

La carte traiteur entreprises & particuliers

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

La boutique en ligne

sur www.boucheriepainchaud.com
Commandez en ligne & retirer en
magasin sur les horaires d'ouverture

Le Libre-service

« MAISON PAINCHAUD »
ouvert 24/24h & 7/7j
au 29 place de la République à Vitré

Le menu du jour

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 !



@boucheriepainchaud



Depuis 1987
**BOUCHERIE
PAINCHAUD**
// ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER & TRAITEUR

4 rue Bertrand d'Argentré - Vitré
02 99 75 02 92
boucheriepainchaud.com
[@boucheriepainchaud](https://www.instagram.com/boucheriepainchaud)



Côté bistro Les planches & les plateaux

Planche Italienne

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

4 personnes - 18€

Planche Rustique

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

4 personnes - 18€

Planche Espagnole

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

4 personnes - 18€

Planche Savoyarde

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

4 personnes - 19€

Planche Océane

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

4 personnes - 21€

Planche Végétarienne

Champignons à la grecque, tapenade d'olive, croûtons, houmous & légumes croquants de saison.

4 personnes - 19€

Carpaccio de bœuf*

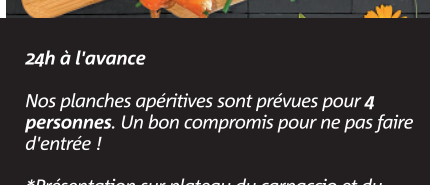
Sauce pesto

Environ 200g - Une personne - 7,50€

Saumon gravlax*

Sauce à l'aneth

Environ 100g - Une personne - 6,90€



24h à l'avance

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

*Présentation sur plateau du carpaccio et du gravlax à partir de 4 personnes et sur demande.

Côté bistro & brunch Les corbeilles



24h à l'avance

Pour un apéritif d'environ 30 minutes suivi d'un repas, comptez 6 pièces salées par personne. Pour un cocktail dînatoire d'environ deux heures, comptez 16 pièces salées par personne et 3 pièces sucrées.

La corbeille à raclette

Détail pour une personne

La charcuterie

1 tranche de jambon blanc

1 tranche de jambon sec de Bayonne

2 tranches d'andouille de Vire Asselot

2 tranches de coppa

2 tranches de pancetta

2 tranches de rosette artisanale

Le Fromage

100g de fromages à raclette au lait cru

& 100g de morbier

6 personnes minimum - 60€

La corbeille toscane

Brochettes de tomate & mozzarella, pinsa romana, olives au fromage, gressins, burrata, jambon sec San Daniel, filet mignon fumé, coppa, mortadelle et fleurs de tête de moine.

5 personnes - 50€

La corbeille à poulet

Tenders de poulet, pilons de poulet rôti, tartinade de poulet au curry, filet de poulet marinés, tomate cerise, comté, pains grillés et sauce cocktail

5 personnes - 45€

La corbeille apéro

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

45 pièces + 400g de légumes + 150g de sauce - 10 personnes - 75€

La corbeille à sandwiches

Wrap saumon fumé & fromage frais, navette poulet mariné & morbier, suédois thon & crudités, mini tradition américain jambon

32 pièces : 5 personnes - 37,50€

64 pièces : 10 personnes - 75€

Idées apéritives à composer selon vos envies



Les conseils de nos traiteurs

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

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

Les pains surprises

L'assorti
40 pièces - 26€
80 pièces - 42€

Le charcutier
40 pièces - 26€
80 pièces - 42€

Le poissonnier
40 pièces - 32€

Le crabe
40 pièces - 32€

Le jardinier
Brioché 40 pièces - 28€

Les pièces en assortiment

**Petit four
- à tiédir**
la pièce - 1,20€

**Mini bouchée garnie
- froide**
la pièce - 1,20€

**Canapé sur pain tradition
ou sur pain de mie**
la pièce - 1,20€

Verrine apéritive
la pièce de 30g - 2,50€

**Galette fourrée
ou Crêpe fourrée**
la pièce - 0,80€

Réduction sucrée
la pièce - 1,50€

Le cocktail dînatoire

5 toasts froids
5 mini bouchées
3 verrines
3 galettes fourrées
un éventail de fromages
3 réductions sucrées
**Durée estimée : une heure
soit 20 pièces - 24,50€**

À partager ou pas !

La Pinsa Romana
Une pizza inspirée de l'Italie,
à la mozzarella, au San
Daniel sur une base tomate
la pinsa - 18,90€

Les entrées froides

Les entrées froides à la pièce

Mille-feuille de crudités (12 personnes)	60,00€
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€

Les entrées froides au kilo

Terrine de saumon et St-Jacques sauce ciboulette	46,80€
Saumon Gravlax	64,70€
Saumon fumé	79,80€
Foie gras	159,90€

Les entrées chaudes

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 et au cognac*	8,90€
Poêlée navarin de Saint-Jacques*	6,30€

* 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€



**Nous cuisinons pour
un minimum de 10
personnes, le même plat.**

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

Les plats uniques



Minimum de 10 personnes pour le même plat.

