

Les gibiers

Chevreuil	le kg.	45,00 €
Rôti de biche	le kg.	49,00 €
Sanglier	le kg.	30,00 €
Sauce grand veneur	prix / personne	2,00 €

Les volailles

Chapon	le kg.	18,00 €
Dinde	le kg.	19,00 €
Pintade	le kg.	17,00 €
Volaille farcie (possibilité de farcir, 3 farces aux choix)	prix en boutique	
Volaille de Bresse (sur commande avant le 11 décembre)	le kg.	45,00 €

Le bœuf

Tournedos filet	le kg.	56,00 €
Rôti de bœuf	le kg.	28,90 €
Viande à fondue	le kg.	28,90 €
Côte de bœuf	le kg.	31,90 €



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



Carte des fêtes

2024

www.maison-godet.fr



Nos apéritifs

Pain Surprise (8 personnes) (Saumon fumé, mousse de poulet rôti, mousse de canard)	prix par personne	5,40 €
Filet mignon fumé	la pièce	16,00 €
Mini rillauds cocktails	le kg	28,10 €
Bonbons de Saint Jacques ou foie gras	la douzaine	24,00 €
Bouchées d'escargot	la douzaine	11,00 €
Pâté foie gras girottes.....	la pièce	8,00 €
Pâté forestier au foie gras	la pièce	8,00 €

Nos entrées froides

Médaille 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	5,90 €

Nos entrées chaudes

Cassolette de Saint Jacques aux coteaux du layon	la pièce	10,00 €
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 €



Nos charcuteries

Boudins blancs naturels	le kg	19,90 €
Boudins blancs aux morilles	le kg	38,00 €
Boudins blancs foie gras pommes	le kg	38,00 €
Boudins blancs terre et mer (1er prix concours régional, Pays de la Loire)	le kg	46,00 €
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 €
Galantine de pintade	le kg	44,00 €

Menu Plaisir

la part : 28 €

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 : 42 €

Médaille de foie gras 50g

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

Caille farcie foie gras et son gratin
carotte, abricot

Plateau fromages



Nos viandes

Rôti de veau aux morilles et son dauphinois	la part	13,00 €
Rôti de chapon farci et son gratin pomme de terre / courgette	la part	13,50 €
Jambonnette de pintade et son tian courgette, butternut au speegol	la part	13,00 €
Filet mignon aux fruits et son bouchon de champignon, carotte et navel	la part	13,00 €
Caille farcie foie gras et son gratin carotte, abricot	la part	14,00 €

Nos poissons

Filet de sandre, sauce façon beurre blanc et sa jardinière de légumes	la part	16,00 €
Filet de saumon, sauce oseille et son gratin aux deux choux	la part	12,00 €
Bar en mosaïque, sauce normande au curcuma	la part	13,00 €

