

NOS BUFFETS FROIDS

NOS ACCOMPAGNEMENTS BUFFETS

Mayonnaise - moutarde - beurre - cornichons	condiments fournis
Pain	0,70€/pers
Chips (45g par personne)	2,00€/pers

BUFFET TERRE

Salades TERRE (200g au choix) - Pâtés (2 terrines au choix)	
Charcuteries (Rosette, Saucisson à l'ail, Andouille)	
Viandes froides (2 tranches au choix)	10,80€

BUFFET TERRE & MER

Salades TERRE & MER (200g au choix) - Pain de poisson (1 tranche)	
Viandes froides (2 tranches au choix)	13,00€

PLATEAUX

• Plateau de fromages affinés (80g par personne)	4,50€/pers
Camembert de Normandie AOP - Fromage de chèvre AOP - Comté 18 mois - AOP	
Livarot AOP - Roquefort AOP - Fourme d'Ambert AOP...	
• Plateau de melon	prix selon saison
• Plateau de fruits de Mer	prix selon saison

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

NOS PLATEAUX REPAS

PLATEAU TERRE

Piémontaise et taboulé - 1 tranche de rôti de bœuf (mayonnaise)	
1 tranche de rôti de porc - Salade verte - Fromage	
Dessert - Pain - Beurre - Eau	13,00€

PLATEAU MER

Surimi exotique et Perles océane	
1 tranche de pain de poisson (mayonnaise) - Salade verte	
Fromage - Dessert - Pain - Beurre - Eau	13,80€

COUVERTS FOURNIS
MINIMUM 10 PERS.

NOS DESSERTS

• Assortiment de petits fours sucrés	
8 recettes - 48 pièces	53,00€
• Assortiment mini verrines	
20 panna cotta - 20 crèmes brûlées - 20 fromages blanc - 60 pièces	60,00€
• Assortiment de macarons - 36 pièces	22,00€
• Crème brûlée	1,50€/pièce
• Mousse au chocolat	1,50€/pièce
• Fondant au chocolat	2,00€/pièce
• Clafoutis à la pommes	2,00€/la part
• Far breton	2,00€/la part

Supplément si part individuelle

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX PLATES

• Eau Minérale naturelle plate - Thonon - 75 cl verre (LOT DE 12)	20,80€
• Eau Minérale naturelle plate - VOSS - 80 cl verre (LOT DE 12)	69,80€

L'eau artésienne de Voss est parmi les eaux les plus pures au monde
Eau dépourvue de sodium et complètement privée de minéraux.

• Eau de source naturelle plate - Cristaline - 1.5 L (LOT DE 6)	6,80€
-----------------------------------------------------------------	-------

EAUX GAZEUSES

• Eau Minérale naturelle gazeuse - Vals - 75 cl verre (LOT DE 12)	22,80€
• Eau Minérale naturelle gazeuse - VOSS - 80 cl verre (LOT DE 12)	70,80€

L'eau artésienne de Voss est parmi les eaux les plus pures au monde
Eau dépourvue de sodium et complètement privée de minéraux.

• Eau de source naturelle gazeuse - Cristaline - 1.5 L (LOT DE 6)	6,80€
-------------------------------------------------------------------	-------

SODAS

• Coca - 1.25 L / Fanta - 1.5 L / 7UP - 1.5 L (LOT DE 12)	34,80€
• Thé à la pêche - Lipton - 1.5 L (LOT DE 6)	18,80€
• Jus d'orange - Gilbert - 1 L verre (LOT DE 6)	19,80€
• Jus de pomme Artisanal - Piré-Sur-Seiche (35150) 75 cl verre (LOT DE 6)	27,80€
• Petites boissons 25cl / 33cl	sur demande

NOS BOISSONS AVEC ALCOOL

LES CIDRES

• Cidre de Bretagne - Val de Rance - 75 cl verre « Brut » (LOT DE 6)	23,80€
• Cidre de Bretagne - Val de Rance - 75 cl verre « Doux » (LOT DE 6)	25,80€