Paëlla	9,00€
Colombo de poulet & riz madras	8,50€
Tajine de poulet	9,00€

Tajine de bœuf	9,80€
Tajine d'agneau	10,80€

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€
Tartiflette & salade verte	8,90€
Lasagne de bœuf & salade verte	8,50€

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

Choucroute royale	9,90€
(saucisses fumées, saucisses de francfort, poitrine de porc, saucisson à l'ail, jarret, pommes de terre et choux)	

Choucroute de la mer	13,00€
----------------------------	--------

Minimum de 20 personnes pour le même plat.

Cochon de lait à la provençale avec gratin dauphinois et ratatouille	10,00€
Kig Ha Farz	10,50€

Chez Painchaud, nous cuisinons des produits frais. Merci de nous faire part de vos envies au moins une semaine avant votre événement !

Nous cuisinons pour un minimum de 10 personnes, le même plat.

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

Du côté des enfants

Le menu enfant

Allumette jambon comté
Filet de poulet à la crème
et pommes dauphines
le menu ~ 8,90€

Les pastas box

Bolognaise
Dinde gyros
la part - 6,90€

Saumon sauce basilic
la part - 7,90€

Côté terre Les viandes

Nos viandes sont accompagnées de deux garnitures au choix (comprises dans le prix & à choisir ci-contre).
Nous cuisinons pour un minimum de 10 personnes..

Volailles

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€

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€

Bœuf

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

Agneau

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

Veau

Paupiette de veau orloff sauce dijonnaise	8,90€
---	-------

Côté mer Les poissons

Nos poissons sont accompagnés de riz & de julienne de légumes. Produits frais, selon arrivage. Nous cuisinons pour un minimum de 10 personnes le même plat.

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€
Parmentier de la mer & salade verte	11,50€

Les deux granitures au choix (inclus dans le prix)

Tomate provençale
Ratatouille
Carottes vichy
Fagot de haricots
Champignons de Paris
sautés
Gratin dauphinois
Gratin de chou-fleur
Poêlée bretonne
Poêlée maraîchère
Pommes de terre
sarladaises
Galette de pommes
de terre

Garniture seule : 2,20€
Gratin dauphinois : 2,80€



Les buffets froids



Le buffet Guinguette

Les crudités

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

Le buffet Guinguette est accompagné de baguettes moulées, mayonnaise, sauce crème de ciboulette, cornichons et chips.

Une personne - 22,00€

72h à l'avance

Minimum pour commander :
10 personnes le même buffet.

Livraison minimum :
30 personnes

Chez Painchaud, nous cuisinons des produits frais. Merci de nous faire part de vos envies au moins une semaine avant votre événement !

Le prix des buffets
s'adaptent à vos envies :

sans pain : -0,40 cts
sans dessert : -0,50 cts

sans salade, ni fromage, ni
dessert : - 1,00€

Le buffet Océan

Trois salades : 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

Dessert : Tartelette aux pommes

Buffet accompagné de salade verte, beurre, moutarde, mayonnaise, cornichons, chips et pain.

Une personne - 22,90€

Le buffet Bistrot

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

Dessert : Tartelette aux pommes

Buffet accompagné de salade verte, beurre, moutarde, mayonnaise, cornichons, chips et pain.

Une personne - 18,00€

Le buffet Saint-Martin

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

Dessert : Tartelette aux abricots

Buffet accompagné de salade verte, beurre, moutarde, mayonnaise, cornichons, chips et pain.

Une personne - 19,90€



* 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

Côté entreprise les plateaux-repas



24h à l'avance

Minimum de 4 plateaux en commande avec un seul choix de menu pour l'ensemble des convives.

Boissons au choix : Eau plate ou pétillante, Coca-Cola, Fuze-tea ou Orangina.

L'Estaminet

Carottes et taboulé

Une tranche de rôti de porc et un morceau de poulet - Chips, beurre

Tartelette aux pommes

Pain - Boisson au choix

Froid - 12,90€

Le Vitréen

Salade lyonnaise et piémontaise

Escalope de poulet à la Normande et riz

Fromage - Crème brûlée

Pain - Boisson au choix

Chaud - 14,90€

Le Poissonnier

Pain de poisson et salade norvégienne

Pavé de saumon et sa garniture de légumes du jour

Fromage - Fondant au chocolat

Pain - Boisson au choix

Chaud - 16,90€

Le Gourmand

Terrine de foie de canard aux giroles & son confit d'oignons - Cuisse de canard confite & pommes de terre sarladaises

Pain, moribier et beurre

Mousse au chocolat - Boisson au choix

Chaud - 17,90€

Le Sicile

Éventail de tomate et mozzarella

Sauté de veau marengo et sa poêlée de carottes, navets, et courgettes

Riz au lait et son coulis de caramel

Pain - Boisson au choix

Chaud - 15,90€

L'Asiatique

Trio de choux blanc, carottes et poivrons

Porc au caramel et son riz cantonais

Tartelette citron - Pain - Boisson au choix

Chaud - 15,90€

Le végétarien

Tartare de concombres

Tomate provençale, boulettes de légumes

et sa purée de patates douces

Pommes rôties au miel

Pain - Boisson au choix

Chaud - 18,90€

Le plateau du jour

Une entrée au choix (taboulé classique, carottes râpées, betteraves ou piémontaise) Un plat et un dessert selon cuisine du jour Pain

Chaud - 13,50€

avec boisson - 15€



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 euros. 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.

Paiement 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 le même plat. 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.

Impression

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.