

Spécialités bouchères crues

«Prêtes à cuire» - sans os

• Caille désossée farcie (voir farces fines)	7.00€/pièce
• Canette désossée farcie (voir farces fines)	27.80€/kg
• Chapon désossé farci (voir farces fines)	30.80€/kg
• Dinde désossée farcie (voir farces fines)	30.80€/kg
• Pintade désossée farcie (voir farces fines)	27.80€/kg
• Poularde désossée farcie (voir farces fines)	28.80€/kg
• Rôti de dinde Orloff	20.80€/kg
• Paupiette de volaille forestière	21.80€/kg
• Rôti de veau farci à la forestière	27.80€/kg
• Rôti de veau Orloff	27.80€/kg
• Rôti de veau au chorizo :	27.80€/kg
Farce fine de veau / Chorizo / Tomates confites / Persillade	
• Rôti de veau Italien :	27.80€/kg
Fromage / Jambon italien / Tomates confites / Persillade	
• Paupiette de veau festive (voir farces fines)	21.80€/kg
• Melon d'agneau au beurre d'ail	30.80€/kg
• Carré d'agneau avec os au beurre d'ail	30.80€/kg
• Rôti de porc Orloff	20.80€/kg
• Filet mignon au chorizo :	26.80€/kg
Fromage / Chorizo / Tomates confites / Persillade	

Farces fines

• Nature	16.80€/kg
• Forestière :	19.80€/kg
Farce fine : Marrons, Champignons, Lardons	
• Trois fruits :	19.80€/kg
Farce fine : Pruneaux, Abricots, Raisins	

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS EURL BOUCHERIE JAUNET - Conception www.activ-communication.com - 11/24
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

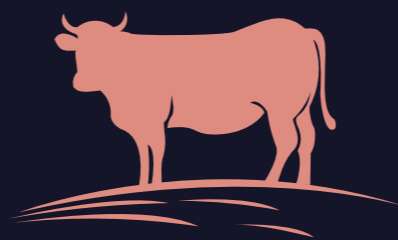
Pour Noël

Passez vos commandes TRAITEUR avant
le Mercredi 18 Décembre 2024
et vos commandes BOUCHERIE avant
le Samedi 21 Décembre

Pour le Jour de l'an

Passez vos commandes TRAITEUR avant
le Mardi 24 Décembre 2024
et vos commandes BOUCHERIE avant
le Samedi 28 Décembre

Nous vous souhaitons de
Joyeuses Fêtes de fin d'année !



MAISON JAUNET
Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Tél. : 02 99 00 29 58

3 rue du Maréchal Leclerc
35550 SERVON-SUR-VILAINE

www.boucherie-jaunet.fr

MENU festif 2024

MAISON JAUNET

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

CONTACTEZ-NOUS À
SERVON-SUR-VILAINE

AU 02 99 00 29 58



Cocktails et Apéritifs

Les Pains surprise

- Pain sans coque - 48 pièces - 3 recettes : 32.80€/pièce
- Mousse de foie de porc à la forestière 130g / Pâté campagne 130g / Rillettes d'oie 130g

Les mini-verrines

- Verrines : Rillettes de saumon, perles océane, saumon fumé 16.80€/pièce - 9 pièces - 35g
- Verrines : Surimi exotique, tartare de concombre, crevette 16.80€/pièce - 9 pièces - 35g
- Verrines : Gambas, mangues 12.80€/pièce - 6 pièces - 30g
- Verrines : Chorizo, poivron 12.80€/pièce - 6 pièces - 30g
- Verrines : Crème brûlée au foie de canard 12.80€/pièce - 4 pièces - 40g (A réchauffer)

Les charcuteries festives

- Magret de canard prétranché séché du Sud-Ouest- 34 trs env-90g IGP 6.80€/pièce
- Mini Francfort - 19 pièces env. - 300g 9.80€/pièce
- Mini galantine chapon aux abricots et noisettes - 150g 5.80€/pièce
- Saucisson sec - Mon beau sapin - 200g 6.80€/pièce
- Salami truffe d'été enrobé de parmesan - 80g 5.80€/pièce

Les mini-assortiments

- Escargots de Bourgogne au beurre d'ail 8.20€/pièce - 12 pièces - 89g (A réchauffer)
- Mini bouchée d'escargots au beurre d'ail 9.80€/pièce - 12 pièces - 14g (A réchauffer)
- Mini soufflé à la forestière et mini soufflé au saumon 9.80€/pièce - 12 pièces (A réchauffer)
- Mini briochés Prestige : rillettes de saumon et terrine canard aux girolles - 12 pièces 24.80€/pièce
- Mini apéritifs créole - samoussa - nem - accra - crevette tempura 21.80€/pièce - 20 pièces (A réchauffer)

Farandole des entrées

Les entrées froides

- Galantine de volaille (A la tranche) 29.80€/kg
- Foie gras de canard (En bloc ou A la tranche) 145.80€/kg
- Foie gras de canard - Conserve poids net - 180g 31.80€/pièce
- Pâté en croûte de canard pistaché (A la tranche) 23.80€/kg
- Pâté en croûte de porc à la pistache - Pyramide (A la tranche) 29.80€/kg

- Mini canetin : mousse de canard «Les enfants en raffolent» - 50g 2.80€/pièce
- Mini galantine de chapon aux abricots et noisettes - 150g 5.80€/pièce

- Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge (A la tranche) 77.80€/kg
- Terrine de saumon à l'asperge (A la tranche) 29.80€/kg
- Terrine de pain de St-Jacques et aux écrevisses (A la tranche) 29.80€/kg

- Entremet noix Saint-Jacques : présentées en étages sur pancake 5.80€/pièce
- au blé noir, une couche de sauce fromage frais au citron, tartare de St-Jacques - 90g

Les entrées chaudes

- Bouchée ris de veau - 150g 6.20€/pièce
- Cassolette de bar sauce Champagne - 150g (caution 2.00€ pièce) 6.50€/pièce
- Coquille Saint-Jacques - 150g 6.80€/pièce
- Tourte canard champignons forestiers - 110g 4.50€/pièce
- Tourte truite et amandes effilées - 110g 4.50€/pièce

Plats cuisinés



Les viandes

- Cuisse de canard confite - sauce au cidre 11.80€/pièce
- Gratin dauphinois et sa poêlée de carottes
- Magret de canard - sauce au cidre 11.80€/pièce
- Gratin dauphinois et sa poêlée de carottes
- Paupiette de chapon forestière - sauce aux morilles 11.80€/pièce
- Gratin dauphinois et sa poêlée de forestière
- Suprême de pintade - sauce aux morilles 11.80€/pièce
- Gratin dauphinois et sa poêlée de forestière
- Filet de poulet - sauce aux morilles 9.80€/pièce
- Gratin dauphinois et sa poêlée forestière

Les poissons

- Cabillaud - sauce beurre blanc citronné 12.80€/pièce
- Julienne de légumes
- Saumon - sauce beurre blanc citronné 13.80€/pièce
- Julienne de légumes

PAS DE CHANGEMENT D'ACCOMPAGNEMENT ET DE SAUCE SUR LES PLATS

Les garnitures

- Gratin dauphinois 2.50€/pièce
- (1pers) 120g 7.80€/pièce
- (2 pers) 450g 12.80€/pièce
- (3 à 4 pers) 800g 23.80€/pièce
- (6 à 8 pers) 1.5 kg
- Gratin à la forestière 8.80€/pièce
- (2 pers) 450g 14.80€/pièce
- (3 à 4 pers) 800g 25.80€/pièce
- (6 à 8 pers) 1.5 kg
- Poêlée de carottes 7.80€/pièce
- (2 pers) 450g 12.80€/pièce
- (3 à 4 pers) 800g 23.80€/pièce
- (6 à 8 pers) 1.5 kg
- Julienne de légumes 7.80€/pièce
- (2 pers) 450g 12.80€/pièce
- (3 à 4 pers) 800g 23.80€/pièce
- (6 à 8 pers) 1.5 kg

Les sauces

- Sauce beurre blanc citronné 17.80€/kg
 - Sauce cidre 17.80€/kg
 - Sauce morilles 19.80€/kg
- (une portion = 80g à 120g/personne)

Les Fromages

- Mini sapin cendré au fromage de chèvre - 1 à 2 pers - 60g 2.50€/pièce

Les Desserts

- Plateau de petits fours sucrés - 8 recettes - 48 pièces 57.80€/pièce

Vianes classiques crues

«Prêtes à cuire»

- Rôti de boeuf 27.80€/kg
- Rôti de boeuf rumsteak 30.80€/kg
- Rôti de boeuf filet 47.80€/kg
- Tournedos rumsteak 32.80€/kg
- Tournedos filet 47.80€/kg
- Fondue de boeuf 29.80€/kg
- Côte de bœuf 29.80€/kg

- Rôti de veau 26.80€/kg

- Carré d'agneau avec os 30.80€/kg
- Épaule d'agneau à rôtir sans os 28.80€/kg
- Épaule d'agneau avec os 25.80€/kg
- Gigot d'agneau entier ou raccourci sans os 30.80€/kg
- Gigot d'agneau entier ou raccourci avec os 28.80€/kg
- Gigot d'agneau entier 7 H 27.80€/kg

- Suprême de poulet jaune 23.80€/kg

- Foie gras cru, Déveiné - BRETON (500 à 600g) 90.80€/kg

Volailles festives crues

«Prêtes à cuire» - avec os

- Cuisse de canard confite - 210g 7.80€/pièce
- Caille fermière des Landes - 240g 5.80€/pièce
- Canette - 1.4/1.8 kg (4 à 5 pers) 15.80€/kg
- Pintade tradition fermière des Landes - 1.7/2.2 kg (5 à 6 pers) 14.80€/kg
- Pintade fermière - 1.5kg - 1.8 kg (4 à 5 pers) 15.80€/kg
- Mini chapon fermier des Landes - 2 kg - 2.7 kg (6 à 8 pers) 21.80€/kg
- Chapon fermier des Landes - 2.8 kg - 4 kg (8 à 12 pers) 19.80€/kg
- Dinde fermière des Landes - 3kg - 4kg (8 à 12 pers) 23.80€/kg
- Poularde fermière des Landes - 1.7 - 2.4 kg (5 à 7 pers) 17.80€/kg
- Poulet fermier 110 jrs de La Petite Ferme - 1.8 à 2 kg (5 à 6 pers) 15.80€/kg
- Poulet fermier 100 jrs - 1.5/2.4 kg (5 à 7 pers) 14.80€/kg

LES RÔTIS ET SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES SONT CONDITIONNÉS SOUS VIDE

