

Nos boutiques



La carte traiteur & buffets

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



www.boucheriepainchaud.com
4 rue Bertrand d'Argentré 35500 Vitré - 02 99 75 02 92

Le Libre-service
24/24h & 7/7j
« MAISON PAINCHAUD »



29 place de la République
35500 Vitré

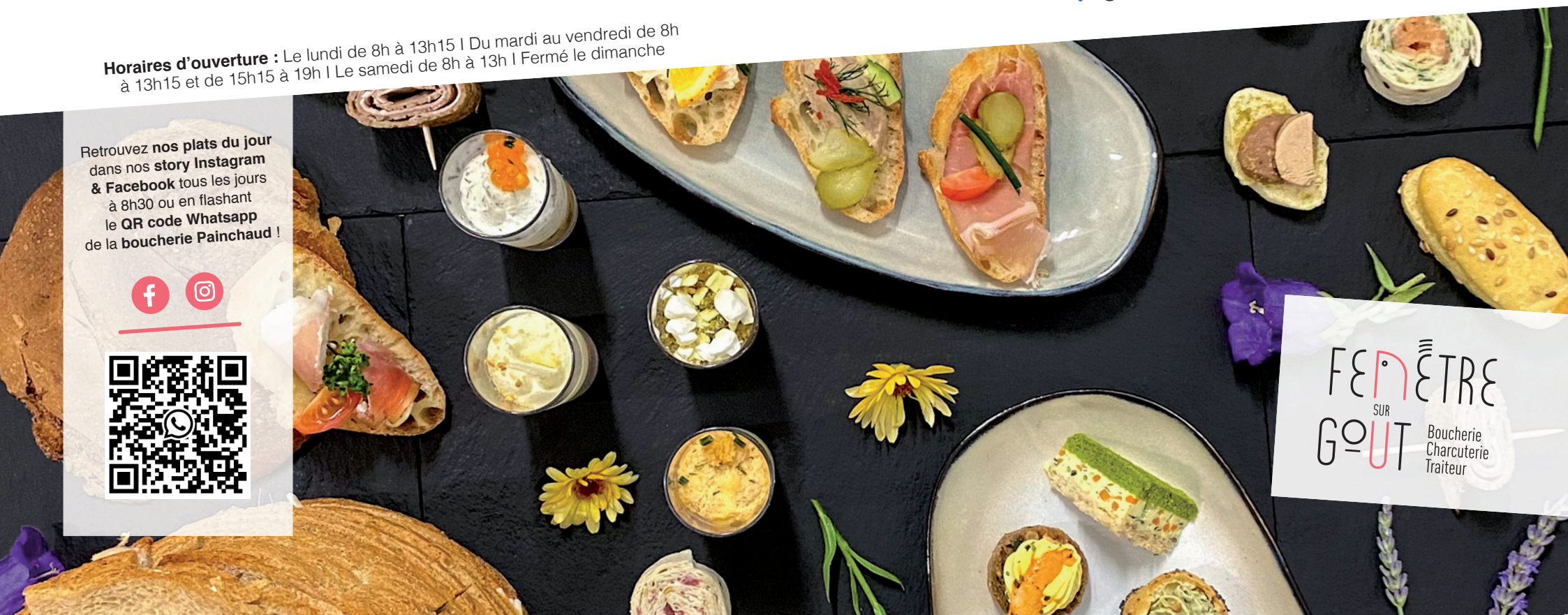
Artisan Boucher, Charcutier & Traiteur
Françoise & Jean-Yves Painchaud
4 rue Bertrand d'Argentré - 35500 Vitré



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

Horaires d'ouverture : Le lundi de 8h à 13h15 | Du mardi au vendredi de 8h à 13h15 et de 15h15 à 19h | Le samedi de 8h à 13h | Fermé le dimanche

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 !



Côté bistro les planches

Nos planches apéro pour 4 personnes

+ Un bon compromis,
pour ne pas faire d'entrée !



Planche Italienne 17€

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



Planche Espagnole..... 17€

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



Planche Rustique 17€

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



Planche Savoyarde..... 18€

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



Planche Sud-Ouest 20€

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



Planche Océane 22€

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

Côté bistro / brunch les corbeilles

À commander une semaine
avant votre événement !!

* Consigne de 25€ / corbeille

La corbeille à sandwiches *

32 pièces ≈ 5 personnes..... 37,50€

64 pièces ≈ 10 personnes..... 75€

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

La corbeille apéro *

**45 pièces
+ 400g de légumes
+ 150g de sauce ≈ 10 personnes ... 75€**

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 fleur
Bâtonnets de carottes
Tomates cerises
Sauce crème de ciboulette

Une corbeille revient à 7,50€ / personne



Les conseils de nos chefs pour les quantités.

