteurs, pâtisseries et boissons



ÉVÉNEMENTIEL

Organisateur de grands événements
privés et professionnels.


FOOD
EXPO

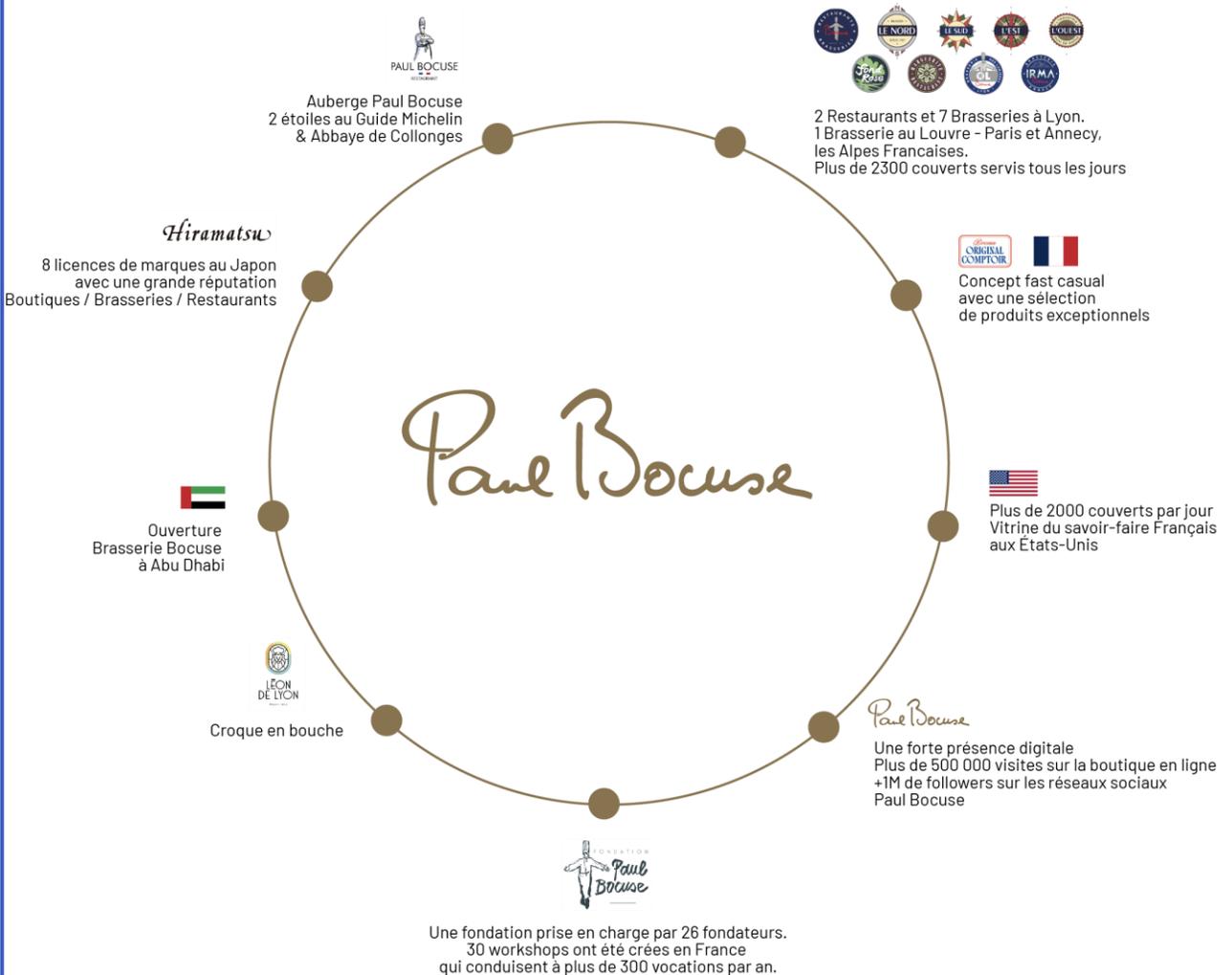

PARTNER


Viret


SAVOIRE
Produits

ORGANISATION

GROUPE BOCUSE



PRÉSENTATION



PARTENAIRES DE TOUS LES ÉVÉNEMENTS

L'excellence du restaurant gastronomie apporté à l'univers du traiteur

Depuis de nombreuses années nous accompagnons de grands événements, en Région et en France avec la construction de plusieurs espaces de restauration, où il est primordial d'en connaître les enjeux et les attentes.

Lors de l'organisation de grands événements, nous mettons un point d'honneur à consacrer toutes nos énergies et notre savoir-faire à leur service. Ainsi, nous savons dédier tout notre laboratoire et notre service exploitation à votre événement pour apporter le soin nécessaire à l'élaboration de grands événements.

NOS

VALEURS

— LDLC ARENA —

NOS VALEURS



LE SAVOIR-FAIRE

C'est ce qui nous permet de maîtriser chaque technique de cuisine, de service, de mise en scène, de vente.

Chaque collaborateur possède un parcours semé de belles rencontres, d'expériences autour de la gastronomie, de la restauration ou de l'événementiel.

Un vivier de talents qui nous a permis d'offrir au fil des années toutes les compétences du métier de traiteur restaurateur.

