



ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois - 200 gr/pers.....17.00 € le kg
Gratin de cardons -
à la moelle - 200 gr/pers. 23.90 € le kg
Pommes dauphines - 200 gr/pers..23.00 € le kg
Flan de légumes - (courge
et champignons) 3.00 € pièce
Marrons au jus - 100 gr/pers..... 23.80 € le kg
Poêlée de champignons -
(sur commande) - 150 gr/pers.....23.50 € le kg

CHARCUTERIE FINE ET TERRINE

Terrine Forestière (chevreuil
& noisettes) 38.90 € le kg
Terrine de St Jacques et cœur de
saumon 36.90 € le kg
Pâté en croûte Poisson 39.90 € le kg
Boudin blanc nature 19.00 € le kg
Boudin blanc truffé 24.00 € le kg



JOYEUSES FÊTES

Saveurs & Gourmandises
Voici de quoi Réussir
vos Fêtes de fin d'année

Votre magasin vous accueille :
les dimanches 24 et 31 décembre
sans interruption de 7h à 19h
Fermé le 1er Janvier 2024

Pour Vos commandes :
Nous vous invitons à nous écrire
ou nous contacter avant
le 18 décembre 2023

Votre commande sera accom-
pagnée d'un acompte de 50 %
du montant total

Le solde vous sera demandé au
retrait de votre commande en
boutique

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


Halles
de **Lyon**
Paul Bocuse

GAST
MAISON
FONDÉE EN 1945

APÉRITIFS

- Pain surprise Charcuterie - (40 toasts) 34.00 € pièce
 Pain surprise Jambon à la truffe
 - (40 toasts) 36.00 € pièce
 Pain surprise Saumon fumé
 - (40 toasts) 38.00 € pièce
 Feuilletés assortis - 50 gr par pers 60.00 € le kg



NOS FOIES GRAS

DE CANARD et OIE ENTIER MI CUIT

Foie gras de canard entier Maison :

- Nature 140.00 € le kg
 Aux Figues..... 160.00€ le kg
 Gewurztraminer - ballotin 200g..... 50.00 € pièce
 Gewurztraminer - ballotin 600g....130.00 € pièce

Foie gras d'oie entier Maison :

- Gewurztraminer - Entier 240.00 € le kg
 Gewurztraminer - ballotin 200g..... 75.00 € pièce
 Gewurztraminer - ballotin 600g... 190.00 € pièce

ENTRÉES FROIDES

- 1/2 queue de langouste
 de Cuba..... 23.00 € pièce
 Coquilles St Jacques
 à la normande 8.50 € pièce
 Saumon fumé Maison Barthouil -
 (prétranché) 95.00 € le kg
 Saumon Gravlax Bomlo..... 95.00 € le kg
 Médaille de saumon
 -180g. 49.90 € le kg
 Aspic à la mousse de foie gras
 - de canard 5.00 € pièce
 Aspic œuf mollet
 - jambon truffé..... 5.00 € pièce

ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine au ris de veau et
 quenelles 8.50 € pièce
 Bouchée à la reine poisson - (*lotte,
 pétoncle, moules et crevettes*)....8.50 € pièce
 Saucisson brioché 400g - 600g
 - 800g 28,50 € le kg
 Escargots frais BIO Français
 Belle Grosseur 12.00 € la dz



POISSON CHAUD

- Lotte à l'américaine..... 17.90 € la part
 Dos de loup rôti (sauce champagne
 & morilles -sur cde) 16.90 € la part
 Timbale de Saumon aux crevettes
 et piment d'espelette 8.50 € pièce
 Mousseline de brochet aux écrevisses
 (crème aux girolles) 9.90 € la part

VIANDES & VOLAILLES CUISINÉES

- Suprême de chapon aux morilles . 13.90 € la part
 Dinde rôtie aux marrons12.90 € la part
 Cuisse de canard confit - sauce
 poivre vert (sur cde) 9.90 € la part
 Civet de biche - sauce
 grand veneur12.90 € la part

Commande à partir de 6 personnes :

- Mignon de veau en croûte
 - façon Wellington (sur cde)..... 16.00 € la part
 Filet de bœuf en croûte - sauce
 périgieuse (sur cde)16.00€ la part

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