

**Le magasin physique & la boutique
en ligne** (avec le click and collect aux
horaires d'ouverture)

FENÊTRE
SUR
GOUT Boucherie
Charcuterie
Traiteur



www.boucheriepainchaud.com

4 rue Bertrand d'Argentré 35500 Vitré
02 99 75 02 92

Horaires d'ouverture

Le lundi de 9h à 13h15
Du mardi au vendredi de 8h
à 13h15 et de 15h15 à 19h
Le samedi de 8h à 13h
Fermé le dimanche

Le Libre-service ouvert 24/24h & 7/7j
« MAISON PAINCHAUD »
29 place de la République 35500 Vitré

FENÊTRE
SUR
GOUT Libre
Service Boucherie
Charcuterie Traiteur

Retrouvez nos plats du jour dans nos
story Instagram & Facebook tous les
jours à 8h30 ou en flashant le **QR code**
Whatsapp de la boucherie Painchaud !



La carte traiteur

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



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



Les conseils — de nos chefs

Pour un apéritif d'environ **30 minutes** suivi d'un repas, comptez **6 pièces salées** par personnes.

Pour un cocktail dînatoire d'environ **deux heures**, comptez **16 pièces salées** par personnes et **3 pièces sucrées**.

Pour toutes demandes merci de nous prévenir minimum **48h à l'avance**. Nous cuisinons des **produits frais**.

Côté bistro — les planches

Nos planches apéritives sont prévues pour **4 personnes**. Un bon compromis pour ne pas faire d'entrée !

Planche Italienne18€
Coppa, pancetta, involtinis, tomates confites, mortadelle au jambon et cake tomate mozzarella.

Planche Rustique18€
Saucisson à l'ail, andouille au lard, saucisson sec, camembert, cake aux olives et pâté de campagne.

Planche Sud-Ouest21€
Rillettes d'oie, magret de canard fumé, figues, speck de montagne, saucisson sec au poivre vert, flûtes sésame & fromage à tartiner.

Planche Espagnole.....18€
Chorizo, jambon sec, cake courgettes, chèvre, mignon de porc fumé, anchois et olives farcies au fromage.

Planche Savoyarde.....19€
Morbier, bœuf séché, saucisson sec de montagne, rillettes d'oie, mini verrines et speck de montagne.

Planche Océane24€
Involntinis au saumon, cake aux olives, tartinade surimi crabe, anchois marinés, fraîcheur océane et gambas méditerranéennes.

Côté bistro / brunch — les corbeilles

Nos corbeilles apéritives sont prévues pour **5 ou 10 personnes** dans le cadre d'un cocktail à partager !

La corbeille* à sandwiches
5 personnes37,50€
32 pièces
10 personnes75€
64 pièces

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

La corbeille* apéro
10 personnes75€
45 pièces
+ 400g de légumes
+ 150g de sauce

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-fleurs, bâtonnets de carottes, tomates cerises & sauce crème de ciboulette

Une corbeille revient à 7,50€/personne.



Les infos — à noter

*Une consigne de **25€ en chèque** vous sera demandée par corbeille et rendue au retour de celle-ci.



Les conseils — de nos chefs

Pour un apéritif d'environ **30 minutes** suivi d'un repas, comptez **6 pièces salées** par personnes.

Pour un cocktail dînatoire d'environ **deux heures**, comptez **16 pièces salées** par personnes et **3 pièces sucrées**.

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** (page 1 & 2) !

Les idées — apéritives

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

Les pains 80 toasts

Pain surprise assorti 42,00€
Pain surprise charcutier 42,00€

Les pains 40 toasts

Pain surprise charcutier 26,00€
Pain surprise poisson 32,00€
Pain brioché crabe 32,00€
Pain surprise assorti 26,00€
Pain brioché légumes 28,00€

Petit four chaud 1,20€
Mini bouchée garnie 1,20€
Réduction sucrée 1,50€
Verrine (30g) 2,50€

Galette fourrée 0,80€
Crêpe fourrée 0,80€
Canapé sur pain tradition 1,20€
Canapé sur pain de mie 1,20€

Le cocktail — dînatoire

Le cocktail volupté 24,50€
20 pièces par personne

Toasts froids (5/pers.)
Mini bouchées (5/pers.)
Verrines (3/pers.)
Gallettes fourrées (3/pers.)
Éventail de fromages
Réductions sucrées (3/pers.)

