

## Les buffets froids

Tous les buffets sont accompagnés de salade verte, beurre, moutarde, mayonnaise, cornichons, chips et pain.

### L'OCÉAN.....15.90€/pers.

Salades	Salade du pêcheur, salade aux deux saumons et taboulé aux fruits de mer Pain de poisson sauce cocktail
Poissons	Saumon farci aux petits légumes et sa macédoine
Fromages	Camembert, chèvre et emmental avec pain et salade
Dessert	Tartelelette aux pommes



### LE BISTROT .....12,90€/pers.

3 salades (au choix)	Amélia • Piémontaise Pâtes au thon • Fraîcheur de melon Riz au saumon • Exotique
Charcuteries	Jambon blanc, saucisson sec, andouille, poitrine de porc rôtie, saucisson à l'ail et terrine Saint-Martin
Viandes	Rôti de porc et cuisse de poulet rôti
Fromages	Camembert, chèvre et emmental avec pain et salade
Dessert	Tartelelette aux pommes

### LE SAINT-MARTIN .....13.90€/pers.

4 salades (au choix)	Piémontaise • Salade américaine Niçoise • Riz au thon • Taboulé menthe Riz au crabe • Carottes Salade lyonnaise • Riz au thon
Charcuteries	Rillettes, rosette, saucisson à l'ail, jambon blanc, jambon sec et pâté de campagne
Viandes	Rôti de bœuf et rôti de veau
Fromages	Camembert, chèvre et emmental avec pain et salade
Dessert	Tartelelette aux abricots

*Nos conseils : Si vous êtes moins de 6 personnes, optez pour deux salades au choix !*

## Pour les entreprises

Tous nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boisson au choix (Oasis, Orangina, Coca ou eau).

### L'ESTAMINET (plateau froid) ..... 11.90€/pers.

Carottes et taboulé  
Une tranche de rôti de porc et un morceau de poulet  
Chips, pain, beurre  
Tartelelette aux pommes

### LE VITRÉEN (plateau chaud) ..... 13.90€/pers.

Salade lyonnaise et piémontaise  
Escalope de poulet à la Normande et riz  
Pain, fromage  
Crème brûlée

### LE POISSONNIER (plateau chaud) ..... 15.90€/pers.

Pain de poisson et salade norvégienne  
Pavé de saumon et sa garniture de légumes du jour  
Pain et fromage  
Tartelelette aux pommes

### LE GOURMAND (plateau chaud) ..... 16.90€/pers.

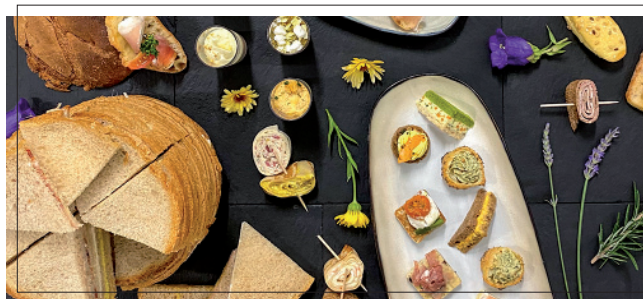
Terrine de foie de canard aux girolles et son confit d'oignons  
Cuisse de canard confite et pommes de terre sarladaises  
Pain, morbier et beurre  
Fondant au chocolat

*Pour les plateaux-repas froids et chauds, merci de nous prévenir 24h à l'avance !*

## Cocktail dînatoire

### L'ASSORTIMENT .....16.90€/pers.

4 toasts froids	3 verrines
3 galettes fourrées	1 blini roquefort et poire
5 minis bouchées	Éventail de fromage
3 réductions sucrées	(camembert et emmental)



Tous nos prix sont en euros TTC.

## LA CARTE traiteur et buffets

FENÊTRE  
SUR  
GOUT Boucherie  
Charcuterie  
Traiteur

### Boucherie PAINCHAUD

4 rue Bertrand d'Argentré, 35500 Vitré  
www.boucheriepainchaud.com  
**02 99 75 02 92**

### Horaires d'ouverture

Le lundi de 8h à 13h15  
Du mardi au vendredi  
de 8h à 13h15 et de 15h15 à 19h  
Le samedi de 8h à 13h  
Fermé le dimanche

*Consultez notre site internet pour vous informer de l'ensemble des services et de petits conseils pour faire de votre table un bonheur quotidien !*

Retrouvez tous les jours, nos plats du midi sur notre story Instagram et Facebook !



