

## NOS BUFFETS FROIDS

### NOS ACCOMPAGNEMENTS BUFFETS

Mayonnaise - moutarde - beurre - cornichons ..... condiments fournis  
Pain (individuel) ..... 0.80€

### BUFFET TERRE

Salades TERRE (250g au choix) - Pâtés (2 terrines au choix)  
Charcuteries (Rosette, Saucisson à l'ail, Andouille)  
Viandes froides (2 tranches au choix) ..... 11.90€

### BUFFET TERRE & MER

Salades TERRE & MER (250g au choix) - Terrine de poisson ou saumon  
cuit vapeur (1 tranche)  
Viandes froides (2 tranches au choix) ..... 13.90€

### PLATEAUX

- Plateau de fromages affinés (60g par personne) ..... 2.80€/pers
- Plateau de melon
- Plateau de tomate & fromage (fêta ou mozzarella)
- Plateau de crudités en salades
- Plateau d'œufs mimosa
- Terrine aux 5 légumes (20/25 tranches)
- Terrine tomate, mozzarella, basilic, 1,5kg (20/25 tranches)
- Plateau de fruits de Mer
- Pain de poisson 1kg (20 tranches)
- Terrine de poisson 1,5kg (20/25 tranches)
- Terrine de St-Jacques 1,5kg (20/25 tranches)
- Médaillon de saumon 1,5kg (20/25 tranches)
- Saumon fumé 1,5kg (20/25 tranches)
- Saumon entier farci aux petits légumes 3kg (23/25 tranches)

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT  
DRESSÉ SUR PLATEAU + 3€ DE PLUS AU KILO

## NOS PLATEAUX REPAS

### PLATEAU TERRE

Piémontaise et carottes - 1 tranche jambon sec  
1 tranche de rôti de porc - Fromage  
Pain - Beurre - Dessert - Eau ..... 13.80€

### PLATEAU MER

Surimi exotique et Perles océane  
1 tranche de pain de poisson - Fromage  
Pain - Beurre - Dessert - Eau ..... 14.80€

COUVERTS FOURNIS - MINIMUM 10 PERS.

## NOS DESSERTS

- Plateau de petits fours sucrés 8 recettes - 48 pièces ..... 54.80€
- Plateau d'assortiment de macarons - 35 pièces ..... 36.80€
- Plateaux de mini-tropéziennes - 48 pièces ..... 68.80€
- Plateau de mini-fondants au chocolat - 60 pièces ..... 68.80€
- Plateau d'assortiment mini-verrines - 35 pièces  
17 panna cotta - 18 tiramisu ..... 48.80€
- Tarte citron meringuée - Mille-feuille - Tropézienne ..... 3.50€/pièce
- Mousse au chocolat - Fondant au chocolat - Panna cotta coulis -  
Crème vanille spéculos - Tiramisu ..... 2.80€/pièce
- Tarte aux pommes - Tarte normande aux pommes - Tarte aux poires  
bourdaloue - Tarte à la noix de coco - Tarte chocolat ..... 3.00€/part

## NOS SERVICES

Notre établissement propose des cocktails dînatoires, des plats à emporter, ainsi qu'un service traiteur, déclinés en plusieurs formules. Veuillez noter que nous n'assurons pas la mise en place sur le lieu de réception ou chez le client. Nous vous invitons à nous contacter afin d'établir un devis personnalisé, incluant une proposition adaptée à vos besoins.

Suite à la validation du devis, un acompte de 20% vous sera demandé, ainsi qu'un chèque de caution pour le matériel mis à disposition.

Tous nos prix sont indiqués TTC.

### MAINTIEN AU CHAUD

A partir de 30 personnes, la boucherie 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



### LIVRAISON

Profitez de vos invités, la boucherie 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

Tarif de la livraison :

< 10 km : 15€

> 10 km : pas de livraison

La livraison tous les jours sauf le dimanche et le lundi.



