



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)	29.80€/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 magret	33.80€/kg
• Rôti de dinde Orloff	21.80€/kg
• Rôti de filet de dinde farci (voir farces fines)	22.80€/kg
• Paupiette de volaille forestière	21.80€/kg

• Rôti de veau Orloff	28.80€/kg
• Rôti de veau au chorizo : Farce fine de veau/Chorizo/Tomates confites/Persillade	28.80€/kg
• Rôti de veau Italien : Fromage / Jambon / Tomates confites / Persillade	28.80€/kg
• Rôti de veau farci (voir farces fines)	28.80€/kg
• Paupiette de veau festive (voir farces fines)	22.80€/kg

• Melon d'agneau au beurre d'ail	35.80€/kg
• Carré d'agneau avec os au beurre d'ail	37.80€/kg

• Rôti de porc Orloff	21.80€/kg
• Filet mignon au chorizo : Fromage / Chorizo / Tomates confites / Persillade	28.80€/kg
• Filet mignon farci (voir farces fines)	28.80€/kg

LES RÔTIS ET SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES SONT CONDITIONNÉS SOUS VIDE

MENU 24€ Mer

- Coquille St-Jacques
- Saumon sauce beurre blanc et sa julienne de légumes
- Mini sapin au fromage
- Bûche vanille intense

MENU 22€ Terre

- Bouchée à la reine
- Cuisse de canard confite sauce au cidre et son gratin de pommes de terre et patates douces
- Mini sapin au fromage
- Bûche nougat agrumes

POUR 5 MENUS ACHETÉS UNE BOUTEILLE DE PROSECCO EST OFFERTE

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS EURL BOUCHERIE JAUNET - Conception www.activ-communication.com - 11/25
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 Vendredi 19 Décembre 2025
et vos commandes BOUCHERIE avant
le Lundi 22 Décembre 2025

Pour le jour de l'an
Passez vos commandes TRAITEUR avant
le Vendredi 26 Décembre 2025
et vos commandes BOUCHERIE avant
le Lundi 29 Décembre 2025

*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 2025

MAISON JAUNET
Boucherie - Charcuterie - Traiteur

CONTACTEZ-NOUS À
SERVON-SUR-VILAINE

au 02 99 00 29 58

COCKTAILS ET APÉRITIFS

Les Pains surprises

- Pain sans coque - 48 pièces - 3 recettes : 32.80€/pièce
- Mousse de foie de porc aux figues / Pâté campagne / Saumon fumé et fromage frais

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-coquilles de St-Jacques 12.80€/pièce
- 8 pièces (A réchauffer)
- Mini apéritifs créole : samoussa - nem - accra - crevette tempura 10.80€/pièce
- 12 pièces (A réchauffer)
- Verrines : Perles océane, saumon fumé 12.80€/pièce
- 9 pièces - 35g
- Verrines : Rillettes de surimi exotique 11.80€/pièce
- 9 pièces - 35g

Les charcuteries festives

- Délice de foie gras girolle - BOCAL 160g 9.80€/pièce
- Foie gras de canard - IGP - BOCAL 100g 19.80€/pièce
- Magret de canard prétranché séché du Sud-Ouest - 34 trs env. - 90g IGP 6.80€/pièce
- Magret de canard fumé entier ou en demi 38.80€/kg
- 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

FARANDOLES DES ENTRÉES

Les entrées froides

- Foie gras de canard (En bloc ou A la tranche) 129.80€/kg
- Pâté en croûte de canard pistaché (A la tranche) 27.80€/kg
- Pâté en croûte de lapin moutarde noisettes (A la tranche) 25.80€/kg
- Pâté en croûte d'oie aux pêches et au foie gras de canard (A la tranche) 30.80€/kg
- Mini canetin : mousse de canard «Les enfants en raffolent» - 50g 2.90€/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
- Entremet noix Saint-Jacques : présentées en étages sur pancake au blé noir, une couche de sauce fromage frais au citron, tartare de St-Jacques - 90g 5.20€/pièce
- Coquille de saumon 4.80€/pièce