Apéro + repas



30 minutes



6 pièces
salées

Cocktail dînatoire



2 heures



16 pièces salées
+ 3 pièces sucrées

Les idées apéritives

Pour un apéritif, comptez environ
6 pièces salées par personne

80 toasts

Pain surprise assorti	38,00€
Pain surprise charcutier	38,00€

40 toasts

Pain surprise assorti	22,00€
Pain surprise charcutier	22,00€
Pain surprise poisson	28,00€
Pain brioché légumes	24,00€
Pain brioché crabe	28,00€

Petit four chaud	1,20€
Mini bouchée garnie	1,20€
Réduction sucrée	1,50€
Verrine	2,50€

Galette fourrée	0,80€
Crêpe fourrée	0,80€
Canapé sur pain tradition	1,00€
Canapé sur pain de mie	1,00€

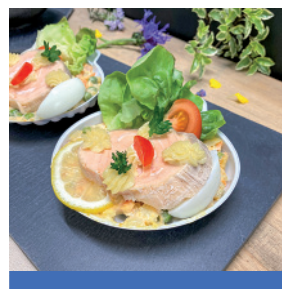


Le cocktail dînatoire

L'ASSORTIMENT 24,50€
20 pièces par personne

5 toasts froids
5 minis bouchées
3 verrines
3 galettes fourrées
Éventail de camembert & emmental

3 réductions sucrées



Les entrées froides

Mille-feuille de crudités pour 12 personnes	60,00€/pce
Coquille de saumon ou crabe	4,90€/pce
Coupe de la mer	5,90€/pce
Aumônière de saumon fumé	7,80€/pce
Assiette landaise	6,80€/pce
1/2 langouste Bellevue	22,00€/pce
Terrine de saumon sauce ciboulette - 100g	4,00€/pce
Terrine de Saint-Jacques sauce cocktail - 100g	4,60€/pce
Saumon Gravlax	54,70€/kg
Saumon fumé	69,80€/kg
Foie gras	159,90€/kg

Les entrées chaudes

Cassolette de Saint-Jacques & crevettes au whisky* Nouveau	9,80€/pce
Cassolette de Saint-Jacques à la crème d'ail*	7,20€/pce
Cassolette de Saint-Jacques & homard au vinaigre balsamique*	9,80€/pce
Cassolette de ris de veau aux champignons*	7,90€/pce
Coquille Saint-Jacques à la bretonne (persil et échalotes)	6,30€/pce
Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer	5,90€/pce
Bouchée à la reine	5,90€/pce
Bouchée aux fruits de mer	6,50€/pce
Croustade de Saint-Jacques	5,80€/pce
Poêlée navarin de Saint-Jacques*	6,30€/pce

* consigne : 1,00€ 4.

Les plats uniques

Prix par personne

Paëlla.....	9,00€
Jambalaya poulet ou jambon	9,00€
Colombo de poulet & riz madras ..	8,50€
Tajine de poulet.....	9,00€
Tajine de bœuf	9,00€
Tajine d'agneau.....	10,00€

Rougail de porc.....	9,00€
(chorizo, saucisses fumées, saucisson à l'ail, échine de porc ave riz et haricots rouges)	
Couscous royal.....	9,50€

Choucroute de la mer	13,00€
Choucroute traditionnelle	9,00€
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€

Jambon à l'os sauce provençale* ...	9,00€
Cochon de lait à la provençale (min. 20 pers.)*	10,00€

* Garniture:
gratin dauphinois & ratatouille



PASTA BOX
Bolognaise ou Dinde gyros 6,90€
Saumon sauce basilic 7,90€



Nouveau

Spécialité bretonne

Kig Ha Farz*
10,50€

*minimum de 20 personnes



Du côté des enfants

Menu à 8,90€

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

Côté terre les viandes

Nos viandes sont accompagnées
de trois garnitures au choix.