L'AUTHENTICITÉ

C'est le respect du produit, de la saison, du travail du producteur, des codes du métier.

En cuisine, l'authenticité se traduit par la justesse d'un assaisonnement pour sublimer un légume par exemple. Une technique de cuisson traditionnelle permettra également de respecter les recettes ancestrales.

Côté service, que ce soit sur un événement ou au restaurant, la part belle est faite au métier de maître d'hôtel. Un poste clef qui permet de coordonner chaque temps fort du repas et offrir une expérience complète aux convives.

NOS VALEURS



L'ÉCOLE DU SAVOIR-ÊTRE

Nous mettons depuis toujours un point d'honneur à nous entourer de collaborateurs et de partenaires experts dans chaque domaine : cuisine, service, commercial.

Vous retrouverez sur nos événements exclusivement nos chefs de cuisine et nous avons des responsables d'opérations salariés nous permettant une organisation optimale pour toutes les grandes opérations.

Nos cuisiniers viennent pour la plupart de grandes Maisons comme la Mère Brazier, Anne-Sophie Pic, et ont tous appris la cuisine dans les règles de l'art.

En salle, nous nous attachons à former les équipes afin qu'elles puissent répondre aux standards de notre Maison : la rigueur, l'excellence, le sens du service.

L'AUDACE

C'est le juste équilibre trouvé entre créativité et authenticité.

Respecter les traditions mais associer des saveurs inattendues, un dessert inspiré d'un tableau d'art, un poisson cuisiné comme un vieux souvenir de vacances...

Mais l'audace, c'est aussi de croire en ses rêves et d'assumer ses positions, car nous sommes avant tout convaincus que la cuisine est avant tout une histoire de cœur.

LES
PAUSES

— LDLC ARENA —

CAFÉ

RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales ÉVIAN et BADOIT

Jus de fruits artisanaux de l'Atelier Patrick Font

BOISSONS CHAUDES*

Café Lavazza (expresso, expresso decaffeinato)

Thés et infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

- Service de 30 minutes inclus dans la présentation si cocktail ou repas qui suit.
- Ratio : 1 serveur pour 80 couverts
- Si amplitude horaire importante : service payé au cas par cas

Verrerie en jetable ou en dure

** Sur base d'une boisson chaude
par personne*



C-GASTRONOMIE
- Réunion de gastronomie
1784 - 1800



sayoure
traiteur
Créateur de moments authentiques



PARTNER
TRAITERIE

PETIT DÉJEUNER

VIENNOISERIES 2 PCS/ CONVIVE

- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Mini pain aux raisins
- Mini torsade aux cranberries

LES FRUITS – 1 PC/ CONVIVE

- Brochette de fruits frais de la saison

RAFRAÎCHISSEMENTS

- Eaux minérales ÉVIAN et BADOIT
- Jus de fruits artisanaux de l'Atelier Patrick Font

BOISSONS CHAUDES*

- Café Lavazza (expresso, expresso décaféiné)
- Thés et infusions Paul Bocuse
- Dosette de lait

- Service de 30 minutes inclus dans la présentation si cocktail ou repas qui suit.
- Ratio : 1 serveur pour 80 couverts
- Si amplitude horaire importante : service payé au cas par cas

Verrerie en jetable ou en dure

** Sur base d'une boisson chaude par personne*



SUCRÉE

GOURMANDISE 2 PCS/ CONVIVE

Mini madeleine aux zestes et écorce d'orange

Mini cannelés

Mini tropézienne

Brochette de fruits frais et de saison

RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales ÉVIAN et BADOIT

Jus de fruits artisanaux de l'Atelier Patrick Font

BOISSONS CHAUDES*

Café Lavazza (expresso, expresso decaffeinato)

Thés et infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

- Service de 30 minutes inclus dans la présentation si cocktail ou repas qui suit.
- Ratio : 1 serveur pour 80 couverts
- Si amplitude horaire importante : service payé au cas par cas

Verrerie en jetable ou en dure

* Sur base d'une boisson chaude par personne



SALÉE

PROPOSITIONS

Assortiment de charcuterie fine et condiments
(30g par convives)

Jambon Blanc, Terrine, Pâté en Croûte, Saucisson, Coppa
(à titre d'exemple)

Assortiment de fromages tranchés
la Fromagerie Tête d'Or (30g par convives)

Reblochon fermier, Saint Félicien, comté fruité, chèvre charolais
(à titre d'exemple)

Gressins nature, gressins aux herbes de Provence,
gressins aux olives

Tartinable (tapenade, caviar de poivrons...)
ou panier de légumes croquants

Pain de campagne tranché

RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales ÉVIAN et BADOIT

Jus de fruits artisanaux de l'Atelier Patrick Font

- Service de 30 minutes inclus dans la présentation si cocktail ou repas qui suit.
- Ratio : 1 serveur pour 80 couverts
- Si amplitude horaire importante : service payé au cas par cas

Verrerie en jetable ou en dure



LES PAUSES

PERMANENTES

— LDLC ARENA —

CAFÉ

RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales ÉVIAN et BADOIT

Jus de fruits artisanaux de l'Atelier Patrick Font

BOISSONS CHAUDES*

Café Lavazza (expresso, espresso decaffeinato)