Les entrées — froides

Les entrées froides à la pièce

Mille-feuille de crudités (12 personnes) 60,00€
Coquille de Langouste 6,90€
Coquille de saumon ou crabe 4,90€
Coupe de la mer 5,90€
Aumônière de saumon fumé 7,80€
Assiette landaise 6,80€
1/2 langouste Bellevue 25,00€
Terrine de saumon s/ ciboulette - 100g 4,50€
Terrine de Saint-Jacques s/ cocktail - 100g 4,80€

Les entrées froides au kilo

Saumon Gravlax 64,70€
Saumon fumé 79,80€
Foie gras 159,90€

Les entrées — chaudes

Les entrées chaudes à la pièce

Les cassolettes

Saint-Jacques & crevettes au whisky* 9,80€
Saint-Jacques à la crème d'ail* 7,20€
Saint-Jacques & homard au vinaigre balsamique* 9,80€
Ris de veau aux champignons* 8,90€

* une consigne d'un euro s'applique sur ces produits.

Les coquilles

Coquille Saint-Jacques à la bretonne (persil et
échalotes) 6,30€
Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer 5,90€

Les bouchées

Bouchée à la reine 5,90€
Bouchée aux fruits de mer 6,50€

Poêlée navarin de Saint-Jacques* 6,30€



Les infos — à noter

Nous cuisinons pour un **mini-mum de 10 personnes**.

Vous êtes moins ?
Contactez-nous, nous aurons des idées à vous proposer.



Du côté — des enfants

Le menu enfant à 8,90€

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

Les pastas box

Bolognaise 6,90€
Dinde gyros 6,90€
Saumon sauce basilic 7,90€

Les plats — uniques

Le prix est indiqué pour une part.

Pour 10 personnes minimum

Paëlla 9,00€
Jambalaya poulet ou jambon 9,00€
Colombo de poulet & riz madras 8,50
Poule au riz 9,50€
Tajine de poulet 9,00€

Tajine de bœuf 9,00€
Tajine d'agneau 10,00€

Rougail de porc 9,90€
(chorizo, saucisses fumées, saucisson à l'ail,
échine de porc avec riz et haricots rouges)
Couscous royal 9,90€

Cassoulet au confit 10,00€
Potée bretonne 9,50€

Pot-au-feu 9,00€
Tartiflette avec salade verte 9,00€
Lasagne de bœuf & salade verte 8,50€
Chili con carné 8,50€

Jambon à l'os sauce Provençale
avec gratin dauphinois et ratatouille . 9,00€

Choucroute royale 9,00€
(saucisses fumées, saucisses de francfort,
poitrine de porc, saucisson à l'ail, jarret,
pommes de terre et choux)

Choucroute de la mer 13,00€

Pour 20 personnes minimum

Cochon de lait à la provençale avec gratin
dauphinois et ratatouille 10,00€

Kig Ha Farz 10,50€

Côté terre — les viandes

Nos viandes sont accompagnées
de **deux garnitures** au choix. (à choisir ci-contre)

Les volailles

Poulet au vinaigre (**notre spécialité**) 9,00€
Magret de canard sauce 3 poivres 13,00€
Cuisse de canard aux pêches 9,00€
Cuisse de canard confite sauce Porto 10,80€
Cuisse de poulet sauce chasseur 8,50€
Coq au vin 8,50€

Le porc

Paleron de porc sauce moutarde 8,20€
Mignon de porc au miel 8,50€
Joues de porc sauce champignons 8,50€
Jambon braisé sauce chorizo 8,20€

Le bœuf

Bœuf bourguignon 8,50€
Langue-de-bœuf sauce madère 10,80€

L'agneau

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

Le veau

Paupiette de veau orloff sauce dijonnaise 8,90
€

Côté mer — les poissons

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

Pavé de lieu jaune breton sauce normande 12,50€
Lotte à l'américaine 12,90€
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€
Brandade de morue & salade verte 9,00€

Produits frais, selon arrivage.

Les **deux
granitures** au choix
(inclus dans le prix)

Gratin dauphinois
Tomate provençale
Ratatouille
Carottes vichy
Fagot de haricots
Poêlée bretonne
Champignons de
paris sautés
Pommes de terre
sarladaises
Poêlée maraîchère

Garniture seule : 2,10€
Gratin dauphinois :
2,80€





Minimum :
10 personnes
Livraison minimum :
30 personnes

*Les salades au choix

Vous êtes moins de 20 personnes, optez pour deux salades.