## CONTACTEZ-NOUS

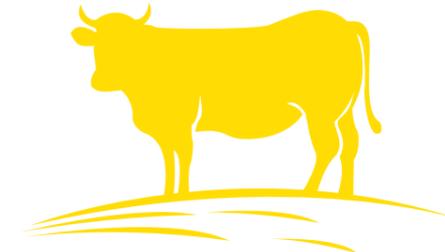
### BOUCHERIE JAUNET À SERVON-SUR-VILAINE

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



## MAISON JAUNET

Boucherie - Charcuterie - Traiteur



### 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 forestière ..... 30.80€
- Pain surprise campagne CHARCUTERIES - 48 canapés  
Chorizo - rosette - jambon blanc ..... 29.80€
- Pain surprise campagne MER - 48 canapés  
Rillettes de surimi - saumon fumé - rillettes de thon ..... 34.80€

### PLATEAUX

- Apéritifs Créole - 20 pièces - Froids ou chauds (A réchauffer)  
Samoussa - nem - accra - crevette tempura ..... 19.50€
- Briochés - 12 pièces - 2 recettes au choix  
Foie gras - saumon (mayonnaise) - Américain jambon - hamburger poulet ..... 30.00€
- Brochettes - 20 pièces  
Jambon sec, fromage, olive - tomate confite, fromage, olive ..... 30.00€
- Canapés - 20 pièces  
Rosette (beurre) - chorizo (beurre) - rillettes de porc - pâté de campagne ..... 20.00€
- Canapés prestige - 20 pièces - 2 recettes au choix  
Anchois - rillettes de saumon - rillettes de surimi - rillettes de thon - fromage frais, pesto, tomate ..... 24.00€
- Crudités - 120 pièces  
Concombre - carotte - radis - tomate cerise - sauce crudités ..... 29.00€
- Mini Clubs sandwiches triangles - 35 pièces  
Rillettes de canard, éclats de noisette et moutarde à l'ancienne - coppa, fromage frais, moutarde, cornichon - saumon fumé, fromage frais façon béarnaise ..... 42.00€
- Mini Fours - 20 pièces  
Quiche - pizza - croque mr - hot-dog ..... 20.00€
- Mini pâtés en croûte canard - 30 pièces environ ..... 38.80€
- Navettes - 20 pièces- 2 recettes au choix  
Pâté de campagne - rillettes de porc - mousse de porc forestière  
Rillettes de surimi - rillettes de thon - rillettes de saumon - rillettes de sardine ..... 22.00€
- Verrines salades - 30 pièces  
Perles océane - surimi exotique à l'ananas - tartare de concombre - taboulé libanais - taboulé aux agrumes ..... 36.00€
- Verrines - 30 pièces - 3 recettes au choix  
Rillettes de saumon, perles océane - surimi exotique, tartare de concombre - taboulé libanais, coppa - œuf façon mimosa - tomate, féta, basilic ..... 45.00€

### AUTRES

- Antipastis MER  
Petites seiches à l'aneth - calamars grillés à la provençale  
Poulpes marinés - gambas marinées - mini poivrons au thon
- Antipastis TERRE  
Involtini au fromage - mini poivrons au fromage - olives farcies
- Apériloste (mini saucissons) nature ou chorizo

## NOS SALADES

### TERRE - 200G/PERS

Carottes râpées - Céleri rémoulade - Céleri/Carottes - Maraîchère - Coleslaw - Betterave - Macédoine de légumes - Salade verte - Taboulé - Piémontaise - Pommes de terre vinaigrette - Pâtes à l'Italienne

### TERRE & MER - 200G/PERS

Carottes râpées - Céleri rémoulade - Céleri/Carottes - Maraîchère - Coleslaw - Betterave - Macédoine de légumes - Salade verte - Taboulé - Piémontaise - Pommes de terre vinaigrette - Pâtes à l'Italienne

