



Votre commande doit être passée au magasin et sera accompagnée d'un versement d'acompte de 50 % du montant total. Le solde vous sera demandé à la livraison de votre commande.

Pour des raisons pratiques et esthétiques, nous vous pourrions vous proposer un conditionnement en plat.

Dans ce cas-là, une caution de 30 € vous sera demandée et restituée ensuite

**Toute l'équipe de la MAISON GAST vous remercie de votre confiance et vous souhaite de joyeuses fêtes**

# GAST

Charcuterie lyonnaise et alsacienne

Halles de Lyon – Paul Bocuse

102 cours Lafayette

Tel : 04.78.62.32.25

[Boutique.gast@gmail.com](mailto:Boutique.gast@gmail.com)

[www.gast.fr](http://www.gast.fr)

TOUTES VOS COMMANDES DOIVENT ÊTRE PASSÉES AVANT **LE 18 DÉCEMBRE 2018**



### APERITIFS sur commande

Canapés délices	1,80 € pièce
Feuilletés assortis	60,00 € le kg
Pain surprise	
Saumon fumé et tarama	35,00 € pièce
Charcuteries	30,00 € pièce

### NOS ENTRÉES CHAUDES

Bouchées au ris de veau	6,00 € pièce
Bouchées aux fruits de mer	6,00 € pièce
Brioché pistaché	27,50 € le kg
Coquilles saint Jacques	7,50 € pièce
Escargots de Bourgogne extra gros	9,50 € la dz
Escargots de Bourgogne moyen	8,50 € la dz
Escargots en choux	8,50 la dz

### NOS TERRINES

Terrine de légumes	22,10 € le kg
Terrine de saumon et légumes	30,50 € le kg
Terrine de noix de saint Jacques	42,40 € le kg
Terrine de mignon de sanglier morilles et foie gras	39,50 € le kg
Terrine pintade – olives	15,90 € le kg
Terrine d'escargots – asperges	22,90 € le kg

### NOS SAUMONS

Médaille de saumon	6,00 € pièce
Saumon surprise *	6,50 € pièce
Saumon Norvégien fumé	68,90 € le kg
Aumônières de tartare de saumon frais	10,00 € pièce
Une demi queue de langouste de cuba	22,00 € pièce

### FOIE GRAS

Foie gras de canard d'Alsace	nous consulter
Foie gras d'oie d'Alsace	nous consulter
Foie gras de canard MAISON	105,00 € le kg

### GIBIERS

Pavé de sanglier sauce vin rouge	37,50 € le kg
Civet de chevreuil sauce grand veneur	31,90 e le kg

### VIANDES

Filet de bœuf en croûte	19,00 € la part
Jambon à l'os en croûte sauce madère	15,00 € la part
Souris d'agneau	9,50 € pièce

### VOLAILLES

Suprême de chapon aux morilles	34,50 € le kg
Suprême de volaille farci champignons – truffés	32,50 € le kg
Caille farcie au foie gras	8,00 € pièce
Filet de canette aux agrumes	30,90 € le kg

### POISSONS

Gratin de langouste (à partir de 4 personnes)	60,00€ le kg
Lotte fraîche sauce matelote	49,90 € le kg
Loup en croûte °	20,00 € la part
Saumon en croûte °	16,00 € la part
Mousse de poisson (st Jacques ou langouste)	8,00 € pièce

### GARNITURES

Champignons forestiers	19,00 € le kg
Haricots verts	22,50 € le kg
Pommes dauphines	22,00 € le kg
Gratin dauphinois	17,00 € le kg
Gratin de cardons	19,00 € le kg
Ecrasé de pommes de terre aux cèpes	22,50 € le kg

\* macédoine de légumes citronnées, œufs durs émiettés et saumon fumé norvégien

° sauce dill ou sauce oseille