Thés et infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

PAUSES PERMANENTES

- Service de 3h00 maximum
- Service obligatoire 1h au dessus de 40 pax
- Service inclus 1h si prestation de restauration : cocktail ou repas assis
- Ratio : 1 serveur pour 100 couverts
- Si amplitude horaire importante : service payé au cas par cas

Verrerie en jetable ou en dure

** Sur base de deux boissons chaudes par personne*



PETIT DÉJEUNER

VIENNOISERIES 4 PCS/ CONVIVE

- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Mini pain aux raisins
- Mini torsade aux cranberries

LES FRUITS – 2 PC/ CONVIVE

- Brochette de fruits frais de la saison

RAFRAÎCHISSEMENTS

- Eaux minérales ÉVIAN et BADOIT
- Jus de fruits artisanaux de l'Atelier Patrick Font

BOISSONS CHAUDES*

- Café Lavazza (expresso, espresso decaffeinato)
- Thés et infusions Paul Bocuse
- Dosette de lait

- Service de 3h00 maximum
- Service obligatoire 1h au dessus de 40 pax
- Service inclus 1h si prestation de restauration : cocktail ou repas assis
- Ratio : 1 serveur pour 100 couverts
- Si amplitude horaire importante : service payé au cas par cas

Verrerie en jetable ou en dure

** Sur base de deux boissons chaudes par personne*



SUCRÉE

GOURMANDISE 4 PCS / CONVIVE

Mini madeleine aux zestes et écorce d'orange

Mini canelés

Mini tropézienne

Brochette de fruits frais et de saison

RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales ÉVIAN et BADOIT

Jus de fruits artisanaux de l'Atelier Patrick Font

BOISSONS CHAUDES*

Café Lavazza (expresso, expresso decaffeinato)

Thés et infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

- Service de 3h00 maximum
- Service obligatoire 1h au dessus de 40 pax
- Service inclus 1h si prestation de restauration : cocktail ou repas assis
- Ratio : 1 serveur pour 100 couverts
- Si amplitude horaire importante : service payé au cas par cas

Verrerie en jetable ou en dure

** Sur base de deux boissons chaudes par personne*



C-GASTRONOMIE
- Niveau de pointe
1974 - 2024



SALÉE

PROPOSITIONS

Assortiment de charcuterie fine et condiments
(60g par convives)

Jambon Blanc, Terrine, Pâté en Croûte, Saucisson, Coppa
(à titre d'exemple)

Assortiment de fromages tranchés
la Fromagerie Tête d'Or (60g par convives)

Reblochon fermier, Saint Félicien, comté fruité, chèvre charolais
(à titre d'exemple)

Gressins nature, gressins aux herbes de Provence,
gressins aux olives (50g par convives)

Tartinable (tapenade, caviar de poivrons...)
ou panier de légumes croquants (50g par convives)

Pain de campagne tranché (50g par convives)

RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales ÉVIAN et BADOIT

Jus de fruits artisanaux de l'Atelier Patrick Font

- Service de 3h00 maximum
- Service obligatoire 1h au dessus de 40 pax
- Service inclus 1h si prestation de restauration : cocktail ou repas assis
- Ratio : 1 serveur pour 100 couverts
- Si amplitude horaire importante : service payé au cas par cas

LES

COCKTAILS

— LDLC ARENA —



COCKTAILS

LE BASIQUE

BASIQUE

3 PARTS DE QUICHES/PIZZA

ÉQUIVALENT 6 PCS

Mini quiche lorraine

Mini tarte chèvre poireau

Mini pizza

2 PAINS GOURMANDS

AU CHOIX - ÉQUIVALENT 4 PCS

Pain bretzel, rillettes de poulet rôti, graine de moutarde, tomate séchée

Pain baguette au jambon truffé, beurre salé

Pain bagnat au thon, salade croquante, tomates et mayonnaise aux herbes

1 STREET FOOD CHAUDE

AU CHOIX - ÉQUIVALENT 2 PCS

Mini burger limousin, steak de bœuf de race limousine, fromage fondant

Mini burger lyonnais, au saucisson pistaché, fromage fondant

Mini burger au poulet, blanc de poulet effiloché, mayonnaise fumée

Croque Monsieur au jambon truffé, sauce mornay, fromage fondant

BASIQUE

PLANCHES GOURMANDES

2 PCS/ CONVIVE

Assortiment de charcuterie fine et condiments
(50g par convives)

Jambon Blanc, Terrine, Pâté en Croûte, Saucisson, Coppa
(à titre d'exemple)

Assortiment de fromages tranchés
la Fromagerie Tête d'Or (50g par convives)

Reblochon fermier, Saint Félicien, comté fruité, chèvre charolais
(à titre d'exemple)

Planche de saumon fumé (50g/convive)

2 PARTS – TARTES SUCRÉES

ÉQUIVALENT 3 PCS

Tarte fine aux fruits de saison, chantilly légère maison

Tarte aux pralines

BASIQUE

BOISSONS

Fournis par vos soins

BOISSONS CHAUDES*

Café Lavazza (expresso, espresso décaféiné)

Thés et infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

- Service de 1h30
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 40 convives, 1 barman pour 80 convives

