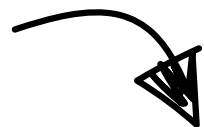


# Nos boutiques



# La carte traiteur & buffets

Le magasin physique



4 rue Bertrand d'Argentré  
35500 Vitré

02 99 75 02 92

[boucheriepainchaud.com](http://boucheriepainchaud.com)

La boutique en ligne  
avec le click and collect



Commandes  
& paiements

[boucheriepainchaud.ollca.com](http://boucheriepainchaud.ollca.com)

4 rue Bertrand d'Argentré  
35500 Vitré

Click & collect  
aux heures d'ouverture

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



29 place de la République  
35500 Vitré

Paiement CB  
& Carte Ticket Resto  
avec ou sans contact

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



02 99 75 02 92  
[www.boucheriepainchaud.com](http://www.boucheriepainchaud.com)  
[@boucheriepainchaud](https://www.instagram.com/boucheriepainchaud)

Retrouvez nos plats  
du jour dans nos story  
Instagram & Facebook  
tous les jours à 8h30 !



## 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



# 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

### 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€

Pour un apéritif, comptez environ  
6 pièces salées par personne

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

La tranche de terrine  
pèse environ 100g !

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 .....	4,00€/pce
Terrine de Saint-Jacques sauce cocktail .....	4,60€/pce
Saumon Gravlax .....	44,70€/kg
Saumon fumé .....	69,80€/kg
Foie gras .....	154,90€/kg



## Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques :	
- à la bretonne .....	6,30€
- aux fruits de mer .....	5,90€

Dans la Bretagne, elles sont cuisinées  
avec du persil et des échalotes.

Bouchée à la reine .....	5,90€
Bouchée aux fruits de mer .....	6,50€
Croustade de Saint-Jacques .....	5,80€
Poêlée navarin de Saint-Jacques* .....	6,30€

Cassolette de Saint-Jacques :	
- à la crème d'ail* .....	7,20€
- & homard au vinaigre balsamique* .....	9,80€

\* consigne : 1,00€

Cassolette de ris de veau aux champignons* .....	7,00€
--	-------

# 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 .....	9,00€

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 & ratatouille



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



## Spécialité bretonne

Kig Ha Farz  
10,50€



## 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 mouillées, 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 chou 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).

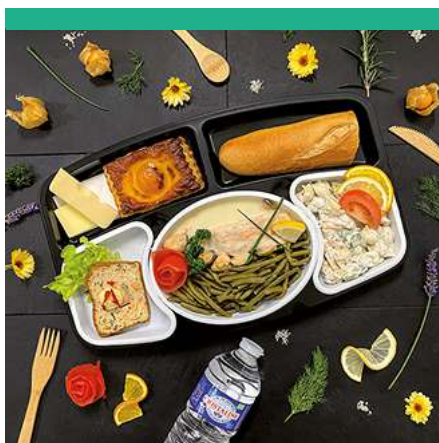


## Du côté des entreprises

Prix par personne  
A 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€

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 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.



À bientôt chez Painchaud!

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.