

Menu des fêtes



APÉRITIF

- Pain surprise charcuteries (40 toasts) **36.00 € pièce**
- Pain surprise jambon truffé (40 toasts) **38.00 € pièce**
- Pain surprise saumon fumé (40 toasts) **40.00 € pièce**
- Feuilletés assortis (prévoir 50 gr/pers) **60.00 € le kg**

NOS FOIES GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON (ORIGINE SUD OUEST)

- Foie gras de canard entier nature **140.00 € le kg**
- Foie gras de canard entier truffé **160.00 € le kg**
- Foie gras de canard entier au piment d'Espelette **150.00 € le kg**

NOS FOIES GRAS DE CANARD ET OIE MI-CUIT MAISON BRUCK (ORIGINE ALSACE)

- Foie gras de canard entier nature
 - **ballotin de 200 gr** **50.00 € pièce**
- Foie gras de canard entier nature
 - **ballotin de 600 gr** **130.00 € pièce**
 - Foie gras **d'oie** entier nature
 - **ballotin de 200 gr** **75.00 € pièce**
- Foie gras **d'oie** entier nature au Gewurztraminer
 - **à la coupe** **240.00 € le kg**

ENTRÉES FROIDES

- ½ Queue de langouste (origine Cuba) **23.00 € pièce**
- Saumon fumé Maison Barthouil (origine Norvège) **95.00 € le kg**
- Saumon façon Gravlax Maison Barthouil (origine Norvège) **95.00 € le kg**
- Médaillon de saumon (origine Norvège) **49.90 € le kg**
- Roulade de sole (Pêche Atlantique Centre est) **52.00 € le kg**
- Aspic œuf poché, saumon fumé & œufs de truite **5.00 € pièce**
- Aspic œuf poché, jambon truffé **5.00 € pièce**

ENTRÉES CHAUDES

- Coquille St Jacques cuisinée **8.50 € pièce**
- Bouchée à la reine au ris de veau **8.50 € pièce**
- Cassolette de poularde au vin jaune **8.90 € pièce**
- Cassolette des Gourmets (escargots, volaille, sauce Maître d'Hôtel) **8.90 € pièce**
- Escargots Bio français (Drôme d'Ardèche) Belle grosseur **12.00 € la dz**
- Saucisson brioché pistaché en : 400 (2 pers.), 600 (4 pers.) ou 800 (6 pers.) **28.50 € le kg**

CHARCUTERIES FINES ET TERRINES MAISON

- Pâté en croûte Spécial Noël (chevreuil, aïelles, poires caramélisées) **39.90 € le kg**
- Pâté en croûte de la Mer (Farce brochet, St Jacques, pétoncle & crevettes) **39.90 € le kg**
- Terrine de la Mer (Crevettes, St Jacques, brochet et asperges) **36.90 € le kg**
- Boudin blanc nature **19.00 € le kg**
- Boudin blanc truffé **24.00 € le kg**

PLATS POISSONS À SERVIR CHAUD

- Lotte à l'américaine – prévoir 140 gr/pers **17.90 € la part**
- Cassolette aux fruits de mer (homard, gambas, noix de St Jacques sauce homardine) **14.50 € pièce**
- Timbale de Brochet sauce au beurre citronné **8.50 € pièce**
- Bûche de saumon, morilles sauce Champagne **8.90 € pièce**
- ½ Queue de langouste à l'armoricaine accompagnée de riz basmati **26.00 € pièce**

PLATS VIANDES À SERVIR CHAUD

- Suprême de chapon aux morilles **13.90 € la part**
- Dinde rôtie aux marrons **12.90 € la part**
- Civet de biche sauce Grand Veneur **12.90 € la part**
- Civet de marcassin aux marrons **11.90 € la part**
- Délice de volaille farcie veau et cèpes sauce aux cèpes (volaille Label Rouge) **12.90 € la part**
- Caille désossée farcie foie gras de canard sauce Périgourdine **10.50 € pièce**

SUR COMMANDE UNIQUEMENT

À partir de 6 personnes

- Filet mignon de veau en croûte – façon Wellington **16.00 € la part**
- Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine **15.00 € la part**
- Gratin de fruits de mer **13.00 € la part**

À partir de 8 personnes

- Tourte aux fruits de mer (champignons, pétoncles, crevettes et moules) **15.00 € la part**
- Tourte forestière champignons et volaille **15.00 € la part**

ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

- Gratin dauphinois – prévoir 200 gr/pers **17.00 € le kg**
- Gratin de cardon (sans moelle) – prévoir 200 gr/pers **23.90 € le kg**
- Pommes Dauphine – prévoir 5 pièces/pers **23.00 € le kg**
- Marrons au jus – prévoir 100 gr/pers **23.80 € le kg**
- Poêlée de champignons – prévoir 150 gr/pers **23.50 € le kg**
- Flans de légumes au choix - courgettes ou champignons ou courge **3.50 € la pièce**

MERCI DE COMMANDER

En magasin

Halles de Lyon Paul Bocuse, 102 cours Lafayette 69003 Lyon
Sans interruption, y compris 24 et 31/12, de 07h00 à 19h00 (18h le 24/12)
Ouvert le 1er janvier 2025

Par téléphone ou email

04 78 62 32 25
boutique@gast.fr

Date limite de commande

Merci de passer votre commande avant le **21 décembre pour Noël** et avant le **28 décembre pour le réveillon du jour de l'an**.

Votre commande sera accompagnée d'un acompte de 50% du montant total et le solde vous sera demandé au retrait.

Joyeuses fêtes !