

NOS BUFFETS FROIDS

NOS ACCOMPAGNEMENTS BUFFETS

Mayonnaise - moutarde - beurre - cornichons condiments fournis
Pain (individuel) 0,80€

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
Livart 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 carottes - 1 tranche de rôti de bœuf (mayonnaise)
1 tranche de rôti de porc - Fromage
Pain - Beurre - Dessert - Eau 13,00€

PLATEAU MER

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

COUVERTS FOURNIS
MINIMUM 10 PERS.

NOS DESSERTS

- Plateau de petits fours sucrés 8 recettes - 48 pièces 46,80€
- Assortiment mini verrines - 35 pièces
17 panna cotta - 18 crèmes brûlées 47,80€
- Assortiment de macarons - 35 pièces 32,80€
- Crème brûlée 3,00€/pièce
- Mousse au chocolat 3,00€/pièce
- Fondant au chocolat 3,00€/pièce

A PARTIR DE 6 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

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 de 300€ 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. Garantissons 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.

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

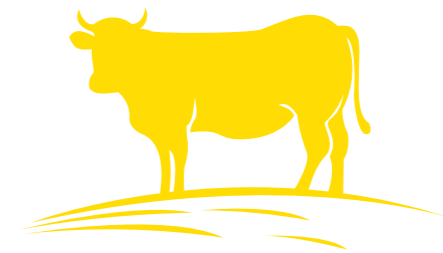
3 rue du Maréchal Leclerc
35530 Servon-Sur-Vilaine

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 TERRINES - 48 canapés Pâté campagne - rillettes de porc - mousse de canard	24,00€
• Pain surprise campagne CHARCUTERIES - 48 canapés Chorizo au poivre (beurre) - rosette (beurre) - jambon blanc (beurre)	24,00€
• Pain surprise campagne MER - 48 canapés Surimi (mayonnaise) - saumon fumé (mayonnaise) - rillettes de thon	27,00€

PLATEAUX

• 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)	79,80€
• Crudités - 120 pièces concombre - carotte - radi - tomate cerise - Chou-fleur sauce fromage ciboulette	29,00€
• Mini fours (A réchauffer) - 48 pièces 12 mini croque-monsieur - 12 mini croissants au saumon, 12 mini quiches lorraine - 12 mini pizzas jambon champignons	43,80€
• Mini pâtés en croûte canard - 30 pièces environ Froids ou chauds (A réchauffer)	37,80€
• Burgers (A réchauffer) - 24 pièces	57,80€
• Burgers Prestige - 24 pièces foie gras ou saumon (mayonnaise)	59,80€
• Navettes TERRE - 20 pièces 7 pâté de campagne - 6 mousse de canard - 7 rillettes de porc	19,80€
• Navettes MER - 20 pièces 10 rillettes de surimi (mayonnaise) - 10 rillettes de thon	21,80€
• Toasts TERRE - 20 pièces 5 rosette (beurre) - 5 chorizo (beurre) 5 rillettes de porc - 5 pâté de campagne	19,80€
• Toasts MER - 20 pièces 10 rillettes de surimi (mayonnaise) - 10 rillettes de thon	23,80€
• Toasts prestige - 20 pièces saumon (mayonnaise)	49,80€
• Cuillères de carpaccio - 16 pièces boeuf - tomate confite - comté	25,80€
• Cuillères de gambas - 16 pièces	46,80€
• Verrines salades - 35 pièces 8 perles océane - 9 surimi exotique à l'ananas 9 tartare de concombre - 9 quinoa et boulgour	43,80€
• 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	40,80€

AUTRES

• Antipastis MER Petites seiches à l'aneth - calamars grillés à la provençale poules marinés - mini poivrons au thon	
• Antipastis TERRE involtini au fromage - mini poivrons au fromage - olives farcies	
• Apéritoste (mini saucissons) nature ou chorizo	33,80€/kg

NOS SALADES

DRESSÉ SUR PLATEAU + 3€ DE PLUS AU KILO TERRE - 200G/PERS

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Céleri/Carottes, Maraîchère, Coleslaw, Betterave, Macédoine de légumes, Taboulé, Piémontaise, Pommes de terre vinaigrette, Pennes à l'italienne

TERRE & MER - 200G/PERS

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Céleri/Carottes, Maraîchère, Coleslaw, Betterave, Macédoine de légumes, Taboulé, Piémontaise, Pommes de terre vinaigrette, Pennes à l'italienne, Pennes poulet pesto

Riz Niçois, Surimi exotique, Perles océane au saumon, Pâtes au saumon, Pâtes au thon, Pommes de terre au thon