Magret de canard sauce 3 poivres	13,00€
Cuisse de canard aux pêches	9,00€
Cuisse de canard confite sauce Porto	10,80€
Coq au vin	8,50€
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 bourguignon	8,00€
Langue de bœuf sauce madère	10,80€
Cuisse de poulet sauce chasseur.....	8,50€
Souris d'agneau à la crème d'ail.....	12,80€

3 garnitures
au choix
inclus dans le prix

- Gratin dauphinois
- Riz madras
- Tomate provençale
- Ratatouille
- Carottes vichy
- Pomme cuite
- Fagot de haricots
- Poêlée bretonne
- Champignons de paris sautés
- Pommes de terre sarladaises
- Poêlée maraîchère

Garniture seule : 1,90€
Gratin : 2,50€

Côté mer les poissons

Nos poissons sont accompagnés
de riz & de julienne de légumes

Produits frais - Selon arrivage

Pavé de lieu jaune breton sauce normande	12,50€
Pavé de saumon sauce ciboulette	11,50€
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€



+ Les infos à noter



Nous cuisinons pour un
minimum de 10 personnes

Vous êtes moins ?
Appelez-nous, nous
trouverons une solution !

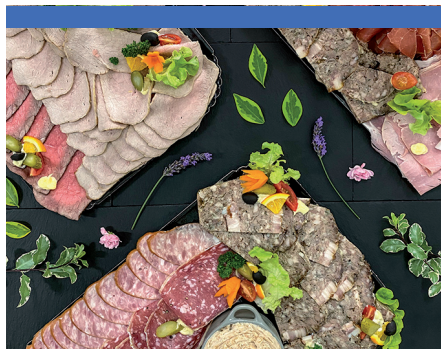


Nos chefs cuisinent
des produits frais

Merci de nous faire part de vos
envies au moins une semaine
avant votre événement !

Les buffets froids

Prix par personne



Livraison gratuite dans un rayon de 20km, au-delà, forfait de 20€. Quantité minimum en livraison : 30 personnes.

LE BISTROT 16,90€

Sans pain 16,50€
Sans dessert 16,40€
Sans salade, ni fromage, ni dessert 15,90€

3 salades (au choix)

Amélia • Piémontaise
Pâtes au thon • Fraîcheur de melon •
Riz au saumon • Exotique

Moins de 20 personnes, optez pour 2 salades au choix.

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

Rôti de porc et cuisse de poulet rôti.

Camembert, chèvre et emmental pain et salade.

Tartetelette aux pommes.

L'Océan..... 21,50€

Sans pain 21,10€
Sans dessert 21,00€
Sans salade, ni fromage, ni dessert 20,50€

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

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

Camembert, chèvre et emmental avec pain et salade.

Tartetelette aux pommes.

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

LE SAINT-MARTIN 17,90€

Sans pain 17,50€
Sans dessert 17,40€
Sans salade, ni fromage, ni dessert 16,90€

4 salades (au choix)

Piémontaise • Salade américaine
Niçoise • Riz au thon • Taboulé menthe
Riz au crabe • Carottes • Salade lyonnaise

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

Rôti de bœuf et rôti de veau.

Camembert, chèvre et emmental pain et salade.

Tartelette aux abricots.

Le buffet froid cocktail

Minimum : 10 personnes
Prix indiqué par personne

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

Des couverts à tartiner sont inclus.



LA GUINGUETTE 21,00€

Sans pain 20,50€

Bâtonnets de crudités crues : carottes, tomates cerise, concombre et choux fleur, accompagnés d'une sauce crème de ciboulette.

Olive farcies au fromage, cake chèvre courgette et cake jambon olive.

Tartinade surimi crabe, suédois thon & crudités, saumon fumé et saumon gravlax avec mayonnaise.

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

Comté et camembert.

3 réduction sucrée (par personne).

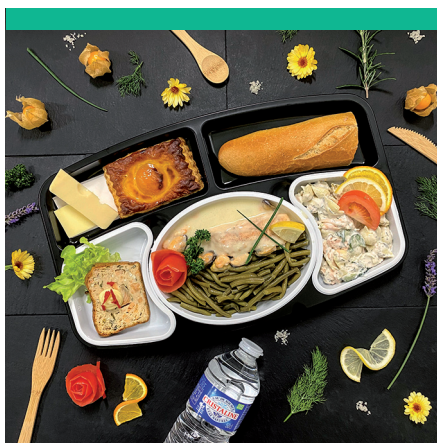


Du côté des entreprises

Prix par personne
À commander 24h à l'avance

Livraison gratuite dans un rayon de 20km,
au-delà, forfait de 20€. Quantité minimum
pour être livré : 30 personnes.

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



L'ESTAMINET (froid) 12.90€ LE POISSONNIER (chaud) 16.90€

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

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

LE VITRÉEN (chaud) 14.90€ LE GOURMAND (chaud) 17.90€

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

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

Les conseils de nos traiteurs



Toutes les informations
en page 1 & 2 de notre carte.

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 !

La meilleure page 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
à la suite du symbole €.

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.

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 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.



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