Les menus **festifs**

2026

Le menu **plaisir**
à 25,90€/personne

3 mini bouchées garnies froides

Pâté en croute de canard à l'orange
ou
Cassolette de saumon et écrevisses à la crème de citron confit

Pavé de saumon sauce basilic avec riz pilaf et poêlée de légumes oubliés
ou
Cuisse de canard confite sauce poivre et Armagnac avec pommes de terre grenaille façon sarladaise et purée de butternut & châtaignes

Le menu **gourmet**
à 29,90€/personne

3 petits fours à tiédir

Foie gras de canard mi-cuit au Jurançon
ou
Cassolette aux noix de Saint-Jacques et sauce aux petits légumes

Filet d'empereur sauce tartare avec riz pilaf et poêlée de légumes oubliés
ou
Suprême de pintade au Coteau du Layon avec pommes de terre grenaille façon sarladaise et purée de butternut & châtaignes



Le menu enfant à 9€
Crêpe au jambon
Aiguillettes de poulet sauce crème & pommes duchesse

Le plat spécial Nouvel An à 12,50€
Mijoté de pintade à la Normande avec pommes de terre grenaille façon sarladaise et purée de butternut & châtaignes

Pour passer **vos commandes**

Horaires
Lundi : 9h - 13h15
Du mardi au vendredi : 8h - 13h15 / 15h15 - 19h
Samedi : 8h - 13h

Retrait des commandes
Les jeudis 24 & 31 décembre
de 8h à 14h sans interruption.

Fermetures
Le vendredi 25 décembre 2026
& le vendredi 1er janvier 2027.
Le lundi 04 janvier 2027
& le mardi 05 janvier 2027.

Rendez-vous au magasin
ou au 02.99.75.02.92

Pour vos Commandes de Noël, avant le samedi 19 décembre 13h.
Pour vos Commandes du Nouvel An, avant le samedi 26 décembre 13h.

Pour RETIRER ou MODIFIER votre commande, merci de vous munir de votre ticket.

Attention : une commande réglée à l'avance ne pourra pas être remboursée. Annulation de commande (non réglée), minimum une semaine avant l'événement. Pour les fêtes, seuls les produits traiteurs présents à la carte pourront être pris en commande.

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes. Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous ! Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

Ne pas jeter sur la voie publique – Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés.

La collection **festive**

Laissez-nous régaler vos convives.
De l'apéritif au plat cuisiné, retrouvez les viandes et charcuteries de nos bouchers & le meilleur du fait maison local de nos traiteurs pour vos fêtes !



Artisan Boucher, Charcutier & Traiteur
Françoise, Jean-Yves Painchaud
& leur équipe

4 rue Bertrand d'Argentré - Vitré
02 99 75 02 92
@boucheriepainchaud

Depuis 1987 Boucherie Painchaud
ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER & TRAITEUR



Cassolette Saint-Jacques et crevettes au whisky

Les idées **apéritives**

80 toasts
Pain surprise assorti ..... 42,00€/pce
40 toasts
Pain surprise assorti..... 26,00€/pce
Pain surprise poisson..... 32,00€/pce
Pain brioché légumes ..... 28,00€/pce

Mini pâté en croûte magret .....
de canard et abricots - tranché 250g..... 9,90€/pce

Les assortiments
Mini bouchées et toasts - 12 pièces..... 14,40€/pce
Mini bouchées et toasts - 24 pièces ..... 28,80€/pce
Petits fours à tiédir - 12 pièces ..... 14,40€/pce
Petits fours à tiédir - 24 pièces ..... 28,80€/pce
Verrines apéritives - 4 pièces de 40g..... 10,00€/pce

Les planches
pour 4 personnes

Planche savoyarde..... 19,00€/pce
Morbier, bœuf séché, saucisson sec de montagne, rillettes d'oie, mini verrines, speck de montagne et croûtons.

Planche rustique..... 18,00€/pce
Saucisson à l'ail, andouille au lard, saucisson sec, camembert, cake aux olives & pâté de campagne.

Planche océane..... 24,00€/pce
Involtinis au saumon, cake aux olives, tartinade surimi crabe, anchois marinés, fraîcheur océane, gambas méditerranéennes et croûtons.

Les entrées **chaudes**

Les coquilles, cassolettes & bouchées
Cassolette S^{t}-Jacques
& crevettes au whisky*..... 9,80€/pce
Cassolette S^{t}-Jacques & homard fondue
de poireaux et crème safranée*..... 9,80€/pce
Coquille S^{t}-Jacques à la bretonne..... 6,30€/pce
Coquille S^{t}-Jacques aux fruits de mer..5,90€/pce
Bouchée à la reine aux ris de veau..... 5,90€/pce
Bouchée à la reine aux fruits de mer ...6,50€/pce

12 escargots de Bourgogne farcis..... 12,00€/pce

Les boudins blancs
Boudin blanc nature..... 28,50€/kg
Boudin blanc truffé à 1%..... 32,80€/kg
Boudin blanc ris de veau
et trompettes de la mort..... 33,80€/kg
Boudin blanc aux girolles..... 33,80€/kg
Boudin blanc au foie gras..... 34,80€/kg

