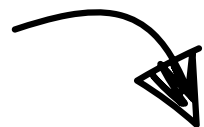


Nos boutiques



La carte traiteur & buffets

Le magasin physique



4 rue Bertrand d'Argentré
35500 Vitré

02 99 75 02 92
boucheriepainchaud.com

La boutique en ligne
avec le click and collect



Commandes
& paiements

boucheriepainchaud
.ollca.com

4 rue Bertrand d'Argentré
35500 Vitré

Click & collect
aux heures d'ouverture

Le Libre-service 24/24h & 7/7j
« MAISON PAINCHAUD »



29 place de la République
35500 Vitré

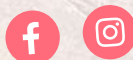
Paiement CB
& Carte Ticket Resto
avec ou sans contact

Artisan Boucher, Charcutier & Traiteur
Françoise & Jean-Yves Painchaud
4 rue Bertrand d'Argentré - 35500 Vitré



02 99 75 02 92
www.boucheriepainchaud.com
@boucheriepainchaud

Retrouvez nos plats
du jour dans nos story
Instagram & Facebook
tous les jours à 8h30 !



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



Côté bistro les planches

Nos planches apéro pour 4 personnes
+ Un bon compromis, pour ne pas faire d'entrée!



Planche Italienne 16€

Coppa, pancetta, involtinis, tomates confites, mortadelle au jambon et cake tomate mozzarella.



Planche Espagnole..... 16€

Chorizo, jambon sec, cake courgettes, chèvre, mignon de porc fumé, anchois et olives farcies au fromage.



Planche Rustique 16€

Saucisson à l'ail, andouille au lard, saucisson sec, camembert, cake aux olives et pâté de campagne.



Planche Savoyarde..... 17€

Morbier, bœuf séché, saucisson sec de montagne, rillettes d'oie, minis verrines et speck de montagne.



Planche Sud-Ouest 19€

Rillettes d'oie, magret de canard fumé, figues, speck de montagne, saucisson sec au poivre vert, flûtes sésame & fromage à tartiner.



Planche Océane 20€

Involtinis au saumon, cake aux olives, tartinade surimi crabe, anchois marinés, fraîcheur océane et gambas méditerranéennes.

Côté bistro les corbeilles

À commander une semaine avant votre événement !!

* Consigne de 25€ / corbeille

La corbeille à sandwiches*

32 pièces ≈ 5 personnes..... **37,50€**
64 pièces ≈ 10 personnes..... **75€**

Wrap saumon fumé & fromage frais
Navette poulet mariné & morbier
Suédois thon & crudité
Mini tradition américain jambon

La corbeille apéro*

45 pièces
+ 400g de légumes
+ 150g de sauce ≈ 10 personnes ... **75€**

Clubs pain de mie thon, tomate et guacamole
Wraps fromage frais et jambon blanc

Assortiment de navettes :

- fromage frais et menthe poivrée
- thon et poivron rouge
- saumon
- poulet sauce césar.

Choux fleur
Bâtonnets de carottes
Tomates cerises
Sauce crème de ciboulette

Une corbeille revient à 7,50€ / personne



Les conseils de nos chefs pour les quantités.

Apéro + repas



30 minutes



6 pièces salées

Cocktail dînatoire



2 heures



16 pièces salées + 3 pièces sucrées

Les idées apéritives

80 toasts

Pain surprise assorti	38,00€
Pain surprise charcutier	38,00€

40 toasts

Pain surprise assorti	22,00€
Pain surprise charcutier	22,00€
Pain surprise poisson	28,00€
Pain brioché légumes	24,00€
Pain brioché crabe	28,00€

*Pour un apéritif, comptez environ
6 pièces salées par personne*

Petit four chaud	1,00€
Mini bouchée garnie	1,00€
Réduction sucrée	1,20€
Verrine	2,50€

Galette fourrée	0,80€
Crêpe fourrée	0,80€
Canapé sur pain tradition	1,00€
Canapé sur pain de mie	1,00€



Le cocktail dînatoire

L'ASSORTIMENT 24,50€
20 pièces par personne

5 toasts froids
5 minis bouchées
3 verrines
3 galettes fourrées
Éventail de camembert & emmental

3 réductions sucrées



3.

Les entrées froides

*La tranche de terrine
pèse environ 100g !*

Mille-feuille de crudités pour 12 personnes ..60,00€/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

Saumon Gravlax	44,70€/kg
Saumon fumé	69,80€/kg

Foie gras

154,90€/kg



Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques :	
- à la normande	6,20€
- à la bretonne	6,30€
- aux fruits de mer	5,90€

*Dans la coquille normande, les Saint-Jacques
sont marinées dans le vin blanc avec des champignons.*

*Dans la Bretonne, elles sont cuisinées
avec du persil et des échalotes.*

Bouchée à la reine	5,60€
Bouchée aux fruits de mer	6,50€

Croustade de Saint-Jacques	5,80€
Poêlée navarin de Saint-Jacques*	6,30€

Cassolette de Saint-Jacques :	
- à la crème d'ail*	7,20€
- & homard au vinaigre balsamique*	9,80€

*** consigne : 1,00€**

Cassolette de ris de veau aux champignons*7,00€

4.

