

Buffets Froids

Le Verger 7€90/pers

Piémontaise, salade charcutière, salade Marco polo
Terrine de campagne
Rôti de boeuf, rôti de porc. Chips
Brie, pain et condiments
Tarte aux pommes et/ou clafoutis

Le Jardinnet 9€90/pers

Salade Provençale, piémontaise au thon, salade nordique
Rosette, saucisson à l'ail, terrine de campagne.
Poulet, rôti de porc, rôti de boeuf (2 au choix).
Chips
Brie, tomme, salade, pain et condiments
Tarte aux pommes et/ou clafoutis

Le Potager 12€90/pers

Piémontaise, salade Auvergnate, taboulé
Terrine de campagne, rosette, andouille de Vire. Jambon rôti aux herbes, rôti de bœuf
Cake aux légumes, chips
Brie, pirudel, salade, pain et condiments
Tarte aux fruits du verger et/ou poire chocolat

(Sans pain et sans dessert, c'est 1€10 en moins !) Les plats sont à rendre propres.

Plateau repas 9€90/pers

Plateau et couverts fournis
Piémontaise, riz à la Provençale
Terrine de campagne, Poulet rôti, chips
Brie, pain et beurre
Riz au lait

Forfait mode chaud (plats et
conteneurs à rendre propres)

De 10 à 50 pers 15 €

De 51 à 100 pers 20 €

De 101 à 150 pers 25 €

De 151 à 200 pers 30 €

200 pers et plus : 0ffert!

L'Orée du Gâvre



Boucherie Charcuterie Traiteur Alimentation

vous propose sa nouvelle
carte de saison

Tous nos produits sont fabriqués maison



Ouvert les mardi, jeudi, vendredi et samedi de
7h à 13h et de 16h à 19h
le mercredi matin de 7h à 13h
le dimanche matin de 7h à 12h15

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

Cocktails

- Pain surprise (70 sandwichs) 38€/le pain
- Mini brochettes en hérisson (40 unités) 28€
- Navette 0.90€/pièce
- Cuillère dégustation 0.80€/pièce
- Reduction salée 0.90€/pièce
- Mini wrap jambon 0.65€/pièce
- Mini wrap saumon 0.75€/pièce



Hors d'œuvres

- (Environ 200g)
- 12€90/kg : Riz à la provençale, salade piémontaise, Marco polo, taboulé, salade auvergnate. Salade raîcheur de (mai à septembre). 8€90/kg : Carottes râpées
- 13€90/kg : Avocats crevettes, salade Nordique, piémontaise au thon, ananas crevettes.



Viandes (Tarif à la part)

- Suprême de pintade 6€40
- Roti de pintade farcie 5€90
- Mignon de porc sauce aux cèpes 6€40
- Aiguillette de poulet 5€90
- Magret de canard sauce au cidre 6€80
- Cuisse de canard confite 6€90



Plats d'ambiances

- Cochon de lait avec son gratin dauphinois et son tian de légumes 9€30/part OU Cassoulet (saucisse, poitrine cuite) 7€90/part OU Jambalaya 7€90/part OU Paella 8€40/part OU Couscous 7€90/part OU Tartiflette et sa salade verte 7€60/part OU Rougaille saucisse et son riz basmati 7€60/part



Composition Apéritive

- 4€30/pers
- 2 mini wrap
- 1 navette
- 2 sandwichs pain surprise
- 1 cuillère perle marine

Poissons (Tarif à la part)

- Paupiette de truite sauce paysanne 5€90
- Filet de sandre beurre nantais 6€90
- Dos de Lieu sauce aux cèpes 5€90
- Filet de julienne sauce crevettes 6€10



Entrées chaudes

- Coquille Saint-Jacques 6€30/pièce
- Bouchées de poulet aux cèpes 5€60/pièce
- Cassolette de Saint-Jacques et sa fondue de poireaux 6€30/pièce
- Feuilleté de chèvre et poireaux 4€90/pièce
- Ronde de saumon et ses petits légumes 5€80/pièce
- Effiloché de canard et son écrasé de patate douce 5€80/pièce



Entrées froides

- Coquille de crabe 4€80/part
- Tartare de saumon 5€60/part
- Foie gras de canard 139€/kg
- Terrine de poissons 38.90€/kg
- Verrine fraîcheur marine 4€80/part



Garnitures

- Poire rôtie au lard fumé 2€30/part
- Gratin dauphinois 12€90/kg
- Tomates provençales (les 2) 2€30/part
- Fan de courgettes et tomates cerises 2€40/pièce
- Emincé de légumes 13€90/kg
- Fan de butternut 2€50/part