

**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 Italienne .....18€**  
Coppa, pancetta, involtinis, tomates confites, mortadelle au jambon et cake tomate mozzarella.

**Planche Rustique .....18€**  
Saucisson à l'ail, andouille au lard, saucisson sec, camembert, cake aux olives et pâté de campagne.

**Planche Sud-Ouest .....21€**  
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 Océane .....24€**  
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 personnes .....37,50€**  
32 pièces  
**10 personnes .....75€**  
64 pièces

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

**La corbeille\* apéro**  
**10 personnes .....75€**  
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 comté  
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)  
**Pour 10 personnes minimum**

### 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**

### Pour 10 personnes minimum

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'océan .....22,90€**

**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 Guinguette .....22,00€**

**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

Vous souhaitez des **plats** plutôt que des plateaux-repas ? Rendez-vous aux pages 5 & 6 de notre carte. **Vous y trouverez des plats uniques, des plats de viandes ou encore des poissons.**

## Les plateaux — repas

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.

### Païement 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.