LES VINS

Bouteille de 75 cl : Vendue à l'unité ou par carton de 6 bouteilles

VINS BLANCS

• L'Hirondelle - Côtes de Gascogne - IGP « Moelleux - Liqueux »	5,80€
• L'Oie du Périgord - Merlot - IGP « Moelleux »	6,80€
• L'Hirondelle - Côtes de Gascogne - IGP « Sec »	5,80€

VINS ROSES

• Petites Balades - Pays d'Hérault - IGP « Sec »	5,00€
• La Croix des Loges - Cabernet d'Anjou - IGP « Demi-Sec »	6,80€
• L'Excellence de Saint Laurent - Saint Chinian - AOC « Sec »	6,80€

VINS ROUGES

• L'Oie du Périgord - Merlot - IGP	6,80€
------------------------------------	-------

Robe rouge clair aux reflets rubis. Nez subtil, notes de fruits rouges, en bouche c'est un vin gourmand et croquant, c'est le compagnon idéal des terrasses et des repas conviviaux, un vin de copains, il sublimerait vos repas estivaux ! Idéal avec apéro-tapas, charcuterie et saucisse grillée. Servir à 10-15°C

• Démont Noir - Comté Tolosan - IGP	6,80€
-------------------------------------	-------

Un vin au savant mélange Merlot Malbec qui devrait plaire au plus grand nombre. Idéal avec apéro-tapas, charcuterie et saucisse grillée. Servir à 16-17°C.

• Tarani - Comté Tolosan - IGP	6,80€
--------------------------------	-------

Robe pourpre aux reflets violets. Nez de fruits rouges relevé de notes d'amande grillée et de vanille. Bouche savoureuse, fruitée et onctueuse. Finale agréable. Idéal avec des entrées froides, de la charcuterie, des viandes grillées. Servir à 14-16°C

• L'Excellence de Saint Laurent - Saint Chinian - AOC	6,80€
-------------------------------------------------------	-------

Robe grenat sombre. Nez complet de fruits rouges et noirs acidulés et finement poivrés. Bouche souple, digeste, gourmande, juste rehaussée de petits tanins accrocheurs et taquins... Ensemble complet à la finale kirschée et pulpeuse. Idéal avec des viandes et des fromages. Servir vers 14/15°C.

LES VINS MOUSSEUX

• Adrien Romet Blanc de Blancs - Comté Tolosan - IGP « Demi-Sec »	7,80€
• Adrien Romet Blanc de Blancs - Comté Tolosan - IGP « Brut »	7,80€

Robe pâle et brillante, aux reflets verts. Nez sur les fruits blancs légèrement citronné, de poire et de pomme verte. Bouche franche et équilibrée, agrémentée par de fines bulles toniques mais non-envahissantes. Finale de bonne longueur au dosage précis, évoluant vers une belle minéralité. Idéal à l'apéritif et dessert, nature ou relevé d'une liqueur. Servis frais

NOS SERVICES

La boucherie vous propose des cocktails dînatoires, des plats à emporter et un service traiteur selon différentes formules. N'hésitez pas à nous contacter pour que nous puissions vous présenter un devis avec une offre susceptible de vous correspondre.

Lors de votre achat les produits sont emballés en papier magasin ET/OU mis en boîte en carton papier - boîte en aluminium OU mis en place sur le matériel traiteur.

La maison n'effectue pas de mise en place à la salle de réception ou chez le client.

Après avoir finalisé votre devis, un acompte de 20% vous sera demandé, ainsi qu'un chèque de caution pour le matériel mis à disposition.

Tous les prix s'entendent en TTC.

MAINTIEN AU CHAUD

A partir de 30 personnes, la boucherie Jaunet met à votre disposition gratuitement des caissons isothermes. Vos plats sont maintenus au chaud et conservent leurs saveurs durant 3 à 4 heures.

