

Quelques conseils

- Conserver les plats dans leur emballage d'origine, respecter la chaîne du froid et mettre au réfrigérateur.
- Respecter les conseils de cuisson et/ou réchauffage des plats délivrés par votre vendeur.

Votre commande

- Votre commande sera accompagnée **d'un acompte de 50 % du montant total**. Le solde vous sera demandé au retrait de votre commande en boutique.
- Pour des raisons pratiques et esthétiques, la Maison Gast pourra être amené à vous proposer un conditionnement en plat inox, porcelaine et terre-cuite et dans ce cas une caution de 30 € vous sera demandée et restituée au retour de ces matériels.

Passer commande

Merci de passer votre commande en précisant vos coordonnées (nom, téléphone et adresse mail) avant le samedi 17 décembre :

- Par téléphone : 04 78 62 32 25
- Par mail : boutique@gast.fr

Retirer votre commande

Toute commande passée devra être retirée à notre aux Halles de Lyon Paul Bocuse situées au 102 cours Lafayette 69003 Lyon.

Toute l'équipe de la Maison Gast
vous remercie de votre confiance et vous souhaite
d'agréables fêtes.

04 78 62 32 25
boutique@gast.fr
www.gast.fr



MENU DES FÊTES 2022

Saveurs & gourmandises

Voici de quoi réussir vos fêtes de fin
d'année

TOUTE COMMANDE DOIT ÊTRE PASSÉE AVANT
SAMEDI 17 DÉCEMBRE 2022

EN BOUTIQUE

NOS APÉRITIFS

- Accras de morue – 5 pièces par pers. 28,00 € le kg
- Feuilletés assortis – 50 g. par pers. 60,00 € le kg
- Pain surprise de 40 toasts
(Charcuterie assortie ou Saumon fumé) 30,00 et 35,00 € le kg

NOS ENTRÉES CHAUDES

- Bouchées au ris de veau ou grenouilles 7,00 € pièce
- Saucisson Brioché pistaché (400 ou 600 ou 800 gr) 27,50 € le kg
- Escargots Belle grosseur **FRAIS** (Albon – Drôme) 12,00 € la dz

NOS TERRINES MAISON

- Terrine de lotte & crevettes 30,50 € le kg
- Terrine de Noix de Saint Jacques 42,60 € le kg
- Terrine de chevreuil, pistaches & lardons 27,90 € le kg
- Terrine de canard, foie gras de canard & morilles 23,90 € le kg

NOS SAUMONS

- ½ Langouste de Cuba 23.00 € pièce
- Médaillon de saumon (env. 140 gr) 49.90 € le kg
- Saumon façon Gravlax (tranches prédécoupées) 89.90 € le kg
- Saumon norvégien fumé Maison Barthouil 72.90 € le kg
- Aumônière de tartare de saumon frais (sur cde à partir de 6 pers) 12.00 € pièce

NOS FOIES GRAS

- Foie gras d'oie d'Alsace au Gewurztraminer (bloc 1kg) 180.00 € pièce
- Foie gras de **d'oie** (ballotin de 600 gr) 160.00 € pièce
- Foie gras de **canard** (ballotin de 600 gr) 110.00 € pièce
- Foie gras de canard fait Maison 120.00 € le kg
- Verrine de potimarron, dés de foie gras de canard et noisettes torréfiées 7,00 € pièce

NOS ASPICS

- Mousse de foie gras, magret fumé 4,00 € pièce
- Rillettes de saumon, fromage frais & aneth 4,00 € pièce
- Œuf mollet truffe 4,00 € pièce

SUR COMMANDE UNIQUEMENT

VEAU/BOEUF

- Filet mignon de veau aux cèpes – 300 g par pers. 59,90 € le kg
- Filet de bœuf en croûte sauce Périgieuse (sur commande à partir de 6 personnes) 16,00 € la part

VOLAILLE

- Suprême de chapon aux morilles – 450 g par pers. 35,90 € le kg

GIBIERS

- Estouffade de sanglier sauce bourguignonne – 300 g par pers. 35,90 € le kg

POISSONS FRAIS


- Blanquette de poisson (Noix de Saint Jacques, Lotte et Saumon) – 300 g par pers. 41,90 € le kg
- Mousse de Saint Jacques sauce homardine 8,00 € pièce
- Loup ou saumon en croûte sauce dill ou oseille (sur commande à partir de 6 personnes) 15,00 et 14,00 € la part

GARNITURES

- Gratin dauphinois – 300 g par pers. 17,00 € le kg
- Gratin de cardons à la moelle – 250 g par pers. 21,90 € le kg
- Paillasson de pommes de terre 3,00 € pièce
- Mélange forestier (cèpes, girolles, trompettes de la mort et champignons de Paris) – 200 g par pers. 26,00 € le kg
- Flan de légumes (potimarron ou céleri ou marrons ou champignons) 2.50 € pièce
- Pommes dauphine – 5 pièces par pers. 23,00 € le kg

TABLEAU DES ALLERGENES DES PLATS CUISINES

PLATS CUISINES	ALLERGENES	DETAIL
Filet mignon de veau aux cèpes	gluten sulfite ail	farine vin blanc ail
Filet de bœuf en croute - sauce Périgieuse	gluten sulfite ail lactose	farine vin blanc ail lait beurre
Suprême de chapon aux morilles	gluten sulfite ail lactose	farine vin blanc crème
Estouffade de sanglier	gluten sulfite ail	farine vin rouge
Blanquette de poissons	gluten sulfite lactose ail	farine vin blanc crème
Mousse de noix de st jacques - sauce homardine	gluten sulfite lactose ail	farine vin blanc crème
Loup ou saumon en croûte	gluten sulfite lactose ail	farine vin blanc crème
Gratin dauphinois	lactose ail	crème
Gratin de cardons	gluten sulfite lactose ail	farine vin blanc crème
Flan de légumes	lactose œuf	crème œuf
Pommes dauphine	gluten lactose œuf	farine beurre lait œuf
Accras de morue	gluten lactose œuf	farine lait œuf

Foie gras de canard Maison : notre foie gras de canard mi-cuit a été cuisinés avec des foies de canard en provenance de la Ferme du Bouyssou – 46340 SALVIAC 

Foie gras d'oie et de canard en ballotin : Maison BRUCK (Alsace)

Saumon fumé Norvégien : Maison BARTHOUIL

Escargots belle grosseur (éleveur) : lafermeauxescargots.com (Albon)

PREPARATIONS CHARCUTIERES & AUTRES	ALLERGENES								
	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sulfite
Pain surprise saumon	X	X	X	X	X				X
Pain surprise charcuterie	X		X	X	X			X	X
Bouchée aux ris de veau	X		X		X				X
Bouchée aux grenouilles	X		X	X	X				X
Saucisson brioché	X		X		X	X	X		X
Escargots frais		X			X				X
Terrine de lotte & crevettes		X	X	X	X				X
Terrine de noix de St Jacques		X	X	X	X				X
Terrine de foie gras de canard Maison	X		X			X			X
½ Langouste de Cuba		X							X
Médailon de saumon				X					X
Aumonière de saumon				X				X	X
Foie gras de canard Maison									X
Verrine de potimarron & foie gras	X				X	X			X
Aspic foie gras magret de canard					X	X			X
Aspic de saumon fromage				X	X				X
Aspic œuf jambon truffé			X		X				X
Rillettes de saumon ...			x	x				x	x
Feuilletés assortis	X		x	anchois	x	olive			x
Feuilletés crevettes	x	x	x		x				x