** Sur demande - Sur base d'une boisson chaude par personne*



COCKTAILS

LE QUINZE

QUINZE

2 BOUCHÉES FROIDES – AU CHOIX

Comme un thon à la niçoise

Tartelette sablée au vuna végétal onctueux et légumes croquants

Petit pois et raifort

Biscuit au petit pois, crème de raifort, dôme de pois maraicher mentholé

Blé noir et chèvre frais

Blinis au blé noir, chèvre frais aux fleurs, condiment miel et piment

Volaille et menthe poivrée

Volaille marbrée aux herbes mentholées, houmous de pois

Saumon et rhubarbe

Tartare de saumon salé, compotée de rhubarbe aigre douce

1 VERRINE LOCALE – AU CHOIX

Pana Cotta de lait végétal, eau de tomate et poivron
au piment de Bresse, légumes verts croquants

Lentilles vertes du Puy, tomates marinées et fumées,
chèvre frais à l'origan

Purée de courgettes grillées, pignons de pins torréfiés,
antipasti de légumes grillés

QUINZE

PLANCHES GOURMANDES

2 PCS/ CONVIVE

Assortiment de charcuterie fine et condiments
(30g par convives)

Jambon Blanc, Terrine, Pâté en Croûte, Saucisson, Coppa
(à titre d'exemple)

Assortiment de fromages tranchés
la Fromagerie Tête d'Or (30g par convives)

Reblochon fermier, Saint Félicien, comté fruité, chèvre charolais
(à titre d'exemple)

Planche de saumon fumé (50g/convive)

1 PAIN GOURMAND – AU CHOIX

Pain bretzel, rillettes de poulet rôti, graines de moutarde,
tomate séchée

Pain baguette au jambon truffé, beurre salé

Pain bagnat au thon, salade croquante, tomates
et mayonnaise aux herbes

QUINZE

2 MINI SANDWICH – AU CHOIX

Wrap mortadelle et stracciatella

Burger Végétal

Mini sandwich Bacon et poivron

Mini sandwich Volaille et cheddar

Mini pain pita Tomate et champignons aigre doux

1 MINI PLAT CHAUD – ÉQUIVALENT 2 PCS

Saucisson lyonnais, écrasé de pomme de terre,
sauce Beaujolais

Cabillaud, légumes croquant de saison et sauce vierge
aux herbes

Quenelle de brochet, riz parfumé et sauce Nantua

3 PIÈCES SUCRÉES – AU CHOIX

Chocolat et passion

Moelleux au chocolat, gel pure passion

Fraise et rhubarbe

Tartelette au confit de fraise, crèmeux vanille, rhubarbe acidulée

Abricot et herbes

Compotée d'abricot en tartelette, infusion d'herbes fraîches

Noix de coco et corossol

Croustillant noix de coco grillée, crèmeux coco et corossol

Noisette et yuzu

Praliné noisette craquant, citron yuzu comme un lemon curd

QUINZE

BOISSONS

Fournis par vos soins

BOISSONS CHAUDES*

Café Lavazza (expresso, expresso décaféiné)

Thés et infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

Grammage : 500 / 520 grammes, hors pain

- Service de 1h30
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 40 convives, 1 barman pour 80 convives

** Sur demande - Sur base d'une boisson
chaude par personne*



COCKTAILS

LE DIX-HUIT

DIX-HUIT

2 BOUCHÉES FROIDES – AU CHOIX

Comme un thon à la niçoise

Tartelette sablée au vuna végétal onctueux et légumes croquants

Petit pois et raifort

Biscuit au petit pois, crème de raifort, dôme de pois maraicher mentholé

Blé noir et chèvre frais

Blinis au blé noir, chèvre frais aux fleurs, condiment miel et piment

Volaille et menthe poivrée

Volaille marbrée aux herbes mentholées, houmous de pois

Saumon et rhubarbe

Tartare de saumon salé, compotée de rhubarbe aigre douce

1 VERRINE LOCALE – AU CHOIX

Pana Cotta de lait végétal, eau de tomate et poivron
au piment de Bresse, légumes verts croquants

Lentilles vertes du Puy, tomates marinées et fumées,
chèvre frais à l'origan

Purée de courgettes grillées, pignons de pins torréfiés,
antipasti de légumes grillés

DIX-HUIT

PLANCHES GOURMANDES

2 PCS/ CONVIVE

Assortiment de charcuterie fine et condiments
(30g par convives)

Jambon Blanc, Terrine, Pâté en Croûte, Saucisson, Coppa
(à titre d'exemple)

Assortiment de fromages tranchés
la Fromagerie Tête d'Or (30g par convives)

Reblochon fermier, Saint Félicien, comté fruité, chèvre charolais
(à titre d'exemple)

Planche de saumon fumé (50g/convive)

