A découvrir en boutique ...

Vos volailles sur commande ...

Nous vous proposons également des huîtres
(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 en euro et par personne.

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







Pour toutes vos commandes d'un montant minimum de **80 €,** passées avant le 31 décembre sur notre carte des fêtes, nous vous offrons un bon d'achat de **5€**, à déduire dès **20€** d'achats effectués dans notre rayon **Boucherie Charcuterie Traiteur.**
Cette offre est valable au cours du mois de janvier 2027 et uniquement sur présentation de cette carte.
Comme chaque année, nous vous offrons une bouteille de vin par tranche d'achats 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

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!



Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes !

Pour que nous puissions honorer toutes vos commandes,
merci de les passer avant 13h les mercredis 23 et 30 décembre.
Le magasin sera ouvert les lundis 21 et 28 décembre.
Les jeudis 24 et 31 décembre, nous resterons ouverts en continu de 7 h à 18h et le vendredi 25 décembre de 8 h à 12h30.

Retrouvez-nous sur le facebook du l'orée du gâvre
site internet: www.loreedugavre.fr

Composition apéritive

4.20€ /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
Mini Wrap jambon sec 0€ 70/ pièce

Entrées froides

Délice nordique 5€20/pièce
Foie gras de canard maison, pain d'épices et chutney 7€20/part
Foie gras de canard 139€/kg
Carpaccio de saumon et avocat 5€90/pièce
Verrine fraîcheur marine 4€90/pièce

Entrées chaudes

Effiloché de canard et son écrasé de patate douce 6€20/pièce
Bouchée de chapon aux cèpes 6€20/pièce
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne 6€70/pièce (+1€ consigne)
Croustade de fruits de mer 5€ 90/pièce
Ronde de Saumon et ses petits légumes 5€90/pièce (+2€ consigne)
Tatin de boudin aux pommes 5€60/pièce

Viandes

Cuisse de pintade farcie sauce au foie gras 5€90/part
Surprise de poulet sauce aux 5 poivres 6€30/part
Chapon farci aux girolles 7€30/part
Magret de canard sauce aux cèpes 6€90/part

Poissons

Filet d'églefin sauce paysanne 5€90/part
Filet de sandre au beurre Nantais 7€20/part
Paupiette de saumon sauce aux cèpes 5€90/part







Garnitures

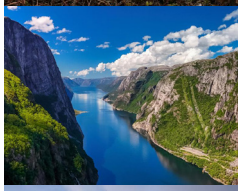
Risotto forestier 2€70/pièce
Râpé de pommes de terre aux cèpes 2€60/pièce
Flan de butternut 2€50/pièce
Emincé de légumes (180G) 2€60/pièce
Aumônière de gratin Dauphinois 2€50/pièce
Poire rôtie au lard fumé 2€50/pièce

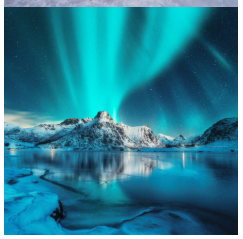
Plateau de fromages

(Tomme, brie, emmental) 3.40€ la part

Les menus





Dîner des lutins 5.40€

Feuilleté jambon
Aiguillette de poulet
Pommes Dauphines

Fjord 15.95€

Délice Nordique
Cuisse de pintade
Garniture au choix
Fromage

Laponie 18.50€

Coquille St Jacques à la Bretonne
ou croustade de fruits de mer
Chapon farci
Garniture au choix
Fromage

Aurore boréale 25.50€

Foie gras de canard maison, pain d'épices et chutney
Filet de sandre beurre Nantais
Magret de canard
Garniture au choix
Fromage