

MAISON GESBERT carte des fêtes 2025

contact@maisongesbert.com				
la bouexiere	02.99.62.62.63			

NOM PRENOM		n° commande
DATE		
LIEU DE RETRAIT	 Alecto	

code	Quantité	Apéritifs	Prix	
199		Pain surprise traditionnel (env. 56 pcs)	37,50€	pièce
299		Pain surprise nordique (env. 72 pcs)	37,50€	pièce
925		Navette briochée à l'unité	1,90€	pièce
928		Assortiment de petits fours	1,90€	pièce
926		Toast brioché à l'unité	1,90€	pièce
937		Verrine de concombre et saumon	2,20€	pièce
271		Verrine de tomate, chorizo et mozzarella	2,20€	pièce

code	Quantité	Entrées	Prix	
470		1/2 langouste a la parisienne	23,90€	pièce
282		Assiette Terre et Mer	20,90€	pièce
428		Aumonière de St Jacques	7,05€	pièce
249		Feuilleté de St Jacques	5,70€	pièce
357		Carré Auvergnat	4,70€	pièce
429		Cassolette de St jacques	9,15€	pièce
134		Coquille St jacques	5,50€	pièce
136		Coquille de saumon	5,10€	pièce
192		Médaillon de saumon	6,75€	pièce
349		Tarte fine au saumon	4,95€	pièce
135		Bouchée à la reine aux ris de veau	5,30€	pièce
394		Terrine St jacques	35,10€	kg
496		Pâté en croute	33,70€	kg
220		Foie gras entier cuit à la coupe	131,99€	kg
454		Foie gras entier cuit lingot 250g	34,80€	pièce

code	Quantité	Plats préparés	Prix	
476		Filet de St pierre sauce champagne	11,95€	pièce
478		Saumon sauce a l'oseille	11,95€	pièce
477		Lotte sauce américaine ≈ 150gr	11,95€	pièce
469		Souris agneau cuite au thym ~ 300gr	12,10€	pièce
455		Caille farcie cuite aux raisins ~ 220gr	11,95€	pièce
456		Chapon sauce foie gras ~ 180gr	11,95€	pièce
458		Cerf sauce Grand Veneur ~ 140gr	11,95€	pièce
460		Magret de canard au poivre vert ~ 140gr	11,95€	pièce
461		Suprême de pintade forestière ~140gr	11,95€	pièce

code	Quantité	Garniture	Prix	
462		Fagot de haricots verts ~ 45gr	2,10€	pièce
464		Gratin dauphinois ~ 120gr	2,30€	pièce
473		Gratin de légumes ~ 110gr	2,30€	pièce
938		Fondant de champignon façon kouglof	2,30€	pièce
702		Risotto aux pleurotes et trompettes	4,40€	pièce

code	Quantité	Viandes	Prix	
2		Côte de bœuf	33,90€	kg
9		Rôti de bœuf	31,45€	kg
10		Rosbif Rond de tranche grasse	33,70€	kg
304		Roti de bœuf rumsteack	36,60€	kg
1		Entrecôte	34,90€	kg
3		Faux-filet	33,90€	kg
17		Filet de bœuf en tournedos	58,90€	kg
246		Filet de porc au chorizo	24,20€	kg
46		Filet de porc aux poivrons	24,20€	kg
63		Roti porc Orloff	18,20€	kg
61		Gigot d'agneau a/manche s/os ~2,50kg	29,20€	kg
56		Gigot d agneau sans selle a/os ~ 2kg	25,60€	kg
201		Epaule d'agneau avec os ~ 1,7 kg	18,80€	kg
258		Souris d'agneau (1 pour 2 pers)	29,20€	kg
24		Roti de veau	28,00€	kg
87		Millefeuille de veau	32,90€	kg
705		Filet de bœuf en croute (foie gras feuilletage)	58,90€	kg

Code	Quantité	Volailles	Prix	
128		Caille	20,90€	kg
400		Chapon Le Toqué de Janzé ~3kg	20,80€	kg
125		Cuisse de poulet Fermière	15,90€	kg
403		Dinde fermière de 3 à 4 kg	24,30€	kg
411		Farce a volaille	20,10€	kg
20		Magret de canard	31,50€	kg
127		Pigeon	18,10€	pièce
122		Pintade	17,85€	kg
405		Pintade chaponnée	28,10€	kg
404		Poularde ~1,50kg	19,30€	kg
120		Poulet fermier ~1,8kg	15,90€	kg
479		Suprême de chapon (1 pour 2 pers)	34,30€	kg
420		Tournedos de canard canneberge	38,00€	kg
219		Foie gras cru éveiné (lobe)	95,00€	kg
416		Cuissot de chevreuil a/os ~2kg	40,90€	kg
408		Roti de jeune cerf (daguet)	39,40€	kg
409		Roti de sanglier	34,55€	kg
498	_	Cuisse de canrd confite	6,95€	pièce

Dans la limite des stocks disponibles et sous reserve d'augmentation.