TAILLE DU CAISSON

- sans les roues : Hauteur 62cm x Largeur 46cm x Profondeur 65cm
- avec les roues : Hauteur 78cm x Largeur 45cm x Profondeur 65cm



LIVRAISON

Profitez de vos invités, la boucherie Jaunet livre vos buffets, en dehors des horaires d'ouverture du magasin.

Prenez tout le temps de recevoir vos amis, nous nous chargeons de vous livrer. Garantissez la fraîcheur de votre buffet et faites le choix de la livraison à domicile avec notre véhicule frigorifique ou isotherme.

Tarif de la livraison :

- < 10 km : 15€
 - > 10 km : pas de livraison
- La livraison tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi.

PRÊT DE MATÉRIELS SOUS CAUTION

Une caution vous sera demandée pour tous les produits nécessitant une mise en place sur plateau :

• Boîte normande + couvercle	Caution de 1.50€
• Boîte plancha / charcuterie	Caution de 2.00€
• Plateau noir (Petit) + couvercle plastique	Caution de 1.50€
• Plateau noir (Grand) + couvercle plastique	Caution de 2.50€
• Plateau en bois	Caution de 50.00€
• Saladier	Caution de 3.00€
• Caisson isotherme	Caution de 300.00€

CONTACTEZ-NOUS

BOUCHERIE JAUNET À CHÂTEAUGIRON

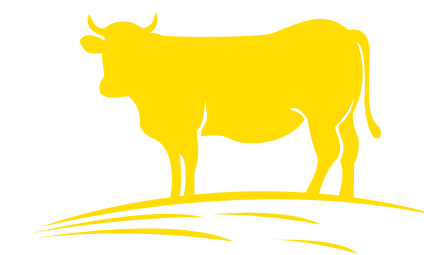
02 99 37 89 70
21 rue de la Madeleine
35410 Châteaugiron
chateaugiron@boucherie-jaunet.fr

BOUCHERIE JAUNET À SERVON-SUR-VILAINE

02 99 00 29 58
3 rue du Maréchal Leclerc
35530 Servon-Sur-Vilaine
servon@boucherie-jaunet.fr

www.boucherie-jaunet.com
Retrouvez nous sur Facebook

CARTE TRAITEUR



BOUCHERIE JAUNET

Charcuterie - Traiteur



Boucherie Jaunet à Châteaugiron

02 99 37 89 70
21 rue de la Madeleine - 35410 Châteaugiron

Boucherie Jaunet à Servon-Sur-Vilaine

02 99 00 29 58
3 rue du Maréchal Leclerc - 35530 Servon-Sur-Vilaine

NOS APÉRITIFS

PAINS SURPRISES

• Pain surprise campagne TERRE - 48 canapés Pâté campagne - rillettes de porc - jambon blanc (beurre)	22,00€
• Pain surprise campagne MER - 48 canapés Surimi (mayonnaise) - saumon fumé (beurre) - fromage frais à l'ail	26,00€
• Pain surprise brioche MER - 50 canapés Crabe des neiges - Truite fumée, purée de yuzu - Brie - Bloc de foie gras de canard (26%) - Poulet rôti, champignons	26,00€
• Pain surprise fougasse VEGETARIEN - 50 canapés Carottes, cumin - Légumes grillés - Fromage de chèvre, courgettes marinées - Tzatziki - Tomatade, olive verte	26,00€

