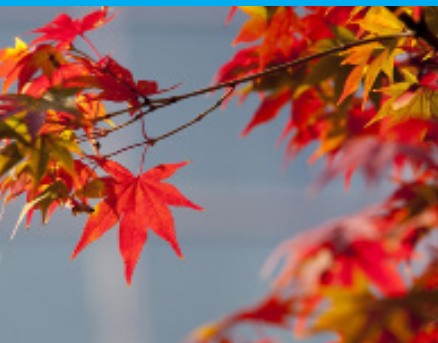


Buffets Froids



L'Automne 7.90€/pers

Piémontaise, salade nordique, salade charcutière
Terrine de campagne
Poulet, rôti de porc
Chips
Brie, pain et condiments
Tarte pommes et/ou clafoutis aux poires



L'Hiver 9€90/pers

Piémontaise aux thon, Marco polo, riz provençale
Rosette, andouille de vire
Terrine de campagne
Poulet, rôti de porc
Chips
Brie, salade, pain et condiments
Tarte aux pommes et/ou clafoutis poires



Le Printemps 11€90/pers

Salade camarguaise, piémontaise au thon, taboulé
Terrine de campagne, saucisson à l'ail, rosette
Rôti de porc, rôti de bœuf, chips
Brie, tomme, salade
Pain et condiments
Tarte aux fruits du verger et /ou poire chocolat



L'Été 12€90/pers

Piémontaise, salade nordique, salade du chef
Terrine de campagne, andouille de vire, rosette
Jambon rôti aux herbes, rôti de bœuf
Cake aux légumes, chips
Brie, emmental et salade
Pain et condiments
Tarte aux fruits du verger et/ou poire chocolat
(Sans pain et sans dessert, c'est 1€20 en moins)
Les plats sont à rendre propres

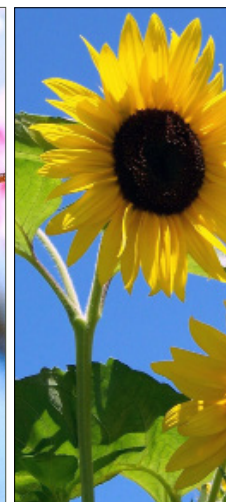
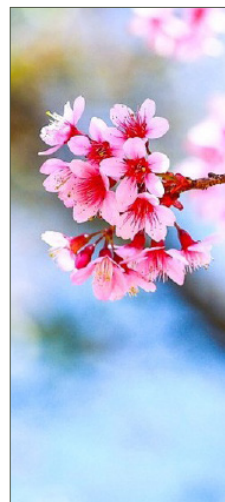
L'Orée du Gâvre



Boucherie Charcuterie Traiteur Alimentation

vous propose sa nouvelle
carte de saison

Tous nos produits sont fabriqués maison



Ouvert du mardi au samedi de 7h à 13h
et de 15h30 à 19h00
le dimanche matin de 7h à 12h30

L'orée du Gâvre 20, rue de l'église 44 130 Le Gâvre
02 40 51 29 16 ou 07 60 60 22 17

Site internet: www.loreedugavre.fr - E-Mail: loreedugavre@yahoo.fr

Rejoignez-nous sur facebook !

www.facebook.com/loreedugavreboucheriecharcuterietraiteur

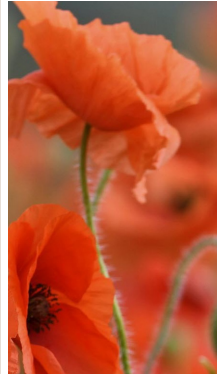


bouge ton coin !

<https://www.devdu.bzh/commerces/l-oree-du-gavre>

Cocktails

Cuillère perle marine 0€80/pièce
Navette 0€90/pièce
Pain surprise (pain Nordique, 70 sandwiches)
38€/le pain
Mini brochette en hérisson (40 unités) 26€
Réduction salée 0€90/pièce
Mini wrap saumon 0€70/pièce



Hors d'œuvres

(Environ 200g)
12€90/kg
Riz provençale, Piémontaise, Marco polo,
taboulé, salade Auvergnate
13€90/kg
Avocats crevettes, Piémontaise au thon,
salade Nordique, ananas crevettes.



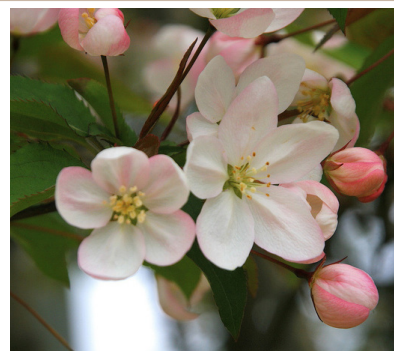
Viandes (Tarif à la part)

Magret de canard sauce au cidre 6€90/
part
Mignon de porc lard mignon 6€30/part
Aiguillettes de poulets sauce 5 poivres
5€90/part
Suprême de pintade sauce foie gras 6€40/
part
Pavé de veau sauce aux cèpes 8€40/part



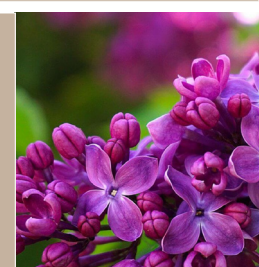
Composition Apéritive

4€10/pers
1 navette jambon sec
2 sandwich pain surprise
1 mini Wrap
1 cuillère perle marine



Poissons (Tarif à la part)

Pavé de saumon sauce aneth 6€50/part
Filet de lieu sauce paysanne 5€60/part
Dos de julienne sauce Girolles 6€30/part
Filet de sandre beurre Nantais 6€40/part



Entrées froides

Foie gras de canard 135€/kg
Délice Nordique 4€90/pièce
Coquille de crabe 4€60/pièce
Carpaccio de saumon et avocats 5€60/part
Terrine de poissons 35€90/kg



Plats d'ambiances

Paella 8€30/part - Cochon de lait farci,
gratin Dauphinois et tian de légumes
9€30/part - Couscous 7€80/part -
Jambalaya 7€80/part - Tartiflette et
salade 7€60/part - Tajine de poulet et ses
céréales méditerranéennes 7€50/Part -
Rougail saucisses 7€50/part



Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques 6€10/pièce
Cassolette de saumon à la crème d'aneth
5€90/pièce
Cassolette de poulet et cèpes 5€60/pièce
Cassolette de Saint-Jacques et sa fondue
de poireaux 6€10/pièce
Bouchée à la reine 5€50/pièce



Garnitures

Tomates provençales (les 2) 2€30/part
Gratin Dauphinois 12€90/kg
Flan de courgettes et tomates confites
2€40/part
Emincé de légumes 13€90/Kg
Risotto aux Cèpes 13€90/Kg
Poire rôtie au lard fumé 2€30/part