1 PAIN GOURMAND – AU CHOIX

Pain bretzel, rillettes de poulet rôti, graines de moutarde,
tomate séchée

Pain baguette au jambon truffé, beurre salé

Pain bagnat au thon, salade croquante, tomates
et mayonnaise aux herbes

DIX-HUIT

2 MINI SANDWICH – AU CHOIX

Wrap mortadelle et stracciatella

Burger Végétal

Mini sandwich Bacon et poivron

Mini sandwich Volaille et cheddar

Mini pain pita Tomate et champignons aigre doux

1 STREET FOOD CHAUDE

AU CHOIX – ÉQUIVALENT 2 PCS/ CONVIVE

Mini burger limousin, steak de bœuf de race limousine, fromage fondant

Mini burger lyonnais, au saucisson pistaché, fromage fondant

Mini burger au poulet, blanc de poulet effiloché, mayonnaise fumée

Croque Monsieur au jambon truffé, sauce mornay, fromage fondant

DIX-HUIT

1 MINI PLAT CHAUD

ÉQUIVALENT 3 PCS/ CONVIVE

Saucisson lyonnais, écrasé de pomme de terre,
sauce Beaujolais

Cabillaud, légumes croquant de saison
et sauce vierge aux herbes

Quenelle de brochet, riz parfumé
et sauce Nantua

3 PIÈCES SUCRÉES

Chocolat et passion

Moelleux au chocolat, gel pure passion

Fraise et rhubarbe

Tartelette au confit de fraise, crémeux vanille, rhubarbe acidulée

Abricot et herbes

Compotée d'abricot en tartelette, infusion d'herbes fraîches

Noix de coco et corossol

Croustillant noix de coco grillée, crémeux coco et corossol

Noisette et yuzu

Praliné noisette craquant, citron yuzu comme un lemon curd

DIX-HUIT

BOISSONS

Fournis par vos soins

BOISSONS CHAUDES*

Café Lavazza (expresso, espresso décaféiné)

Thés et infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

COCKTAILS

Grammage : 560/580 grammes, hors pain

- Service de 1h30
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 40 convives, 1 barman pour 80 convives

** Sur demande - Sur base d'une boisson chaude par personne*





LE VINGT-QUATRE



VINGT-QUATRE

3 BOUCHÉES FROIDES – AU CHOIX

Comme un thon à la niçoise

Tartelette sablée au vuna végétal onctueux et légumes croquants

Petit pois et raifort

Biscuit au petit pois, crème de raifort, dôme de pois maraicher mentholé

Blé noir et chèvre frais

Blinis au blé noir, chèvre frais aux fleurs, condiment miel et piment

Volaille et menthe poivrée

Volaille marbrée aux herbes mentholées, houmous de pois

Saumon et rhubarbe

Tartare de saumon salé, compotée de rhubarbe aigre douce

1 ANIMATION SALÉE

AU CHOIX – 2 PCS/ CONVIVE

Découpe d'un pâté en croûte lyonnais façon
"Oreiller de la Belle Aurore"

Carpaccio de bar, huile d'olive et citron broyé,
olive Kalamata

Chèvre frais, vierge de fraise et rhubarbe, roquette,
chips de parmesan

VINGT-QUATRE

1 VERRINE LOCALE – AU CHOIX

Pana Cotta de lait végétal, eau de tomate et poivron au piment de Bresse, légumes verts croquants

Lentilles vertes du Puy, tomates marinées et fumées, chèvre frais à l'origan

Purée de courgettes grillées, pignons de pins torréfiés, antipasti de légumes grillés

PLANCHES GOURMANDES

2 PCS/ CONVIVE

Assortiment de charcuterie fine et condiments
(30g par convives)

Jambon Blanc, Terrine, Pâté en Croûte, Saucisson, Coppa
(à titre d'exemple)

Assortiment de fromages tranchés
la Fromagerie Tête d'Or (30g par convives)

Reblochon fermier, Saint Félicien, comté fruité, chèvre charolais
(à titre d'exemple)

Planche de saumon fumé (50g/convive)

VINGT-QUATRE

2 PAINS GOURMANDS – AU CHOIX

Pain bretzel, rillettes de poulet rôti, graines de moutarde, tomate séchée

Pain baguette au jambon truffé, beurre salé

Pain bagnat au thon, salade croquante, tomates et mayonnaise aux herbes

2 MINI SANDWICH – AU CHOIX

Wrap mortadelle et stracciatella

Burger Végétal

Mini sandwich Bacon et poivron

Mini sandwich Volaille et cheddar

Mini pain pita Tomate et champignons aigre doux

VINGT-QUATRE

1 STREET FOOD CHAUDE

AU CHOIX – ÉQUIVALENT 2 PCS/ CONVIVE

Mini burger limousin, steak de bœuf de race limousine, fromage fondant

Mini burger lyonnais, au saucisson pistaché, fromage fondant

Mini burger au poulet, blanc de poulet effiloché, mayonnaise fumée

Croque Monsieur au jambon truffé, sauce mornay, fromage fondant

1 MINI PLAT CHAUD

ÉQUIVALENT 3 PCS/ CONVIVE

Saucisson lyonnais, écrasé de pomme de terre, sauce Beaujolais

Cabillaud, légumes croquant de saison et sauce vierge aux herbes

Quenelle de brochet, riz parfumé et sauce Nantua

VINGT-QUATRE

1 ANIMATION SUCRÉE

AU CHOIX - ÉQUIVALENT 2 PCS

Baba punché au sirop de bourgeons de sapin bio

Crème mousseline aux agrumes frais et confit

Meringue craquante

Confit de myrtille, gel aux herbes fraîches, chantilly à la chartreuse & noix caramélisées du Dauphiné