ASSORTIMENTS

• Prestige - 60 pièces 15 verrines tartare de concombre et perles océane - 15 burgers foie gras ou saumon (mayonnaise) - 15 navettes pâté de campagne et rillettes de porc 15 toasts rosette et chorizo (beurre)	75,00€
• Crudités - 120 pièces	26,00€
• Mini fours (A réchauffer) - 60 pièces 15 mini croque-monsieur - 15 mini croissants au saumon, 15 mini croissants fromage aux herbes - 15 mini pizzas natures	48,00€
• Mini pâtés en croûte canard pistaché (2*500g)	30,00€
• Créole (A réchauffer) - 60 pièces 20 samoussas poulet curry - 20 calamars panés - 20 crevettes tempura	60,00€
• Verrines salades - 35 pièces 8 perles océane - 9 surimi exotique à l'ananas 9 tartare de concombre - 9 quinoa et boulgour	39,00€
• Verrines découverte - 24 pièces 6 guacamole, poulet rôti, chorizo - 6 tomate, fromage de chèvre, pesto, coppa 6 carotte, pois chiche vert, lonzo - 6 saumon, courgette, ciboulette, citron	29,00€
• Verrines gourmet - 24 pièces 6 tartare St-Jacques, compotée mangue, citron - 6 saumon, asperge grillée, citron 6 tajine de poulet, noisette hachée, chorizo - - 6 chèvre tomate	31,00€
• Navettes - 24 pièces 6 pâté de campagne - 6 mousse de canard - 6 rillettes de porc 6 jambon sec (beurre)	20,00€

MINI-COCKTAILS

• Toast TERRE rosette (beurre) - jambon sec (beurre) - chorizo (beurre) - rillettes de porc mousse de canard - pâté de campagne	0,80€
• Toast prestige foie gras ou saumon (mayonnaise)	2,30€
• Navette pâté de campagne - rillettes de porc - mousse de canard - rillettes de thon rillettes de sardine - rillettes de surimi - fromage frais à l'ail jambon blanc (beurre) - jambon sec (beurre)	0,90€
• Burger prestige foie gras ou saumon (mayonnaise)	2,30€
• Verrine salade tartare de légumes - tartare de concombre - perles océane surimi exotique à l'ananas - quinoa et boulgour	1,15€
• Bulle de tartare bœuf cornichon - veau au chorizo - veau à la pomme verte	1,35€
• Cuillère de carpaccio bœuf au pesto - veau au pesto	1,35€
• Cuillère de gambas tempura	1,80€
• Cuillère rillettes de poisson	1,80€

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MEME PRODUIT

AUTRES

• Antipastis MER Petites seiches à l'aneth - calamars grillés à la provençale - poulpes marinés brochettes d'anchois-olive - mini poivrons au thon	40,00€/kg
• Antipastis TERRE Mini artichauts marinés au pesto - involtini au fromage - mini poivrons au fromage - olives farcies	40,00€/kg
• Apéritoste (mini saucissons) nature ou chorizo	30,80€/kg

NOS ENTRÉES FROIDES

• Coquille de saumon	4,80€
• Coquille surimi	4,00€
• Délice Nordique blinis, rillettes de saumon, fromage blanc et tomates	5,00€
• Exquis d'artichaut blinis, mousse d'artichaut, carpaccio de saumon fumé	5,00€
• Verrine tartare de bœuf - Verrine tartare de veau	4,80€
• Melon tutti frutti mélange de fruits de saison + jambon sec	3,80€ 4,80€
• Sandwich ou Burger (moyen) crudité (mayonnaise)	3,00€
• Sandwich ou Burger (moyen) Américain jambon (mayonnaise)	3,50€
• Sandwich ou Burger (moyen) fromage frais à l'ail & jambon sec - pesto & jambon sec	3,80€ 4,80€
• Sandwich ou Burger (moyen) saumon & concombre (mayonnaise)	4,00€

A PARTIR DE 6 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

ASSIETTES

• Assiette TERRE : 1 tranche de foie gras - 1 tranche de chiffonnade de jambon sec - confit d'oignons - salade verte - noix - 2 toasts grillés (foie gras maison selon saison)	13,80€
• Assiette MER : 1 tranche de pain de poisson (mayonnaise) - 1 tranche de saumon fumé - salade verte - 2 toasts grillés	12,80€

A PARTIR DE 6 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

NOS ENTRÉES CHAUDES

A RÉCHAUFFER

• Bouchée à la reine jambon	4,00€
• Bouchée à la reine ris de veau	4,80€
• Bouchée aux fruits de mer	4,80€
• Cassolette de poissons	6,00€
• Cassolette de st-Jacques	6,80€
• Coquille st-Jacques	6,00€
• Escargots de Bourgogne 12 pièces	6,80€

