

Fondue ou pierrade

(sur la base de 200 grammes par personne)

Bœuf..... **6,90 €** par personne

Bœuf et dinde..... **6,35 €** par personne

Bœuf, dinde et porc..... **6,40 €** par personne



Raclette

(200 grammes de fromage par personne
et la charcuterie suivante)

Fromage à raclette,
Jambon sec, jambon blanc,
saucisson sec, saucisson à l'ail,
pavé aux poivres, andouille et galantine

..... **8,60 €** par personne



**MAGASIN OUVERT
TOUTE LA JOURNÉE**

**le 24 décembre de 8h30 à 16h
et le 31 décembre de 8h30 à 15h**
sans interruption,

MAGASIN FERMÉ
mercredi 25 décembre
et du 1^{er} au 3 janvier inclus
Réouverture samedi 4 janvier 2025

Les viandes crues

Dinde Fermière
Chapon Fermier
Oie Fermière
Pintade Fermière
Canard - Canette
Pigeon - Caille



Les gibiers

Biche
(Rôti - Pavé - Sauté)

Chevreuil
(Rôti - Gigue)

Sanglier
(Rôti - Sauté)

Boucherie du Gîte

3, rue de Bretagne - 49110 ST-REMY-EN MAUGES

Tél. : 02 41 30 13 79 - Port : 06 25 00 75 01

Email : legitedesmauges@gmail.com

retrouvez-nous sur mariages.net

Affaire Vincent legitedesmauges



Notre carte des Fêtes

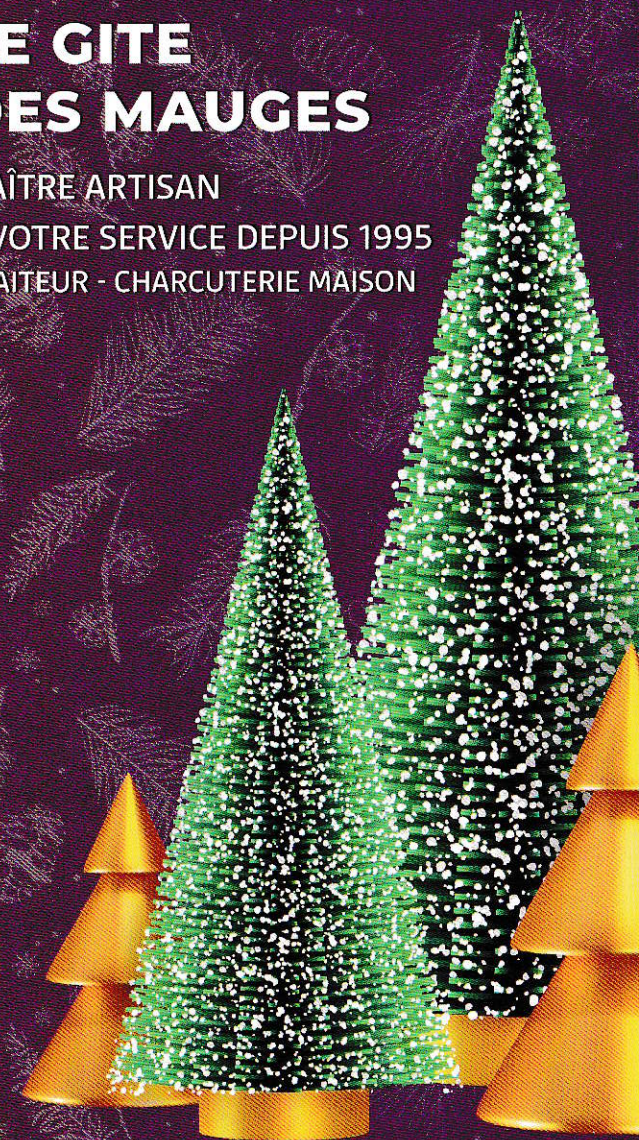
FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024

LE GITE DES MAUGES

MAÎTRE ARTISAN

À VOTRE SERVICE DEPUIS 1995

TRAITEUR - CHARCUTERIE MAISON



Les entrées froides

Pâté en croûte	23,90 € ^{le kg}
Rillettes d'oie	29,75 € ^{le kg}
Galantine de volaille aux girolles	28,60 € ^{le kg}
Galantine de porc aux fruits secs	28,90 € ^{le kg}
Saumon fumé maison	57,60 € ^{le kg}
Foie gras mi-cuit maison	109,60 € ^{le kg}
Nombreuses terrines de poisson	



Les entrées chaudes

Cassolette de noix de Saint-Jacques	5,90 € ^{la pièce}
Religieuse de noix de pétoncles.....	5,45 € ^{la pièce}
Bouchée aux ris de veau.....	5,25 € ^{la pièce}
Bouchée à la reine	4,60 € ^{la pièce}
Quiche d'escargots et lard fumé	5,20 € ^{la pièce}
Tatin d'oignons, gésiers et magret.....	5,90 € ^{la pièce}

Les poissons

Pavé de merlu beurre blanc.....	7,65 € ^{la part}
Brochette de saumon et cabillaud (Sauce chorizo)	8,35 € ^{la part}
Cassolette de loup et pétoncles.....	8,60 € ^{la part}
Dos de cabillaud moutarde à l'ancienne.....	8,10 € ^{la part}
Médailon de lotte sauce safranée.....	9,95 € ^{la part}

Garnitures de légumes

1,60 €^{la part}

Gratins Dauphinois aux truffes,
Kouglof de champignons,
Ratatouille d'hiver
Butternut, patate douce,
panais & abricot sec

Les viandes

Pavé de cerf sauce grand Veneur	7,70 € ^{la part}
Pavé de kangourou aux fruits secs	7,45 € ^{la part}
Crapaudine de caille aux raisins	8,75 € ^{la part}
Gigollette de pintade aux pruneaux	9,10 € ^{la part}
Sauté de biche aux aïelles	7,90 € ^{la part}
Pavé de veau foie gras girolles.....	8,90 € ^{la part}
Filet de faisan poêlé forestière.....	8,95 € ^{la part}
Magret de canard aux pommes caramélisées	7,85 € ^{la part}



Boucherie du Gîte

Des produits frais
&
artisanaux de qualité