Mille Zestes au citron, biscuit spéculoos

Marmelade d'agrumes et meringue craquante

3 PIÈCES SUCRÉES - AU CHOIX

Chocolat et passion

Moelleux au chocolat, gel pure passion

Fraise et rhubarbe

Tartelette au confit de fraise, crémeux vanille, rhubarbe acidulée

Abricot et herbes

Compotée d'abricot en tartelette, infusion d'herbes fraîches

Noix de coco et corossol

Croustillant noix de coco grillée, crémeux coco et corossol

Noisette et yuzu

Praliné noisette craquant, citron yuzu comme un lemon curd

VINGT-QUATRE

BOISSONS

Fournis par vos soins

BOISSONS CHAUDES*

Café Lavazza (expresso, espresso décaféiné)

Thés et infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

Grammage : 630/650 grammes, hors pain

- Service de 2h00
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 40 convives, 1 barman pour 80 convives

** Sur demande - Sur base d'une boisson
chaude par personne*





LE VINGT-QUATRE

VINGT-QUATRE

3 BOUCHÉES FROIDES – AU CHOIX

Wrap's volaille, mayonnaise au curry, pousse d'épinard

Financier au piment d'Espelette, fromage frais
« mère Richard »

Tartelette au sésame, tartare de haddock, douceur
agrumes

Blinis et crème à la truffe d'été, coppa Auvergnate

Navette aux herbes de provence, rilette de saumon
au wasabi

Focaccia moelleuse, tapenade d'olive noir, tomate séchée

1 ANIMATION SALÉE

AU CHOIX - 2 PCS/ CONVIVE

« Chien Chaud » (hot dog), pain brioché,
saucisse de volaille fumée, sauce relish, oignons frits

« Champ de Patates », pommes de terre grenailles rôties
aux herbes, assortiment de sauces (sauce fromagère,
jus de viande...)

VINGT-QUATRE

1 VERRINE LOCALE – AU CHOIX

Ravioles du Dauphiné, betterave Chioggia, petits pois maraichers, noix de cajou grillées, vinaigrette au basilic de « l'Huilerie Beaujolaise »

Gaspacho de petit pois à la menthe fraîche

Poêlée de légumes d'été au vinaigre, roquette, fromage de chèvre

PLANCHES GOURMANDES

2 PCS/ CONVIVE

Assortiment de charcuterie, légumes pickles et cornichons français

Planche de pissaladière aux oignons doux

Assortiment de fromage, noix et fruits secs

Pain de campagne tranché

VINGT-QUATRE

2 PAINS GOURMANDS

AU CHOIX – ÉQUIVALENT 4PCS/ CONVIVE

Navette aux herbes, effiloché de bœuf et sauce cocktail

Pain brioché, saumon fumé, crème de raifort et citron confit

Pain aux graines, rillettes de canard, confit d'oignon et pousses de roquette

2 MINI SANDWICH – AU CHOIX

Chouquette végétarienne : comté, écrasé de potimarron à la noisette, éclats de châtaigne, persil plat

Fish burger : pain bun's, algues nori, épinards, cabillaud pané, sauce tartare

Mini focaccia : écrasé de céleri-rave à la noisette, champignons poêlés, copeaux de vieux comté

VINGT-QUATRE

1 STREET FOOD CHAUDE

AU CHOIX - 2 PCS/ CONVIVE

Le Croc Jambon : Croc jambon à la truffe d'été,
sauce mornay

Burger Lyonnais, cervelas pistaché "Bobosse",
cervelle des Canuts, compotée d'oignons rouges,
moutarde à l'ancienne

1 MINI PLAT CHAUD

ÉQUIVALENT 3 PCS

Fondant de veau, escabèche de tomates et coquillettes

Risotto crémeux au parmesan, poivrons rôtis

Quenelle de grenouilles, tagliatelles fraîches
et coulis persillé

VINGT-QUATRE

1 ANIMATION SUCRÉE

AU CHOIX - ÉQUIVALENT 2 PCS

Crème brûlée, à la vanille, pistache ou chocolat,
avec réalisation du caramel minute

Bar à mousse, mousse au chocolat blanc, au lait ou noir,
avec topping gourmands

Brioche perdue, topping miel, copeaux de chocolats...

3 PIÈCES SUCRÉES

Tartelette citron coco

Savarin pêche de vigne, biscuit moelleux pistache

Tarte chocolat, crémeux caramel,
ganache montée Jivara, noisettes

Choux crème diplomate à la framboise,
compotée de framboise des Monts du Lyonnais

Biscuit pain de gène vanillé, crème fleur de sureau,
fraise fraîche

Cannelé Bordelais, crème cerise noire

Pain de campagne tranché

VINGT-QUATRE

BOISSONS

Fournis par vos soins

BOISSONS CHAUDES*

Café Lavazza (expresso, espresso décaféiné)

Thés et infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

COCKTAILS

Grammage : 630/650 grammes, hors pain

- Service de 2h00
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 40 convives, 1 barman pour 80 convives

** Sur demande - Sur base d'une boisson
chaude par personne*

LES

REPAS
ASSIS

— LDLC ARENA —



MENU

BONS PETITS PLATS

ENTRÉE – AU CHOIX

Terrine de canard aux légumes grillés, coulis de poivron piquillo

Espuma butternut, confit d'oignon, huile de noisette, crème d'Isigny et noisettes torréfiées