Les entrées **froides**

Côté mer
Terrine S^{t}-Jacques & saumon
sauce ciboulette - 100g..... 4,80€/tr.
Coquille de saumon - 200g..... 4,90€/pce
Coquille de homard..... 6,40€/pce
Coquille de darne de saumon farci ..... 6,90€/pce
1/2 langouste à la parisienne - 400g ..... 25,00€/pce
Saumon gravlax picklé à l'aneth - 80g.... 64,70€/kg
Saumon fumé d'Écosse..... 79,80€/kg

Côté terre
Foie gras de canard entier
mi-cuit au Jurançon..... 159,90€/kg
Pour une tranche de +/- 50g comptez environ 8€
Lobe de foie cru de canard du Sud-Ouest..92,00€/kg
Tous nos foies gras sont certifiés Origine France

Les terrines festives
Terrine de ris de veau aux marrons..... 34,50€/kg
Terrine de foie gras
de canard et girolles..... 38,80€/kg
Terrine de sanglier..... 32,80€/kg
Terrine de chevreuil..... 32,80€/kg

Les pâtés en croûte
Pâté en croûte de poulet
au vinaigre de framboise..... 32,80€/kg
Pâté en croûte de ris de veau..... 39,80€/kg
Pâté en croûte de sanglier
châtaignes et noisettes..... 34,90€/kg
Pâté en croûte de saumon..... 34,90€/kg

Les galantines
Galantine de faisan aux
pépites de poire..... 32,80€/kg
Galantine de canard à l'orange..... 32,80€/kg
Galantine de chevreuil aux cèpes..... 32,80€/kg
Galantine de poularde
aux champignons..... 38,80€/kg

Planche océane



Une consigne d'un euro s'applique sur ces produits. 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 à la suite du symbole "€". Illustration par Freepik.

Terrine de foie gras de canard et girolles



Foie gras de canard entier mi-cuit au Jurançon



Saumon fumé d'Écosse



Coquille de saumon



Les plats **cuisinés**

Prix à la part

Les viandes
Cuisse de canard confite
sauce poivre et Armagnac..... 12,90€
Suprême de pintade au Coteau du Layon..... 12,90€
Magret de canard sauce groseille..... 13,50€
Cocotte* de chapon à la crème de girolles...12,90€
Agneau confit sauce miel et moutarde..... 13,50€
Pavé de cerf mariné sauce forestière ..... 14,50€

Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille façon sarladaise et d'une purée de butternut & châtaignes

Les poissons
Filet d'empereur sauce tartare ..... 13,90€
Pavé de saumon sauce basilic ..... 12,50€
Pavé de merlu sauce façon béarnaise ..... 13,90€
Dos de cabillaud sauce fondue de légumes ..... 13,90€
Pavé de lieu jaune à la basquaise ..... 13,90€
Pavé de sandre sauce beurre blanc ..... 14,20€

Nos poissons sont accompagnés de riz pilaf et d'une poêlée de légumes oubliés

Les viandes **crues**

Les volailles festives
Mini chapon effilé ..... 22,90€/kg
Chapon fermier effilé..... 22,90€/kg
C'est le roi de la volaille, il est castré et élevé au lait.
Dinde fermière effilée..... 19,90€/kg
La traditionnelle volaille élevée en plein air.
Poularde fermière effilée..... 22,80€/kg
Jeune poule à la chair tendre et persillée.
Pintade chaponnée effilée ..... 22,80€/kg
Pintade fermière..... 20,90€/kg
Une pintade à la chair tendre et moelleuse.
Oie fermière ..... 20,90€/kg
Une oie à la chair tendre et au goût prononcé.
Canette fermière ..... 16,80€/kg
Magret de canard IGP Sud-Ouest ..... 36,80€/kg
Caille des Dombes..... 22,90€/kg

Les spécialités crues
Rôti de canette à la normande..... 29,90€/kg
Rôti de canette aux figues..... 29,90€/kg
Rôti de pintade alsacienne aux choux... 29,90€/kg
Rôti de pintade farce fine & raisins secs... 29,90€/kg
Caille d'Artagnan..... 8,90€/pce

Les rôtis en long ou en rond
Rôti de chapon melon à la farce fine[1].. 29,90€/kg
Rôti de chapon melon
à la farce de Noël[2]..... 29,90€/kg
Rôti de chapon melon en variante..... 29,90€/kg

[1]Farce fine, veau : tomates confites, persil, sel poivre et cognac.
[2]Farce de Noël : farce fine, foie de volaille, marrons, abricots, raisins, quatre-épices.

Rôti d'agneau maître d'hôtel ..... 39,80€/kg
Rôti de veau orloff..... 32,80€/kg
Rôti de veau aux fruits secs..... 34,80€/kg
Rôti de magret de canard
aux figues et au foie gras..... 38,90€/kg
Rôti de porc orloff..... 22,90€/kg
Rôti de porc andalou..... 22,90€/kg
Rosbeef au Roquefort..... 34,90€/kg
Rosbeef au foie gras frais ..... 42,80€/kg

Les gibiers crus
Rôti cuissot de chevreuil ..... 36,80€/kg
Rôti cuissot de sanglier..... 29,90€/kg
Rôti de biche dans le cuissot ..... 39,80€/kg
Pavé de biche dans la longe..... 42,80€/kg

Rôti de veau orloff



Rôti de chapon melon en rond



Magret de canard



Toute notre équipe, vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !

