



Nos dégustations

Nos Dégustations

DÉGUSTATION SIMPLE

Environ 15 min.- 10 pers. minimum

- **Trio de saucissons secs** : Rosette, Saucisson de Lyon et Jésus sec
- **Baguette traditionnelle**
- **Tartine de St Marcellin de La Mère Richard sur pain aux noix**
- **Côte du Rhône rouge, Eau minérale plate**

7,50 € TTC par personne

DÉGUSTATION GOURMET

Environ 30 min. – 15 pers. minimum

- **Ardoise de charcuteries Lyonnaises** : Rosette, Saucisson de Lyon, Jésus sec, Jambon cru, Gratons, Petit pâté croute
- **Baguette traditionnelle**
- **Pièces chaudes** : Quenelles de brochet sauce Nantua, Saucisson brioché
- **Tartine de St Marcellin de La Mère Richard sur pain aux noix**
- **Mini tarte aux pralines**
- **Côte du Rhône rouge, Viognier Blanc, Eau minérale plate**

17,00 € TTC par personne

Nos Dégustations

DÉGUSTATION ÉPICURIEN

De 45 min. à 1h - 15 pers. minimum

- **Ardoise de charcuteries Lyonnaises** : Rosette, Saucisson de Lyon, Jésus sec, Jambon cru, Gratons, Petit pâté croûte
- **Baguette traditionnelle**
- **Bouchées froides** : Saumon gravlax, crème fouettée au raifort, Foie gras de canard maison, chutney de figues
- **Pièces chaudes** : Quenelles de brochet sauce Nantua, Saucisson brioché
- **Ardoise de fromages affinés** : Allumettes de comté fruité, Tartine de St Marcellin de La Mère Richard
- **Ardoise de mignardises Prestige**
- **Côte du Rhône rouge ou Viognier blanc, Eau minérale plate**

22,00 € TTC par personne

TVA 10%.



Nous Contacter

Nous sommes à votre écoute pour tout projet personnalisé.



Service commercial

Nathalie Lobietti : 06 14 17 02 31 – n.lobietti@gast.fr

Accueil Standard : 04 78 62 30 75



Site Web

www.gast.fr

Réseaux Sociaux



Gast



@gast