Côté terre

Piémontaise
Carottes
Fraîcheur de melon
Exotique
Salade américaine
Taboulé menthe
Salade lyonnaise

Côté mer

Niçoise
Amélia
Pâtes au thon
Riz au thon
Riz au crabe
Riz au saumon

Les buffets — froids

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

L'océan22,90€

Trois salades (comprises)

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

Le poisson

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

Fromages : camembert, chèvre et emmental

Tartelette aux pommes

Le bistrot 18,00€

Trois salades au choix*

Plateau de charcuterie

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

Duo de viandes

Rôti de porc et cuisse de poulet rôti

Fromages : camembert, chèvre et emmental

Tartelette aux pommes

Le Saint-Martin 19,90€

Quatre salades au choix*

Plateau de charcuterie

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

Duo de viandes

Rôti de bœuf et rôti de veau.

Fromages : camembert, chèvre et emmental

Tartelette aux abricots

Buffet sans pain -0,40 cts / Buffet sans dessert -0,50 cts / Buffet sans salade, ni fromage, ni dessert - 1,00€

Le buffet — cocktail

Le buffet Guinguette est accompagné de baguettes moulées, mayonnaise, sauce crème de ciboulette, cornichons et chips. Des couverts à tartiner sont inclus.

La Guinguette22,00€

Les crudités crues

Bâtonnets de carottes, tomates cerise, concombre et choux-fleurs, accompagnés d'une sauce crème de ciboulette

Plateau viandes & poissons

Olive farcies au fromage, cake chèvre courgette et cake jambon olive. Tartinade surimi crabe, suédois thon & crudités, saumon fumé et saumon gravlax avec mayonnaise

Plateau de charcuterie

Jambon blanc, jambon sec, coppa, salami danois, rillettes de porc, filet mignon de porc fumé et filet de dinde

Fromages

Comté et camembert

Dessert

3 réductions sucrées (par personne)



Nous cuisinons pour un **minimum de 10 personnes**. Vous êtes moins ? **Contactez-nous, nous aurons une idée à vous proposer !** Chez Painchaud, **nous cuisinons des produits frais**. Merci de nous faire part de vos envies au moins **une semaine avant votre événement !**



Les conseils — de nos chefs

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 !

Du côté — des entreprises

Prix par personne
À commander 24h à l'avance

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

L'estaminet (froid) 12.90€

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

Le Vitréen (chaud)..... 14.90€

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

Le poissonnier (chaud) 16.90€

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

Le gourmand (chaud) 17.90€

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

Les conditions — de vente

Les prix

Tous nos prix sont en **euros TTC**. Le prix indiqué est donné pour une part c'est-à-dire pour une personne sauf cas contraire où la mention «kg» est inscrite.

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. **Seuls les prix figurants sur les bons de commande dûment acceptés sont fermes et définitifs.**

Toute commande retirée en magasin devra être réglée en amont du retrait ou bien au moment de ce dernier. Notre établissement se réserve le droit de demander un acompte à hauteur de 30% du montant de votre commande.

Les livraisons

Livraisons pour un minimum de 30 personnes. Dans le cas où une commande en livraison se voit modifiée et réduite en dessous de 30 personnes, la commande devra être retirée en magasin.

Livraison dans un rayon de 20km, au-delà un forfait de 20€ compté. Tarif selon zone géographique.

Après livraison

Retours des plats & caissons

Les plats doivent être lavés et doivent nous être retournés au plus tard la semaine suivant votre événement.

Paieement des livraisons

Le prix est payable en totalité et en un seul versement dans un délai de 7 jours à compter de la livraison.

Délais & nombre de personnes

Pour le confort de notre équipe et parce que nous cuisinons des produits frais, merci de commander une semaine à l'avance ou bien 72h avant selon les produits. Nombre de personnes minimum pour nos plats cuisinés : 10 personnes. Pour toute demande, nous sommes disponibles au 02.99.75.02.92.

Composition

Nos planches et nos corbeilles apéritives ont des prix calculés et ajustés selon leur composition, nous ne sommes pas en mesure d'y faire des ajustements d'ingrédient.

Impressions

Carte imprimée par nos soins.
Ne pas jeter sur la voie publique.

Coordonnées de la société

Fenêtre sur Goût - Boucherie Painchaud
4 rue Bertrand d'Argentré, 35500 Vitré.
RCS : 481 244 457 00034 - Greffe de
Rennes. Crédit photo : Justine Painchaud

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.