

Les gibiers

Chevreuil	le kg.	35,00 €
Rôti de biche	le kg.	39,00 €
Sanglier	le kg.	29,00 €
Sauce grand veneur	prix / personne	2,00 €

Les volailles

Chapon	le kg.	17,00 €
Dinde	le kg.	18,00 €
Pintade	le kg.	16,00 €
Volaille farcie (possibilité de farcir, 3 farces aux choix)	prix en boutique	
Volaille de Bresse (sur commande avant le 11 décembre)	le kg.	38,00 €

Le bœuf (race Parthenaise)

Tournedos filet	le kg.	57,00 €
Rôti de bœuf	le kg.	29,90 €
Viande à fondue	le kg.	29,90 €
Côte de bœuf	le kg.	32,90 €



Nos boutiques

Doué-la-Fontaine
6 bis place du Champ de Foire
49700 Doué-en-Anjou
02 41 59 11 36



Brissac-Quincé
5 place Clémenceau
49320 Brissac Loire Aubance
02 41 45 74 81

Les Rosiers-sur-Loire
13 rue de la Croix
49350 Les Rosiers-sur-Loire
02 41 51 80 29



Pensez à passer vos commandes !

Noël : 20 décembre / Nouvel an : 27 décembre

Par téléphone ou par mail : sarlgodet.49700@orange.fr

HORAIRES FÊTES: le 24/12 de 8h à 17h et le 31/12 de 8h à 14h



2025

Carte des fêtes

www.maison-godet.fr





Nos apéritifs

Filet mignon fumé	la pièce	17,00 €
Mini rillauds cocktails	le kg	28,10 €
Bouchées d'escargot	la douzaine	11,00 €
Pâté foie gras girolles.....	la pièce	9,00€
Pâté forestier au foie gras	la pièce	9,00€

Nos entrées froides

Médailillon de foie gras de canard	50g	7,00 €
Terrine de Saint Jacques au Monbazillac	le kg	45,00 €
Saumon fumé à la ficelle	100g	9,00 €
Coquille de saumon	la pièce	6,00 €
Bûche de saumon asperges et baies roses	100 g	7,00 €
Entremet de foie gras figues, pain d'épices et potimaron	100 g	6,50 €

Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau	la pièce	5,50 €
Coquille de poisson	la pièce	5,00 €
Coquille de Saint Jacques	la pièce	7,00 €
Escargots de bourgogne farcis	la douzaine	11,00 €
Gratin de saumon et Saint Jacques	la pièce	6,50 €
Cassolette de cabillaud, asperges et crème de morilles	la pièce	11,00 €
Cassolette de Saint Jacques aux coteaux du layon	la pièce	10,00 €

Nos charcuteries

Boudins blancs naturels	le kg	20,50 €
Boudins blancs Saint-Jacques, fondu de poireaux	le kg	38,00 €
Boudins blancs aux morilles	le kg	38,00 €
Boudins blancs à la truffe	le kg	50,50 €
Rillettes d'oie	le kg	26,00 €
Galantine de canard aux morilles	le kg	44,00 €
Galantine de volaille aux pistaches	le kg	38,00 €



Menu Plaisir

la part : 24 €

Cassolette de Saint Jacques aux coteaux du layon

Rôti de chapon farci et son gratin pomme de terre / courgette

Plateau de fromages

Menu Festif

la part : 35 €

Médailillon de foie gras 50g

Filet de sandre, sauce façon beurre blanc et sa jardinière de légumes

Jambonnette de pintade et son bouchon de champignons , carotte et navel

Plateau fromages



Nos viandes

Rôti de veau aux morilles et son dauphinois	la part	14,00 €
Rôti de chapon farci et son gratin pomme de terre / courgette	la part	13,50 €
Jambonnette de pintade et son bouchon de champignons , carotte et navel	la part	13,00 €
Filet de volaille farci aux trompettes, bouchon de purée de céleri, ail noir	la part	13,50 €

Nos poissons

Filet de sandre, sauce façon beurre blanc et son pain de carottes et courgettes	la part	16,00 €
Turban de sole et gambas, sauce coco et gingembre et légumes rôtis	la part	12,00 €
Médailillon de Lotte sauce armoricaine et sphère de légumes	la part	16,00 €

