

L'Orée du Gâvre

 Boucherie Charcuterie Traiteur Alimentation

**Tous nos produits sont
Fabrication maison**

A découvrir en boutique ...

Vos volailles sur commande

Nous vous proposons également des
huitres (taille 2) à 8.50€ la douzaine.

Ainsi que notre plateau de fruits de mer composé de :
½ araignée, 5 langoustines (calibre 20/30), 5 crevettes
(calibre 40/60) à 12.50€ par personne.

Et pour plus de plaisir, 6 huîtres taille 2) à 4.40€ et/ou
50 g de bigorneaux à 1.40€.

Tous nos prix sont donnés par personne et en euro.

L'Orée du Gâvre ne peut garantir les prix indiqués qui peuvent
varier en fonction des cours du marché .

Retrouvez-nous sur le facebook du l'orée du gâvre

loreedugavre@loreedugavreboucheriecharcuterietraiteur
site internet: www.loreedugavre.fr ou

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

Ne pas jeter sur la voie publique SIRET : 524 782 679 00012

Vous propose sa carte des fêtes de fin d'année !

JOYEUSES FÊTES !

**Pour toute commande de 80 euros minimum sur la carte des fêtes
jusqu'au 31 décembre, nous vous offrirons un bon d'achat de 5€
à déduire au rayon boucherie charcuterie traiteur pour 20 € d'achat.**

**Bon valable durant tout le mois de janvier
mais uniquement sur présentation de cette
carte !**



Comme chaque année, **nous vous offrons 1 bouteille de vin
par tranche d'achat de 90€**

Pour que nous puissions honorer toutes vos commandes, merci de
les passer avant 13h les lundis 23 et 30 décembre.

*Le magasin sera ouvert exceptionnellement les lundis 23 et 30 décembre.
Les mardis 24 et 31 décembre, nous resterons ouvert en continu de 7h à 18h.
Et le mercredi 25 décembre de 8h à 12h30!*

Retrouvez-nous sur le Facebook de l'Orée du Gâvre

Composition apéritive

4.10€ la part

- 1 navette jambon sec
- 2 sandwichs pain surprise
- 1 mini Wrap

1 cuillère perle marine

Cocktails

Cuillère perle marine **0.80€ pièce**

Navette **0.90€pièce**

Pain surprise (pain Nordique 70 unités) **38€ le pain**

Mini brochette en hérisson (40 unités) **26€**

Réduction salée **0€90/pièce**

Mini wrap saumon **0€70/pièce**

Entrées froides

Délice Nordique **4€90/pièce**

Foie gras de canard maison, pain d'épices et chutney **6€70/part**

Foie gras de canard **136€/kg**

Carpaccio de saumon et avocat **5€60/pièce**

Verrines fraîcheur marine **4€50/pièce**

Entrées chaudes

Effiloché de canard au foie gras et son écrasé
de patate douce **5€50/pièce**

Cassolette de chapon aux cèpes **5€90/pièce (+1€ de consigne)**

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne **6€10/pièce (+1€ de consigne)**

Croustade de fruits de mer **5€50/pièce**

Cocotte de lieu et ses petits légumes **5€60/pièce (+3€ de consigne)**

Viandes

Suprême de pintade sauce Forestière **6€20/part**

Pavé de veau sauce girolles **8€40/part**

Chapon farci aux cèpes **7€20/part**

Magret de canard sauce 5 poivres **6€90/part**

Poissons

Paupiette de truite sauce paysanne **5€90/part**

Filet de sandre au beurre Nantais **6€40/part**

Pavé de lieu sauce aux cèpes **5€40/part**

Garnitures

Risotto aux cèpes **2€60/pièce**

Râpé de pommes de terre au forestier **2€50/pièce**

Flan de butternut **2€30/pièce**

Emincé de légumes (180G) **2€60/pièce**

Aumônière de gratin Dauphinois **2€40/pièce**

Poire rôtie au lard fumé **2€30/pièce**

Plateau de fromage

(Tomme, brie, emmental) **3.20€ la part**

Les menus

Souliers 5.40€ par enfant

Feuilleté jambon

Aiguillette de poulet

Pomme dauphine

Santon 15.80€ par personne

Verrine fraîcheur marine

suprême de pintade sauce forestier

Garniture au choix

Fromage

Saint Nicolas 17.50€ par personne

Coquille saint jacques à la bretonne ou

cassolette de chapon et cèpes

Magret de canard sauce 5 poivres

Garniture au choix

Fromage

Surprise 24.50€ par personne

Foie gras de canard maison, pains

d'épices et chutney

Filet de sandre beurre nantais

Chapon farci

Garniture au choix

Fromage