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

NOS ENTRÉES

NOS ENTRÉES FROIDES

• Coquille de saumon	6,00€
• Coquille surimi	4,80€
• Délice Nordique blinis, rillettes de saumon, fromage blanc et tomates	5,80€
• Melon tutti frutti mélange de fruits de saison + jambon sec	3,80€ 4,80€
• Sandwich (moyen) crudité (mayonnaise)	3,00€
• Sandwich (moyen) Américain jambon (mayonnaise)	3,50€
• Sandwich (moyen) fromage frais & jambon blanc	3,80€
• Sandwich (moyen) pesto & jambon sec	3,80€
• Sandwich (moyen) saumon & concombre (mayonnaise)	4,80€

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)	
• Assiette MER : 1 tranche de pain de poisson (mayonnaise) - 1 tranche de saumon fumé - salade verte - 2 toasts grillés	

A PARTIR DE 6 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

NOS ENTRÉES CHAUDES - A RÉCHAUFFER

• Bouchée à la reine jambon	4,80€
• Bouchée à la reine ris de veau	5,80€
• Bouchée aux fruits de mer	5,80€
• Cassolette de poissons	7,00€
• Cassolette de st-Jacques	7,80€
• 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 + 3€ DE PLUS AU KILO

• Pain de poisson 1kg (20 tranches)	26,80€/kg
• Terrine de St jacques 1,5kg (20/25 tranches)	36,80€/kg
• Médaille de saumon 1,5kg (20/25 tranches)	47,80€/kg
• Saumon fumé 1,5kg (20/25 tranches)	77,80€/kg
• Saumon entier farci aux petits légumes 3kg (23/25 tranches)	43,80€/kg

NOS PÂTÉS & CHARCUTERIES

DRESSÉ SUR PLATEAU + 3€ DE PLUS AU KILO CHARCUTERIES

Andouille de guémené ou vire, Saucisson à l'ail, Cervelas, Jambon cru, Jambon blanc, fumé ou aux herbes, Rosette, Galet au poivre, Lonzo corse, Coppa corse, Chorizo ibérique, Chorizo au poivre, Salami au poivre, Pavé aux épices, ...

• Jambon sec de montagne en chiffonnade ou en tranche	34,80€/kg
• Jambon blanc en chiffonnade ou en tranche	19,80€/kg
• Jambon blanc rôti aux herbes en chiffonnade ou en tranche	21,80€/kg

PÂTÉS

Pâté de campagne, Rillettes de porc, Pâté à l'ail, Pâté de porc au piment d'Espelette...

VIANDES FROIDES

Rôti de porc, Rosbif, Lard rôti, Jambon nature ou rôti aux herbes, Pilon de poulet...

• Poulet rôti nature ou aux aromates	16,80€/kg ou 17,80€/pièce
• Mini brochettes de viandes cuites de volaille	28,80€/kg
• Mini brochettes de viandes cuites de bœuf	33,80€/kg
• Saucisse grillée	19,80€/kg

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

NOS PLATS CUISINÉS

NOS POISSONS

• Blanquette de poisson blanc à l'ancienne	10,80€
• Choucroute de la mer poisson blanc, poisson fumé, saumon, crustacé	10,80€
• Filet de bar	13,80€
• Pavé de cabillaud	12,80€

NOS VIANDES

• Couscous ½ cuisse de poulet, collier d'agneau, 1 merguez, légumes et sa semoule	8,80€
• Hachis parmentier à l'ancienne	15,80€/kg
• Tartiflette	16,80€/kg

AGNEAU

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

BŒUF

• Bœuf bourguignon	7,80€
• Carbonnade flamande	7,80€
• Pot-au-feu	7,80€

VEAU

• Blanquette de veau à l'ancienne	8,80€
• Paupiette de veau	8,80€
• Marengo de veau	8,80€
• Tajine de veau légumes et sa semoule	8,80€
• Sauté de veau au curry	8,80€

PORC

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

VOLAILLE

• Caille pommes / raisins	10,80€
• Carry poulet riz nature à la créole	7,80€
• Confit de canard	10,80€
• Coq au vin	7,80€
• Jambalaya au poulet	8,80€
• Paëlla au poulet	8,80€
• Suprême de pintade	9,80€
• Tajine poulet légumes et sa semoule	8,80€

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME 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 - Riz nature, à la provençale - Semoule - Pâtes à la tomate - Mogettes - Gratin de courgette, Chou-fleur, carottes ... - Gratin dauphinois - Julienne de légumes - Mélange de légumes - Carottes vichy - Haricots verts - Ratatouille - Poêlée à la forestière
Accompagnement vendu à part - 200g/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 16,80€/le litre