Les plats uniques

Prix par personne

Paëlla..... 8,50€
Colombo de poulet..... 8,00€

Tajine de poulet..... 8,50€
Tajine de bœuf 8,50€
Tajine d'agneau..... 9,50€

Rougail de porc..... 8,50€
Couscous royal..... 9,00€

Choucroute de la mer 12,50€
Choucroute traditionnelle 8,50€
Cassoulet au confit..... 9,50€
Potée bretonne 8,50€
Pot-au-feu 8,50€
Tartiflette avec salade verte 9,00€
Lasagne de bœuf & salade verte.. 8,50€

Jambalaya poulet..... 8,50€
Jambalaya jambon..... 8,50€

Jambon à l'os sauce provençale* ... 8,00€
Cochon de lait à la provençale
(min. 20 pers.)* 9,50€

* Garniture : gratin & ratatouille

Du côté des enfants



PASTA BOX
bolognaise, carbonara,
ou dinde gyros 6,90€

Menu à 8,90€

Allumette jambon conté
Filet de poulet à la crème
et pommes dauphines

+ Les infos à noter



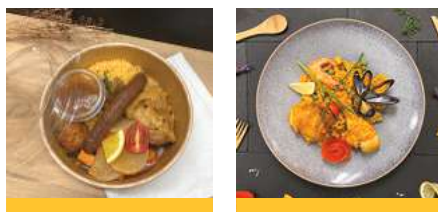
Nous cuisinons pour un
minimum de 10 personnes

Vous êtes moins ?
Appelez-nous, nous
trouverons une solution !



Nos chefs cuisinent
des produits frais.

Merci de nous faire part de vos
envies au moins une semaine
avant votre événement !



Côté terre Les viandes

Magret de canard sauce 3 poivres 12,50€
Cuisse de canard aux pêches 8,50€
Cuisse de canard confite sauce Porto 10,80€

Coq au vin 8,00€

Paleron de porc sauce moutarde..... 7,90€
Mignon de porc au miel 7,90€
Joues de porc sauce champignons 7,90€
Jambon braisé sauce chorizo 7,90€

Bœuf bourguignon 7,90€
Langue de bœuf sauce madère 10,80€

Cuisse de poulet sauce chasseur..... 8,50€

Souris d'agneau à la crème d'ail..... 12,80€

Nos viandes sont accompagnées
de trois garnitures au choix

Côté mer Les poissons

Produits frais - Selon arrivage

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

Nos poissons sont accompagnés
de riz & de julienne de légumes

Les 3
garnitures
au choix
(inclus dans le prix)

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

Garniture seule : 1,80€
Gratin : 2,50€



Les buffets froids

Prix par personne



Livraison gratuite dans un rayon de 20km, au-delà, forfait de 20€. Quantité minimum en livraison : 30 personnes.

LE BISTROT 16,90€

Sans pain 16,50€
 Sans dessert 16,40€
 Sans salade, ni fromage, ni dessert 15,90€

3 salades (au choix)

Amélia • Piémontaise
 Pâtes au thon • Fraîcheur de melon •
 Riz au saumon • Exotique

Moins de 20 personnes, optez pour 2 salades au choix.

Jambon blanc, saucisson sec, andouille,
 poitrine de porc rôtie, saucisson à l'ail et
 terrine Saint-Martin

Rôti de porc et cuisse de poulet rôti

Camembert, chèvre et emmental
 pain et salade

Tartelelette aux pommes

L'OCÉAN..... 21,50€

Sans pain 21,10€
 Sans dessert 21,00€
 Sans salade, ni fromage, ni dessert 20,50€

Salade du pêcheur, salade aux deux
 saumons et taboulé aux fruits de mer

Pain de poisson sauce cocktail
 Saumon farci aux petits légumes et sa
 macédoine

Camembert, chèvre et emmental avec
 pain et salade

Tartelelette aux pommes

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

LE SAINT-MARTIN 17,90€

Sans pain 17,50€
 Sans dessert 17,40€
 Sans salade, ni fromage, ni dessert 16,90€

4 salades (au choix)

Piémontaise • Salade américaine
 Niçoise • Riz au thon • Taboulé menthe
 Riz au crabe • Carottes • Salade lyonnaise

Rillettes, rosette, saucisson à l'ail,
 jambon blanc, jambon sec et pâté de
 campagne

Rôti de bœuf et rôti de veau

Camembert, chèvre et emmental
 pain et salade

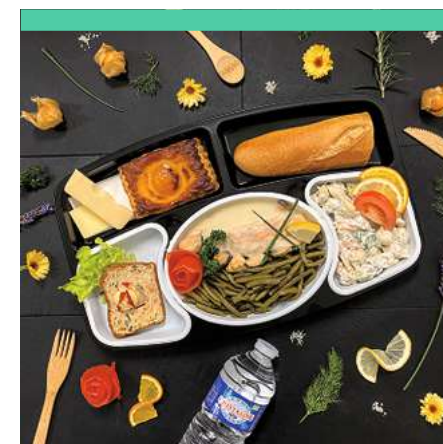
Tartelelette aux abricots

Du côté des entreprises

Prix par personne
 A commander 24h à l'avance

Livraison gratuite dans un rayon de 20km,
 au-delà, forfait de 20€. Quantité minimum
 pour être livré : 30 personnes.

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



L'ESTAMINET (froid) 11,90€

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

LE VITRÉEN (chaud) 13,90€

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

LE POISSONNIER (chaud) 15,90€

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

LE GOURMAND (chaud) 16,90€

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

Les conseils de nos traiteurs



Toutes les informations
 en page 1 & 2 de notre carte.

*Pour vos déjeuners & vos
 apéritifs, nos traiteurs vous
 proposent des « formules clef
 en main » avec nos corbeilles
 et nos planches apéritives
 à partager entre collègues !*

