

*Tous nos produits sont
fabrication maison
À 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 30/40),

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 .*

Comme chaque année, nous vous offrons
une bouteille de vin par tranche de 90€

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
site internet: www.loreedugavre.fr

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

L'Orée du Gâvre
Boucherie Charcuterie Traiteur Alimentation

Vous propose sa carte des fêtes de fin d'année

JOYEUSES FÊTES !

*Pour toutes commandes passées avant le 31 décembre,
d'un montant minimum de **80 €**, nous vous offrirons*

*un bon de réduction de **5€**, à utiliser*

*dès **20€** d'achats effectués dans notre rayon.*

Boucherie Charcuterie Traiteur.

*Valable au cours du mois de janvier et uniquement
sur présentation de cette carte !*

*Pour que nous puissions honorer toutes vos commandes,
merci de les passer avant 13h les mardis 23 et 30 décembre 2025*

Le magasin sera ouvert exceptionnellement les lundis 22 et 29 décembre.

*Les mercredis 24 décembre et 31 décembre, pour mieux vous servir,
nous resterons ouvert en continu de 7 h à 18h.*

Le jeudi 25 décembre de 8 h à 12h30.

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

Composition apéritive

4.10€ /personne

- 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) 28 €

Réduction salée 0€ 90/pièce (mini croque saumon, bouchée à la reine, francfort)

Mini Wrap saumon 0€ 70/ pièce

Entrées froides

Délice nordique 4€90/pièce

Foie gras de canard maison, pain d'épices et chutney 6€90/part

Foie gras de canard 139€/kg

Cannelloni de saumon 5€90/pièce

Verrine fraîcheur 4€80/pièce

Entrées chaudes

Effiloché de canard et son écrasé
de patate douce 5€80/pièce

Bouchée de chapon aux cèpes 5€90/pièce

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne 6€30/pièce (+1€ consigne)

Croustade de fruits de mer 5€ 50/pièce

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

Vianades

Suprême de pintade sauce Girolles 6€40/part

Surprise de poulet sauce Sauterne 6€20/part

Chapon farci aux cèpes 7€20/part

Magret de canard sauce 5 poivres 6€90/part

Poissons

Pavé de lieu sauce aux Girolles 5€60/part

Filet de sandre au beurre Nantais 6€90/part

Paupiette de saumon sauce Riesling 5€90/part

Garnitures

Risotto forestier 2€60/pièce

Râpé de pommes de terre aux cèpes 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

Soulier 5.40€

Feuilleté jambon

Aiguillette de poulet

Pommes Dauphines

Santon 15.95€

Verrine fraîcheur marine

Surprise de poulet

Garniture au choix

Fromage

Saint Nicolas 17.95€

Coquille St Jacques à la Bretonne ou croustade de fruits de mer

Chapon farci

Garniture au choix

Fromage

Surprise 24.50€

Foie gras de canard maison, pain d'épice et chutney

Filet de sandre beurre Nantais

Suprême de pintade

Garniture au choix

Fromage