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

DRESSÉ EN SALADIERS + 3€ DE PLUS AU KILO

## NOS ENTRÉES

### NOS ENTRÉES CHAUDES - A RÉCHAUFFER

- Bouchée à la reine jambon ..... 5.20€
- Bouchée à la reine ris de veau ..... 6.20€
- Bouchée aux fruits de mer ..... 5.80€
- Cassolette de poissons ..... 7.00€
- Cassolette de St-Jacques ..... 7.80€
- Coquille St-Jacques ..... 6.80€
- Escargots de Bourgogne - 12 pièces ..... 8.20€

A PARTIR DE 6 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

### NOS ENTRÉES FROIDES

- Coquille de saumon ..... 6.00€
- Coquille surimi ..... 4.80€
- Délice Nordique - Blinis, rillettes de saumon, fromage blanc et tomates ..... 6.00€
- Melon tutti frutti - Melon, tomate cerise, jambon sec ..... 4.80€
- Sandwich, wrap : jambon blanc & fromage frais ..... 3.80€
- Sandwich, wrap : saumon & concombre (mayonnaise) ..... 4.80€

A PARTIR DE 6 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

## NOS PÂTÉS & CHARCUTERIES

### CHARCUTERIES

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

### 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 ..... 23.80€/pièce
- Poulet rôti aux aromates ..... 24.80€/pièce
- Mini brochettes de viandes cuites de volaille ..... 30.80€/kg
- Mini brochettes de viandes cuites de bœuf ..... 36.80€/kg
- Saucisse grillée ..... 19.80€/kg

DRESSÉ SUR PLATEAU + 3€ DE PLUS AU KILO

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

## NOS PLATS CUISINÉS

### NOS PLATS VEGETARIENS

- Lasagnes végétariennes ..... 9.80€

### NOS POISSONS

- Blanquette de poisson blanc à l'ancienne ..... 10.80€
- Choucroute de la mer ..... 11.80€
- Filet de saumon ..... 13.80€
- Pavé de cabillaud ..... 12.80€

### NOS VIANDES

- Couscous, légumes et sa semoule ..... 9.80€
- Hachis parmentier de boeuf ..... 8.80€
- Tartiflette ..... 8.80€

### BŒUF

- Bœuf bourguignon ..... 8.90€
- Carbonnade flamande ..... 8.90€
- Pot-au-feu ..... 9.00€

### VEAU

- Blanquette de veau à l'ancienne ..... 9.50€
- Paupiette de veau ..... 9.50€
- Marengo de veau ..... 9.50€
- Tajine de veau aux abricots, légumes et sa semoule ..... 9.50€
- Sauté de veau ..... 9.50€

### PORC

- Cassoulet ..... 8.90€
- Choucroute royale ..... 8.90€
- Jambon à l'os ..... 8.90€
- Sauté de porc ..... 9.50€
- Potée Bretonne ..... 8.80€
- Rougail saucisse riz à la créole et sa sauce pimentée ..... 8.80€

### VOLAILLE

- Caille désossée farçie ..... 11.80€
- Carry poulet riz à la créole et sa sauce pimentée ..... 8.80€
- Confit de canard ..... 11.80€
- Coq au vin ..... 8.80€
- Jambalaya au poulet ..... 9.50€
- Paëlla au poulet ..... 9.80€
- Suprême de pintade ..... 11.50€
- Tajine poulet aux abricots, légumes et sa semoule ..... 9.50€

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

PLATS DISPONIBLES EN LIAISON CHAUDE A PARTIR DE 30 PERSONNES

MAINTIEN AU CHAUD PENDANT 3 HEURES

Prêt du conteneur isotherme : Chèque de caution de 300€

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

### GARNITURES (200G AU CHOIX)

Pommes de terre rôties - Écrasé de pommes de terre - Riz nature, à la provençale - Semoule - Pâtes à la tomate - Mogettes - Flan de légumes - Gratin dauphinois - Julienne de légumes - Carottes vichy - haricots verts - Ratatouille - Poêlée à la forestière - Poêlée de pomme de terre et carottes

INDIVIDUEL : Flan de légumes - Gratin dauphinois - Fagots de haricots verts - Galette de pomme de terre

### 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