Les entrées chaudes

- Bouchée à la reine au ris de veau 5.80€/pièce
- Bouchée à la reine au jambon 4.80€/pièce
- Tourte au ris de veau 4.80€/pièce
- Tourte truite et amandes effilées 4.80€/pièce
- Cassolette de saumon et aux fruits de mer (dont 2.00€ pièce de caution) 6.80€/pièce
- Coquille Saint-Jacques à la bretonne 5.20€/pièce

PLATS CUISINÉS

Les viandes

- Cuisse de canard confite - sauce au cidre pommes et raisins 11.80€/pièce
- Gratin de pommes de terre et patates douces
- Magret de canard - sauce au cidre pommes et raisins 11.80€/pièce
- Gratin de pommes de terre et patates douces
- Paupiette de chapon forestière - sauce aux morilles 11.80€/pièce
- Gratin dauphinois à la forestière
- Suprême de pintade - sauce aux morilles 11.80€/pièce
- Gratin dauphinois à la forestière
- Civet de sanglier 11.80€/pièce
- Gratin dauphinois

Les poissons

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

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

Les sauces

(une portion = 80g à 120g/personne)

- Sauce beurre blanc 17.80€/kg
- Sauce cidre 17.80€/kg
- Sauce morilles 89.80€/kg



LES GARNITURES

- Gratin dauphinois
(2 pers) 450g 7.80€/pièce
(3 à 4 pers) 800g 13.80€/pièce
(6 à 8 pers) 1.5 kg 25.80€/pièce
- Gratin de pommes de terre et patates douces
(2 pers) 450g 8.80€/pièce
(3 à 4 pers) 800g 14.80€/pièce
(6 à 8 pers) 1.5 kg 27.80€/pièce
- Gratin à la forestière
(2 pers) 450g 8.80€/pièce
(3 à 4 pers) 800g 14.80€/pièce
(6 à 8 pers) 1.5 kg 27.80€/pièce
- Julienne de légumes
(2 pers) 450g 7.80€/pièce
(3 à 4 pers) 800g 13.80€/pièce
(6 à 8 pers) 1.5 kg 25.80€/pièce

VIANDES CLASSIQUES CRUES

«Prêtes à cuire»

- Rôti de boeuf 29.80€/kg
- Rôti de boeuf rumsteak 33.80€/kg
- Rôti de boeuf filet 47.80€/kg
- Tournedos rumsteak 35.80€/kg
- Tournedos filet 47.80€/kg
- Fondue de boeuf 31.80€/kg
- Côte de bœuf 32.80€/kg

- Rôti de veau 30.80€/kg

- Carré d'agneau avec os 37.80€/kg
- Épaule d'agneau à rôtir sans os 35.80€/kg
- Épaule d'agneau avec os 32.80€/kg
- Gigot d'agneau entier ou raccourci avec os 35.80€/kg

- Foie gras cru, Déveiné - BRETON (500 à 600g) 82.80€/kg

VOLAILLES FESTIVES CRUES

«Prêtes à cuire» - avec os

- Cuisse de canard confite - 220g 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
- 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) 21.80€/kg
- Poularde fermière des Landes - 1.7 - 2.4 kg (5 à 7 pers) 17.80€/kg
- Poulet fermier 100 jrs - 1.5/2.4 kg (5 à 7 pers) 14.80€/kg

LES FARCES FINES

- Nature 16.80€/kg
- Forestière : 20.80€/kg
- Farce fine : Champignons, Lardons
- Bretonne : 20.80€/kg
- Farce fine : Pommes, Raisins

Les Fromages

- Mini sapin cendré au fromage de chèvre - 1 à 2 pers - 60g 2.80€/pièce
- Le fermier à la truffe du Périgord (A la coupe) 89.80€/kg

Les Desserts (Fabrication non maison)

- Bûche nougat agrumes - 70g 3.50€/pièce
- Bûche vanille intense - 60g 3.50€/pièce
- Bûche pâtisseries praliné caramel - 5 à 7 pers - 500g 16.80€/pièce

