



# L'Orée du Gâvre

Boucherie Charcuterie Traiteur Alimentation

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

## Fabrication maison

A découvrir en boutique ...

Galantines, foie gras, boudins blancs, terrines de poisson...

Sur commande les volailles :

Chapons, dindes, pintades, pintades chaponnées, oies, poulardes

Nous vous proposons de préparer ou de cuire vos volailles (10€ la cuisson).

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 (caille 2) à 4.40€ et/ou 50 g de bigorneaux à 1.40€.

A partir de 80 euros d'achats, une bouteille de vin vous sera offerte.

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 .

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

Retrouvez-nous sur le facebook du l'orée du gâvre  
loreedugavre@loredugavreboucheriecharcuterietraiteur  
site internet: www.loreedugavre.fr ou  
<https://www.devdu.bzh/commerces/l-oree-du-gavre>

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



# JOYEUSES FÊTES !

*Cette carte ne concerne que la période du  
18 décembre 2023 au 14 janvier 2024*

*Pour que nous puissions honorer toutes vos commandes,  
merci de les passer avant 19h les vendredis 22 et 29 décembre 2023  
Pour mieux vous servir le magasin sera ouvert  
en continu le 24 décembre de 7 h à 17h,  
le 25 décembre de 8 h à 12h30 et le 31 décembre de 7h à 14h  
RETROUVEZ-NOUS SUR LE FACEBOOK DE L'OREE DU GAVRE*



### *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 **0.80€pièce**

Pain surprise (pain Nordique 70 unités) **34€ 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€50/part**

Foie gras de canard **135€/kg**

Cannelloni de saumon frais et fumé **5€60/pièce**

Douceur de foie gras et pommes **7€30/pièce**

### *Entrées chaudes*

Effiloché de canard au foie gras et son écrasé  
de patate douce en cassolette **5€30/pièce**

Bouchée de chapon aux cèpes **5€90/pièce**

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne **6€10/pièce**

Ronde de Saumon aux petits légumes **5€60/pièce**

### *Viandes*

Cuisse de pintade sauce Foie gras **5€90/part**

Filet de poularde sauce Monbazillac **7€10/part**

Chapon farci aux cèpes **7€10/part**

Magret de canard sauce au cidre **6€90/part**

### *Poissons*

Filet de lieu sauce aux poireaux **5€40/part**

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

Pavé de cabillaud sauce aux cèpes **5€90/part**

### *Garnitures*

Risotto aux girolles **2€60/pièce**

Râpé de pommes de terre aux cèpes **2€50/pièce**

Flan de butternut **2€30/pièce**

Emincé de légumes (200G) **2€60/pièce**

Aumônière de gratin Dauphinois **2€30/pièce**

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

### *Plateau de fromage*

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

# Les menus

## **Souliers 5.30€ par enfant**

Feuilleté jambon

Aiguillette de poulet ou filet de lieu

Pomme de terre paillasson

## **Santon 15.50€ par personne**

Délice nordique

Cuisse de pintade

Garniture au choix

Fromage

## **Saint Nicolas 16.90€ par personne**

Ronde de saumon ou bouchée de chapon

Magret de canard sauce au cidre

Garniture au choix

Fromage

## **Surprise 23.90€ par personne**

Coquille Saint-Jacques

Filet de sandre beurre nantais

Chapon farci

Garniture au choix

Fromage