



APÉRITIF

- Pain surprise charcuteries (40 toasts) **36.00 € pièce**
- Pain surprise jambon truffé (40 toasts) **38.00 € pièce**
- Pain surprise saumon fumé (40 toasts) **45.00 € 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 pommes & piment d'Espelette **140.00 € le kg**

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

- Foie gras de canard entier nature au Gewurztraminer
 - **ballotin de 200 gr** **50.00 € pièce**
- Foie gras de canard entier nature au Gewurztraminer
 - **ballotin de 600 gr** **130.00 € 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 (origine Norvège) **95.00 € le kg**
- Médaillon de saumon (origine Norvège) **49.90 € le kg**
- Terrine de homard & St Jacques (130 gr) **41.90 € le kg**
- Terrine Poisson Duo de saumon/crevettes/girolles **39.80 € le kg**
- Terrine de cerf au poivre vert **39.80 € le kg**
- Aspic œuf poché & saumon fumé **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 fruits de mer **8.90 € pièce**
- Cassolette des Gourmets (grenouilles, volaille, champignons) **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, amandes) **40.00 € le kg**
- Pâté en croûte Marcassin aux aïelles (200 gr) **40.00 € le kg**
- Pâté en croûte Poisson, écrevisses et asperges (200 gr) **40.00 € 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**
- Timbale de saumon aux petits légumes **8.50 € pièce**
- Dos de cabillaud, crème de chorizo **15.00 € la part**
- Pavé de saumon, sauce homardine & crevettes **13.90 € la part**

PLATS VIANDES À SERVIR CHAUD

- Suprême de chapon aux morilles **13.90 € la part**
- Estouffade de sanglier **12.90 € la part**
- Civet de biche sauce Grand Veneur **12.90 € la part**
- Cuisse de canard confite à la sauce St Emilion (220gr) **9.90 € pièce**
- Dinde fermière Label Rouge désossée et farcie -
Tranche de 160 gr **7.00 € la part**
- Caille désossée farcie foie gras
de canard sauce Périgieuse (pièce de 200 gr) **10.50 € pièce**



SUR COMMANDE UNIQUEMENT

À partir de 8 personnes

- Filet mignon de veau en croûte – façon Wellington **16.00 € la part**
- Filet de bœuf en croûte sauce Périgueuse **15.00 € 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 céleri ou courge **3.50 € pièce**
- Pomme paillasson **3.50 € 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)
Fermé le 1er janvier 2026

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 !

LA CARTE

Fêtes de fin d'année