## Les Apéritifs

Pain surprise assorti..... 80 toasts .....	38,00€/pce
Pain surprise assorti..... 40 toasts .....	22,00€/pce
Pain surprise charcutier ..... 80 toasts .....	38,00€/pce
Pain surprise charcutier ..... 40 toasts .....	22,00€/pce
Pain surprise poisson..... 40 toasts .....	28,00€/pce
Pain brioché légumes..... 40 toasts .....	24,00€/pce
Pain brioché crabe..... 40 toasts .....	28,00€/pce

Verrine .....	2,50€/pce
Petit four .....	1,00€/pce
Mini bouchée garnie.....	1,00€/pce
Galette fourrée.....	0,80€/pce
Crêpe fourrée.....	0,80€/pce
Canapé sur pain tradition.....	1,00€/pce
Canapé sur pain de mie.....	1,00€/pce

## La Bistronomie

Nos planches apéro pour 4 personnes



**Planche Océane** ..... 20,00€/pce  
Gambas méditerranéennes, Involtinis au saumon, tartinade surimi crabe, anchois marinés, fraîcheur océane et cake aux olives

**Planche Espagnole** ..... 16,00€/pce  
Chorizo, jambon sec, mignon de porc fumé, anchois, olives farcies au fromage et cake chèvre courgettes

**Planche Italienne** ..... 16,00€/pce  
Coppa, pancetta, involtinis, tomates confites, mortadelle au jambon et cake tomate mozzarella

**Planche Rustique** ..... 16,00€/pce  
Saucisson à l'ail, andouille au lard, saucisson sec, camembert, pâté de campagne et cake aux olives

**Planche Savoyarde** ..... 17,00€/pce  
Morbier, bœuf séché, saucisson sec de montagne, rillettes d'oie, speck de montagne et minis verrines

## Les entrées froides

Mille-feuille de crudités (min. 12 pers.).....	5,00€/pce
Coquille de saumon ou crabe.....	4,90€/pce
Coupe de la mer.....	5,90€/pce
Aumônière de saumon fumé.....	7,80€/pce
Assiette landaise.....	6,80€/pce
1/2 langouste Bellevue.....	22,00€/pce

Terrine de saumon sauce ciboulette.....	4,00€/pce
Terrine de Saint-Jacques sauce cocktail.....	4,60€/pce

*La tranche de terrine pèse environ 100g !*

Saumon Gravlax.....	44,70€/kg
Saumon fumé.....	69,80€/kg
Foie gras.....	154,90€/kg

## Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la normande.....	5,80€/pce
Coquille Saint-Jacques à la bretonne.....	5,90€/pce
Croustade de Saint-Jacques.....	5,80€/pce
Bouchée aux fruits de mer.....	6,50€/pce
Bouchée à la reine.....	5,60€/pce
Cassolette Saint-Jacques crème d'ail*.....	7,20€/pce
Poêlée navarin de Saint-Jacques*.....	6,30€/pce
Cassolette de Saint-Jacques et homard au vinaigre balsamique*.....	9,80€/pce
Cassolette de ris de veau aux champignons*.....	7,00€/pce

\* consigne : 1,00€

*Dans la coquille Normande, la Saint-Jacques est marinée dans le vin blanc avec des champignons. Dans la Bretonne, elles sont cuisinées avec du persil et des échalotes !*

## Pour les enfants

**MENU ENFANT** .....8.90€/enfants  
Allumette jambon conté  
Filet de poulet à la crème et pommes dauphines

## Les légumes

Gratin • Riz madras • Pommes de terre sarladaises  
Tomate provençale • Ratatouille • Carottes vichy  
Pomme cuite • Fagot de haricot • Poêlée bretonne  
Champignons de paris sautés • Poêlée maraîchère

*Si vous avez d'autres envies concernant les légumes, n'hésitez pas à nous le dire, nos chefs se feront un plaisir de vous les préparer !*

## Les plats uniques

Tajine de poulet, de bœuf ou d'agneau.....	8,00€/part
Rougail de porc.....	8,00€/part
Couscous royal.....	9,00€/part
Paëlla.....	8,00€/part
Choucroute de la mer.....	12,00€/part
Choucroute traditionnelle.....	8,00€/part
Cassoulet au confit.....	9,00€/part
Potée bretonne.....	8,00€/part
Pot-au-feu.....	8,00€/part
Tartiflette avec salade verte.....	7,80€/part
Lasagne de bœuf avec salade verte.....	7,80€/part
Jambalaya.....	8,00€/part
Jambon à l'os sauce provençale*.....	7,50€/part
Cochon de lait à la provençale (min. 20 pers.)*.....	8,90€/part

\* Légumes : gratin et ratatouille



## Les poissons

Produits frais - Selon arrivage

Pavé de lieu jaune breton sauce normande.....	12,50€/part
Pavé de saumon sauce ciboulette.....	11,50€/part
Dos de cabillaud sauce fondue de légumes.....	12,50€/part
Pavé de saumon sauce balsamique.....	11,50€/part
Filet de julienne sauce beurre rouge.....	11,50€/part
Lieu noir sauce basilic.....	11,50€/part
Filet de merlu sauce crevettes.....	11,50€/part

Nos poissons sont accompagnés de riz et de julienne de légumes

## Les viandes

Magret de canard sauce 3 poivres.....	12,20€/part
Cuisse de canard aux pêches.....	8,50€/part
Cuisse de canard confite sauce Porto.....	10,80€/part
Colombo de poulet.....	7,80€/part
Coq au vin.....	7,80€/part
Paleron de porc au cidre.....	7,50€/part
Mignon de porc au miel.....	7,50€/part
Joues de porc sauce champignons.....	7,50€/part
Jambon braisé sauce Provençale.....	7,50€/part
Bœuf bourguignon.....	7,50€/part
Souris d'agneau à la crème d'ail.....	10,80€/part

Nos viandes sont accompagnées de trois légumes au choix