



MAISON GESBERT

carte des fêtes 2024

contact@maisongesbert.com

la bouexiere 02.99.62.62.63

st aubin 02.99.39.25.42

NOM PRENOM _____



DATE _____

LIEU DE RETRAIT _____

n° commande

Alecto

code	Quantité	Apéritifs	Prix	
199		Pain surprise traditionnel (env. 56 pcs)	32,50 €	pièce
299		Pain surprise nordique (env. 72 pcs)	32,50 €	pièce
925		Navette briochée à l'unité	1,50 €	pièce
928		Assortiment de petits fours	1,50 €	pièce
926		Toast brioché à l'unité	1,50 €	pièce
430		Mini Burger Rossini	2,80 €	pièce
931		Mini Burger Black au saumon fumé	2,80 €	pièce
937		Verrine de concombre et saumon	2,00 €	pièce
271		Verrine de tomate, chorizo et mozzarella	2,00 €	pièce

code	Quantité	Entrées	Prix	
470		1/2 langouste a la parisienne	22,90 €	pièce
282		Assiette Terre et Mer	19,90 €	pièce
428		Aumônière de St Jacques	7,05 €	pièce
249		Feuilleté de St Jacques	5,70 €	pièce
429		Cassolette de St jacques	9,15 €	pièce
134		Coquille St jacques	5,40 €	pièce
136		Coquille de saumon	4,65 €	pièce
192		Médailon de saumon	6,75 €	pièce
349		Tarte fine au saumon	4,95 €	pièce
135		Bouchée à la reine aux ris de veau	4,80 €	pièce
545		Escargots de bourgogne par 6	4,65 €	lot
394		Terrine St jacques	31,00 €	kg
496		Pâté en croute	27,50 €	kg
220		Foie gras entier cuit	148,90 €	kg

code	Quantité	Plats préparés	Prix	
476		Filet de St pierre sauce champagne	11,10 €	pièce
		Saumon sauce a l'oseille	11,10 €	pièce
477		Lotte sauce américaine ~ 150gr	11,10 €	pièce
469		Souris agneau cuite au thym ~ 300gr	11,10 €	pièce
455		Caille farcie cuite aux raisins ~ 220gr	11,10 €	pièce
456		Chapon sauce foie gras ~ 180gr	11,10 €	pièce
458		Cerf sauce Grand Veneur ~ 140gr	11,10 €	pièce
460		Magret de canard au poivre vert ~ 140gr	11,10 €	pièce
461		Suprême de pintade forestière ~140gr	11,10 €	pièce

code	Quantité	Garniture	Prix	
462		Fagot de haricots verts ~ 45gr	2,10 €	pièce
464		Gratin dauphinois ~ 120gr	2,10 €	pièce
473		Gratin de légumes ~ 110gr	2,10 €	pièce
938		Fondant de champignon façon kouglof	2,10 €	pièce
702		Risotto aux pleurotes et trompettes	4,20 €	pièce

code	Quantité	Viandes	Prix	
2		Côte de bœuf	29,90 €	kg
9		Rôti de bœuf	27,45 €	kg
10		Rosbif Rond de tranche grasse	29,70 €	kg
1		Entrecôte	30,90 €	kg
3		Faux-filet	29,90 €	kg
17		filet de bœuf en tournedos	55,40 €	kg
246		Filet de porc au chorizo	24,20 €	kg
46		Filet de porc aux poivrons	24,20 €	kg
63		Roti porc Orloff	17,90 €	kg
247		Cuissot de porcelet	26,50 €	kg
61		Gigot d'agneau a/manche s/os ~2,50kg	28,20 €	kg
56		Gigot d'agneau sans selle a/os ~ 2kg	24,60 €	kg
201		Epaule d'agneau avec os ~ 1,7 kg	18,80 €	kg
258		Souris d'agneau (1 pour 2 pers)	22,50 €	kg
24		Roti de veau	28,00 €	kg
87		Millefeuille de veau	32,90 €	kg
22		Ris de veau	40,90 €	kg

Code	Quantité	Volailles	Prix	
128		Caille	20,90 €	kg
400		Chapon Le Toqué de Janzé ~3kg	19,90 €	kg
125		Cuisse de poulet Fermière	15,30 €	kg
403		Dinde fermière de 3 à 4 kg	23,90 €	kg
411		Farce a volaille	18,15 €	kg
20		Magret de canard	31,90 €	kg
127		Pigeon	18,10 €	pièce
122		Pintade	17,85 €	kg
405		Pintade chaponnée	27,90 €	kg
404		Poularde ~1,50kg	18,90 €	kg
120		Poulet fermier ~1,8kg	14,90 €	kg
479		Suprême de chapon (1 pour 2 pers)	33,90 €	kg
420		Tournedos de canard canneberge	38,10 €	kg
219		Foie gras cru éveiné (lobe)	120,00 €	kg
416		Cuissot de chevreuil a/os ~2kg	40,90 €	kg
408		Roti de jeune cerf (dague)	39,40 €	kg
409		Roti de sanglier	34,55 €	kg