

## Les buffets froids

**L'Océan..... 15,90 €/pers.**

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

**LE BISTROT ..... 12,90 €/pers.**

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

**LE SAINT-MARTIN ..... 13,90 €/pers.**

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

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

Sans salade, fromages et dessert moins 1 €. sans desserts moins 50 cts. - Livraison gratuite dans un rayon de 20 km, au-delà, forfait de 20 €.



## Pour les entreprises

Les plateau-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 une cuisse de poulet  
Chips, pain, beurre  
Tartelette 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  
Tartelette aux pommes

**LE GOURMAND (plateau chaud) ..... 16,90 €/pers.**

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

## Cocktail dînatoire à 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)

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

## 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

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

### Horaires d'ouverture

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

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







## Les Apéritifs

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

Verrine .....	2,50 €/pce
Petit four .....	0,80 €/pce
Mini bouchée garnie .....	0,80 €/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 €/pce  
Gambas méditerranéennes, Involtinis au saumon, tartinade surimi crabe, anchois marinés, fraîcheur océane et cake aux olives

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

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

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

**Planche Savoyarde** ..... 17 €/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
Terrine de saumon sauce ciboulette .....	3,50 €/pce
Terrine de Saint-Jacques sauce cocktail .....	3,80 €/pce
Coquille de saumon ou crabe .....	4,50 €/pce
Coupe de la mer .....	5,00 €/pce
Aumônière de saumon fumé .....	5,80 €/pce
Assiette landaise .....	6,60 €/pce
1/2 langouste Bellevue .....	18,00 €/pce

Saumon fumé .....	69,80 €/kg
Foie gras .....	129,80 €/kg

## Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la normande .....	4,50 €/pce
Coquille Saint-Jacques à la bretonne .....	4,60 €/pce
Croustade de Saint-Jacques .....	5,50 €/pce
Bouchée aux fruits de mer .....	5,50 €/pce
Bouchée à la reine .....	4,90 €/pce
Cassolette Saint-Jacques crème d'ail* .....	6,80 €/pce
Poêlée navarin de Saint-Jacques* .....	5,20 €/pce
Cassolette de Saint-Jacques et homard au vinaigre balsamique* .....	7,00 €/pce
Cassolette de ris de veau aux champignons* .....	7,00 €/pce

\* consigne : 1,00 €

*Dans la coquille Normande, la Saint-Jacques est marinée au vin blanc avec des champignons et dans la Bretonne, elles sont accompagnées de persil et de crème !*

## Pour les enfants

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

## Les légumes

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

*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 .....	6,80 €/part
Rougail de porc .....	6,80 €/part
Couscous royal .....	7,00 €/part
Paëlla .....	6,80 €/part
Choucroute de la mer .....	7,80 €/part
Choucroute traditionnelle .....	6,80 €/part
Cassoulet au confit .....	6,80 €/part
Potée bretonne .....	6,80 €/part
Pot-au-feu .....	6,00 €/part
Tartiflette et salade .....	6,80 €/part
Lasagne de bœuf et salade .....	6,00 €/part
Jambalaya .....	6,50 €/part
Jambon à l'os sauce provençale* .....	7,50 €/part
Cochon de lait à la provençale (min. 20 pers.)* .....	8,00 €/part

\* Légumes : gratin et ratatouille



## Les poissons (selon arrivage)

Pavé de lieu jaune breton sauce normande ..	8,50 €/part
Pavé de saumon sauce ciboulette .....	8,50 €/part
Dos de cabillaud sauce fondue de légumes ..	8,50 €/part
Dos de loup de mer sauce basilic .....	9,00 €/part
Filet de sabre sauce curry .....	8,00 €/part
Pavé de saumon sauce balsamique .....	8,50 €/part
Filet de julienne sauce bretonne .....	7,80 €/part

*Nos poissons sont accompagnés de riz et de julienne de légumes*

## Les viandes

Magret de canard sauce 3 poivres .....	8,80 €/part
Cuisse de canard aux pêches .....	7,50 €/part
Cuisse de canard confite sauce Porto .....	8,00 €/part
Colombo de poulet .....	6,80 €/part
Coq au vin .....	6,80 €/part
Paleron de porc au cidre .....	6,80 €/part
Mignon de porc au miel .....	7,00 €/part
Joues de porc sauce champignons .....	7,00 €/part
Jambon braisé sauce Provençale .....	6,50 €/part
Bœuf bourguignon .....	6,00 €/part
Souris d'agneau à la crème d'ail .....	9,80 €/part

*Nos viandes sont accompagnées de trois légumes au choix*