Salade d'aubergine et champignons, huile de sésame, straciatella

PLAT – AU CHOIX

Dos de merlu, mijoté de lentilles vertes et carottes fondantes, sauce vin blanc

Filet mignon de veau pané, purée de panais, châtaignes et girolles

Tourte de potimarron aux châtaignes, jus végétal au parfum de truffe, mâche à l'huile de noisette

DESSERT – AU CHOIX

Pommes confites façon tatin, crème fraîche épaisse

Tarte tout chocolat, streusel cacao noisette

Tarte amandine et confit de fruits de saison

Pain de campagne tranché

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza (expresso, expresso décaféiné)

Thés et Infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

- Service de 1h30
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 35 convives

MENU BY CHEF

ENTRÉE – AU CHOIX

Traditionnelle salade lyonnaise - salade verte croquante, lardon caramélisés, croutons de pain toasté, œuf poché et vinaigrette à l'huile de noix

Crème de champignons, œuf parfait, huile de persil, mouillette de pain de mie

Blinis, chèvre frais à la ciboulette, julienne de radis multicolores à l'huile d'olive

PLAT – AU CHOIX

Traditionnelle quenelle de brochet, sauce Homardine et riz pilaf

Saucisson Lyonnais pistaché, écrasé de pomme de terre au beurre de Bresse, sauce au vin du Beaujolais

Raviolis mascarpone et noix, champignons des bois, émulsion au savagni

DESSERT – AU CHOIX

Crème de marron et mascarpone, tuile de sarrasin, poire crue et confite

Figue rôtie, siphon de fromage blanc et granola maison

Pomme et coing confits, sablé cassonade, crème glacée au café blanc d'Ethiopie

Pain de campagne tranché

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza (expresso, expresso décaféiné)

Thés et Infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

- Service de 1h30
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 30 convives

MENU

L'ÉTOILÉ

PIECES APERITIVES – 4 PIÈCES AU CHOIX

Noix et coing : biscuit noix, fromage frais au bleu, gelée de coing sauvage

Œuf de caille et poivre : sablé au parmesan et poivre fermenté, œuf de caille, sauce béarnaise

Carotte et cèpe : bouchon de carotte, crème de cèpes, poudre de cèpes

Saumon et radis : saumon aux herbes marines en tartelette, minestrone de radis multicolores

Foie gras et figue : nougat de foie gras aux fruits secs, gelée de figues violettes au vinaigre de Xérès

ENTRÉE – AU CHOIX

Mousseline d'artichaut à la grappa, œuf poché, bouquet de légumes et jeunes pousses, truffe fraîche râpée

Ceviche de saumon au citron vert, huile d'olive de Provence, pousses de roquette

Pâté en croûte de veau, volaille, ris de veau et foie gras, pickles betterave et oignons doux

PLAT – AU CHOIX

Grenadin de veau, oignon des Cévennes, petits pois à la française, jus marjolaine, mousseline de pommes de terre truffe

Château filet de Bœuf, pommes grenailles fondantes, sauce suprême aux morilles

Dos de cabillaud confit au lait ribot, carmine braisée au jus de betterave, émulsion iodée aux coquillages

Grandes ravioles au mascarpone, printanière de légumes rôtis, asperges, jus de morille à l'huile de noix

MENU

L'ÉTOILÉ

FROMAGE

Assortiment de fromages tranchés affinés par la Fromagerie Tête d'Or

DESSERT – AU CHOIX

Crèmeux ivoire à la vanille de Tahiti, chocolat grand cru Manjari, fruits rouges, sorbet fraise basilic

Croustillant citron, douceur au thé bergamote, suprêmes d'agrumes, sorbet pomelos

Feuille à feuille caramélisé, mousseline vanille, fruits rouges et verveine fraîche

Pain de campagne tranché

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza (expresso, expresso decaffeinato)

Thés et Infusions Paul Bocuse

Dosette de lait

REPAS ASSIS

Grammage : ~650 grammes, hors pain

** Sur base d'une boisson chaude par personne*

- Service de 2h00
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 20 convives



C-GASTRONOMIE
... Passion de goût
100% FRANCE

SAVEURS & CONVIVIALITÉ

— LDLC ARENA —



LE BRASERO

SAVEURS & CONVIVIALITÉ

BRASERO

1 SALADE

Salade de lentilles vertes, tomates cerises, poivrons juste revenus et herbes fraîches

Salade de riz, tomates de plein champ, petits pois frais juste blanchis, céleri croquant et mayonnaise aux herbes

Salade de tomates de plein champ multicolore, mozzarella de bufflonne, basilic frais, huile d'olive de Provence et vinaigre balsamique

3 GRILLADES

Croustillant de crevettes au curry, légumes croquants, coriandre et menthe fraîche.

Pavé de saumon sauvage snacké au Braséro

Croque-Monsieur au jambon blanc truffé, comté AOP affiné

Picanha de bœuf mariné, sauce chimichurri

Saucisse brasse, à faire griller, sauce à la moutarde

BRASERO

1 ACCOMPAGNEMENT (2 CHOIX)

Rösti de pomme de terre, crème aigrelette à la ciboulette

Légumes de saison rôtis (exemple : tomates de plein champ, pommes de terre grenaille, artichauts, poivrons...)