A PARTIR DE 6 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

NOS ENTRÉES MER

DRESSÉ SUR PLATEAU

• Pain de poisson	5,80€/pers
• Terrine de saumon	6,80€/pers
• Terrine de poisson - Pâté en croûte de poisson	7,80€/pers
• Médaille de saumon	6,80€/pers
• Saumon entier farci aux petits légumes 3 kg (23/25 tranches) MINIMUM 25 PERS.	7,80€/pers
• Saumon fumé entier 1,5kg (20/25 tranches)	70,00€/pièce
• Plateau Mer (crevettes - langoustines - huîtres...)	prix selon saison

ENTIER EN BLOC OU DÉCOUPÉ (prix magasin)

• Pain de poisson 1kg (20 tranches)	25,80€/kg
• Terrine de poisson - Pâté en croûte de poisson 1,5kg (20/25 tranches)	35,80€/kg
• Médaille de saumon 1,5kg (20/25 tranches)	30,80€/kg
• Saumon fumé 1,5kg (20/25 tranches)	68,80€/kg
• Saumon entier farci aux petits légumes 3kg (23/25 tranches)	37,80€/kg
• Mini brochettes de poissons cuits	26,80€/kg

Emballé en papier

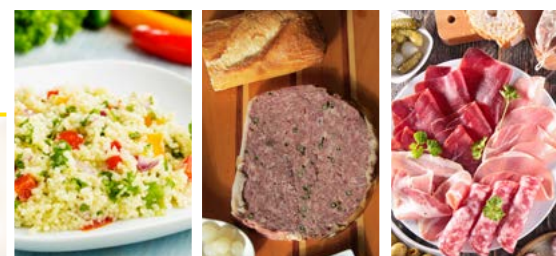
NOS SALADES

• TERRE - 200G/PERS	3,20€/pers
Carottes râpées, Céleri rémoulade, Maraîchère, Betterave, Macédoine de légumes, Taboulé aux agrumes, Piémontaise, Riz Niçois, Surimi exotique, Pennes à l'italienne	

• TERRE & MER - 200G/PERS	3,80€/pers
---------------------------	------------

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Maraîchère, Betterave, Macédoine de légumes, Taboulé aux agrumes, Piémontaise, Riz Niçois, Surimi exotique, Perles océane au saumon, Salade du pêcheur, Quinoa Boulgour, Pennes à l'italienne, Pennes poulet pesto

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT



NOS PÂTÉS & CHARCUTERIES

DRESSÉ SUR PLATEAU

• Rôti de porc, Rôti de Bœuf, Lard rôti, Roulade Alsacienne, Pilon de Poulet nature ou aux aromates - 2 tranches	3,80€/pers
• Jambon cru sec en chiffonnade - 2 tranches	3,80€/pers
• Jambon blanc en chiffonnade ou en tranche - 2 tranches	4,80€/pers
• Jambon blanc rôti aux herbes en chiffonnade ou en tranche - 2 tranches	4,90€/pers
• Carpaccio de boeuf + pesto	3,80€/pers
• Plateau de charcuterie en chiffonnade - 1 tranche de chaque Saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami, jambon cru	3,80€/pers

PÂTÉS EN TERRINE OU À LA COUPE

Pâté de campagne, Rillettes de porc, Rillettes de poulet rôti, Pâté de lapin, Pâté à l'ail, Mousse à la forestière, Pâté de porc au piment d'Espelette...	
• Pâté entier	prix magasin
Emballé en papier	
• Pâté coupé et dressé	2,80€/pers

VIANDES FROIDES (prix magasin)

Rôti de porc, Rosbif, Lard rôti, Jambon nature ou rôti aux herbes, Roulade Alsacienne, Pilon de poulet...	
• Poulet rôti nature ou aux aromates	15,80€ ou 16,80€/pièce
• Mini brochettes de viandes cuites volaille ou boeuf (au choix)	3,80€/pers
• Saucisse grillée	3,00€/pers
• Chipolatas grillée	3,00€/pers

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

Emballé en papier

CHARCUTERIES (prix magasin)

Andouille, Saucisson à l'ail, Cervelas, Roulade Alsacienne, Jambon cru,
Jambon blanc, fumé ou aux herbes, Rosette, Lonzo corse, Échine séchée,
Coppa corse, Chorizo ibérique, Salami, Magret fumé, Filet mignon fumé...