1 TARTINABLE

Caviar d'aubergines

Tapenade d'olive noire

Caviar de poivrons

Pain de campagne tranché

BRASERO

1 ANIMATION CULINAIRE

Cuisson des grillades, brochettes et légumes minutes, réalisé par notre chef, devant vos convives

2 PIÈCES SUCRÉES

Tartelette citron et coco, gel de citron vert

Tarte chocolat, crémeux caramel, ganache montée Jivara, noisettes croquantes

Savarin à la pêche des vignes, biscuit moelleux à la pistache

Choux à la crème diplomate à la framboise, compotée de framboises des monts du Lyonnais

- Service de 2h00
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 50 convives, 1 barman pour 100 convives, 1 cuisinier pour 150 convives

Grammage : ~820 grammes, hors pain



LE BBQ

SAVEURS & CONVIVIALITÉ

BBQ

1 SALADE

Salade de lentilles vertes, tomates cerises, poivrons juste revenus et herbes fraîches

Salade de riz, tomates de plein champ, petits pois frais juste blanchis, céleri croquant et mayonnaise aux herbes

Salade de tomates de plein champ multicolore, mozzarella de bufflonne, basilic frais, huile d'olive de Provence et vinaigre balsamique

3 GRILLADES

Brochette de gambas, chorizo ibérique et poivrons jaunes

Brochette de volaille fermière au thym, courgettes, tomates cerise

Brochette de légumes estivaux, marinade au citron, huile d'olive et herbes de Provence

Picanha de bœuf mariné, sauce chimichurri

Saucisse brasse, à faire griller, sauce à la moutarde

BBQ

1 ACCOMPAGNEMENT (2 CHOIX)

Rösti de pomme de terre, crème aigrette à la ciboulette

Légumes de saison rôtis (exemple : tomates de plein champ, pommes de terre grenaille, artichauts, poivrons...)

2 PIÈCES SUCRÉES

Tartelette citron/coco-gel citron vert

Tarte chocolat, crémeux caramel, ganache montée Jivara, noisettes

Savarin pêche de vigne, biscuit moelleux pistache

Choux à la crème diplomate à la framboise, compotée de framboise des monts du Lyonnais

- Service de 2h00
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 50 convives, 1 barman pour 100 convives, 1 cuisinier pour 150 convives

Grammage : ~760 grammes, hors pain



LE CATERING STAFF

SAVEURS & CONVIVIALITÉ



C-GASTRONOMIE
Plaisir de goûter
100% ANCIEN

CATERING STAFF

1 SALADE

Pink salade de quinoa, grenades, pommes rouges, baies roses, oignons rouges

Céréales de pois chiche, potimarron rôti, chèvre frais et noix

Salade de riz à la mexicaine, vinaigrette au xéres

Betterave rouge au vinaigre de cidre, noix de cajou, feta et graines de lin

1 PLAT CHAUD

Wok de poulet mariné accompagné d'une sauce aigre douce

Pavé de saumon aux graines de fenouille

Blanquette de veau à la crème, champignons poêlés, carottes

Risotto aux champignons et oignons frits

CATERING STAFF

1 ACCOMPAGNEMENT (2 CHOIX)

Riz pilaf

Jardinière de légumes

1 DESSERT

Tarte amandine pommes et cannelle

Entremet aux 3 chocolats

Tarte au citron

Pain de campagne tranché

- Service de 2h00 – en libre service
- Verrerie, platerie, couvert et déco inclus
- Ratio : 1 serveur pour 60 convives, supplément service au dessus de 60 pax, 1 cuisinier pour 100 convives

Grammage : ~630 grammes, hors pain





L'AFTER WORK

SAVEURS & CONVIVIALITÉ

AFTER WORK

PLANCHES GOURMANDES

2 PCS/ CONVIVE

Assortiment de charcuterie fine et condiments
(30g par convives)

Jambon Blanc, Terrine, Pâté en Croûte, Saucisson, Coppa
(à titre d'exemple)

Assortiment de fromages tranchés
la Fromagerie Tête d'Or (30g par convives)

Reblochon fermier, Saint Félicien, comté fruité, chèvre charolais
(à titre d'exemple)

Planche de saumon fumé (50g/convive)

Pain tranché

TARTINABLE & ACCOMPAGNEMENT

AUX CHOIX

Caviar d'aubergine

Tapenade d'olive noire

Caviar de poivron

Crudités de saison (carottes, choux fleurs, concombres,
tomates cerise...) accompagné de sa sauce au yaourt

AFTER WORK

PIÈCES COCKTAILS SALÉES & SUCRÉES – AU CHOIX

Pain bretzel, rillettes de poulet rôti, tomate séchée

Pain baguette au jambon truffé, beurre salé

Pain bagnat au thon

Burger Végétal

Madeleine aux zestes d'agrumes

Cookies au chocolat, à la praline

Grammage : ~150 grammes, hors pain

- Sans service
- Option de service possible – 1 serveur pour 80 pax

Collection donnée à titre indicatif

UN GRAND
MERCI !

— LDLC ARENA —