Emballé en papier

CÔTÉ TERRE (prix magasin)

• ENTIER EN BLOC OU DÉCOUPÉ Foie gras de canard maison	115,80€/kg
-----------------------------------------------------------	------------

Emballé en papier

NOS PLATS CUISINÉS

NOS POISSONS

• Blanquette de poisson blanc à l'ancienne	8,80€
• Choucroute de la mer poisson blanc, poisson fumé, saumon, crustacé	9,80€
• Filet de bar	11,80€
• Pavé de cabillaud	9,80€

NOS VIANDES

• Couscous ½ cuisse de poulet, collier d'agneau, 1 merguez, légumes et sa semoule	8,80€
• Hachis parmentier à l'ancienne	7,00€
• Tartiflette	7,00€

AGNEAU

• Navarin d'agneau	8,80€
• Souris d'agneau aux thym	10,80€
• Tajine d'agneau légumes et sa semoule	8,80€

BŒUF

• Bœuf bourguignon	7,00€
• Carbonnade flamande	7,00€
• Pot-au-feu	7,00€
• Tournedos de bœuf (moins de 30 pers.) précuit à finir au four chez soi + Rossini	9,80€ +4,00€

VEAU

• Blanquette de veau à l'ancienne	7,00€
• Crépinette de veau à la provençale	7,80€
• Marengo de veau	7,00€
• Pavé de veau (moins de 30 pers.) précuit à finir au four chez soi	10,00€
• Tajine de veau légumes et sa semoule	7,80€
• Sauté de veau au curry	7,00€

PORC

• Cassoulet ½ poitrine fumée, 2 saucissons à l'ail, 1 saucisse nature	7,00€
• Choucroute royale ½ francfort, 1 tr saucisson à l'ail, ½ saucisse fumée ½ poitrine rôtie	7,80€
• Paleron de porc	7,00€
• Potée Bretonne ½ poitrine demie sel, 1 saucisse fumée, ¼ jambonneau, 1 tr saucisson à l'ail	7,00€
• Rougail saucisse riz nature, haricots blancs à la créole	8,00€

VOLAILLE

• Caille pommes / raisins	8,00€
• Carry poulet riz nature, haricots blancs à la créole	7,80€
• Confit de canard	8,80€
• Coq au vin	7,00€
• Jambalaya au poulet	7,80€
• Magret de canard (moins de 30 pers.) précuit à finir au four chez soi	8,80€
• Paëlla au poulet	7,80€
• Poulet au coco	7,80€
• Suprême de pintade	9,00€
• Tajine poulet légumes et sa semoule	7,80€

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MEME PRODUIT
MOINS DE 30 PERS : PLATS A RECHAUFFER SERVIS EN BARQUETTE ALUMINIUM
A PARTIR DE 30 PERS : PLATS CHAUDS EN CONTENER PENDANT 3 HEURES
Caution de 300€/contener.

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre rôties - Écrasé de pommes de terre - Purée : pommes de terre, carotte, patate douce, panais - Riz nature, à la provençale - Semoule
Pâtes à la tomate - Pâtes - Blé - Boulgour - Mogettes - Gratin de courgette,
Chou fleur... - Gratin dauphinois - Julienne de légumes - Mélange de légumes -
Carottes vichy - Haricots verts - Ratatouille - Garniture forestière
Accompagnement vendu à part - 200g/pers

3,50€/pers

SAUCES (100G/PERS)

Jus de veau lié - Cidre - Curry - Moutarde - Madère - Porto - Poivre vert -
Champignon - Beurre blanc - Beurre blanc au combava - Beurre blanc à l'aneth
Sauce vendue à part

12,00€/le litre