

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) 10.90€

BUFFET TERRE & MER

Salades TERRE & MER (200g au choix) - Terrine de poisson ou saumon
cuit vapeur (1 tranche)
Viandes froides (2 tranches au choix) 13.50€

PLATEAUX

- Plateau de fromages affinés (80g par personne) 3.80€/pers
Camembert de Normandie AOP - Fromage de chèvre AOP -
Comté 18 mois AOP - Livarot AOP - Roquefort AOP - Fourme d'Ambert AOP -
St Nectaire AOP - Tomme de montagne AOP ...
- Plateau de fruits de Mer
- Plateau de melon
- Plateau de tomate & fromage (burrata ou feta ou mozzarella)
- Plateau de crudités
- Plateau d'œufs mimosa

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 13.80€

PLATEAU MER

Surimi exotique et Perles océane
1 tranche de pain de poisson (mayonnaise) - Fromage
Pain - Beurre - Dessert - Eau 14.20€

COUVERTS FOURNIS
MINIMUM 10 PERS.

NOS DESSERTS

- Plateau de petits fours sucrés 8 recettes - 48 pièces 58.80€
- Plateau d'assortiment de macarons - 35 pièces 36.80€
- Plateaux de mini-tropéziennes - 24 pièces 49.80€
- Plateau de mini-fondants au chocolat - 30 pièces 61.80€
- Plateau d'assortiment mini-verrines - 35 pièces
17 panna cotta - 18 crèmes brûlées 47.80€
- Plateau d'assortiment mini-verrines 4 recettes - 36 pièces Mousse chocolat -
Crumble, mousse vanille, framboise - tiramisu café - Citron meringué 69.80€
- Tarte citron meringuée - Mille-feuille - Tropézienne 3.00€/pièce
- Mousse au chocolat - Fondant au chocolat - Panna cotta coulis -
Crème vanille spéculos 2.50€/pièce
- Tarte aux pommes - Tarte normande aux pommes -
Tarte aux poires bourdaloue - Tarte citron meringuée -
Tarte à la noix de coco - Tarte chocolat 2.80€/part

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

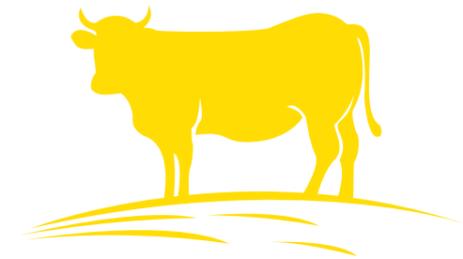
BOUCHERIE JAUNET À SERVON-SUR-VILAINE

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 de canard	24.00€
• Pain surprise campagne CHARCUTERIES - 48 canapés Chorizo (beurre) - rosette (beurre) - jambon blanc (beurre)	24.00€
• Pain surprise campagne MER - 48 canapés Rillettes de surimi - Rillettes de saumon - rillettes de thon	29.00€

APÉRITIFS EN PLATEAUX

• Apéritifs Créole - 20 pièces - Froids ou chauds (A réchauffer)	19.50€
• Briochés - 24 pièces	56.80€
• Brochettes - 30 pièces	40.80€
• Canapés - 20 pièces	18.80€
• Canapés prestige - 20 pièces	23.80€
• Crudités - 120 pièces Concombre - carotte - radis - tomate cerise - sauce crudités	29.00€
• Mini Clubs sandwichs 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	40.80€
• Mini Fours - 20 pièces - Froids ou chauds (A réchauffer)	19.50€
• Mini pâtés en croûte canard - 30 pièces environ Froids ou chauds (A réchauffer)	37.80€
• Navettes - 20 pièces	19.80€
• Verrines salades - 30 pièces	39.00€
• Verrines - 30 pièces	46.80€

APÉRITIFS À L'UNITÉ

• Apéritifs Créole - Samoussa - nem - accra - crevette tempura Froids ou chauds (A réchauffer)	1.00€
• Briochés - Foie gras - saumon (mayonnaise) - Américain (mayonnaise) - hamburger de boeuf ou poulet - Froids ou chauds (A réchauffer)	2.40€
• Brochettes - Jambon serrano, fromage, olive - jambon blanc, fromage, olive - tomate cerise, fromage, olive	1.40€
• Canapés - Rosette (beurre) - chorizo (beurre) - rillettes de porc - pâté de campagne, rillettes de surimi - rillettes de thon - rillettes de sardine	0.95€
• Canapés prestige - Foie gras - saumon (mayonnaise) - rillettes de saumon - Tapas fromage frais & tomate - Wrap poulet, crudités	1.20€
• Cuillères ou coupelles en bambou - Carpaccio - gambas	2.40€
• Mini Fours - Quiche - pizza - croque mr - hot-dog Froids ou chauds (A réchauffer)	1.00€
• Navettes - Pâté de campagne - rillettes de porc - mousse de canard - mousse de porc forestière - rillettes de surimi - rillettes de thon - rillettes de saumon - rillettes de sardine	1.00€
• Verrines salades - Perles océane - surimi exotique à l'ananas - tartare de concombre - quinoa et boulgour - taboulé libanais	1.35€
• Verrines - Rillettes de saumon, perles océane, saumon fumé - surimi exotique, tartare de concombre, crevette - quinoa et boulgour, coppa - œuf façon mimosa - tomate, feta, basilic, melon, jambon sec - mangue, crevette	1.60€

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

NOS SALADES

TERRE - 200G/PERS

Carottes râpées, Céleri rémoulade, Céleri/Carottes, Crudités : concombre, tomate, carotte, choux, betterave (sans vinaigrette), Maraichère, Coleslaw, Betterave, Macédoine de légumes, Salade de pâtes, Salade verte, Taboulé, Piémontaise, Pommes de terre vinaigrette, Pennes à l'Italienne

TERRE & MER - 200G/PERS

Salades Terre (ci-dessus) +
Riz Niçois, Surimi exotique, Perles océane au saumon, Pâtes au saumon, Pâtes au thon, Pommes de terre au thon

DRESSÉ SUR PLATEAU + 3€ DE PLUS AU KILO

A PARTIR DE 10 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

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, burger : crudités (mayonnaise)	3.00€
• Sandwich, wrap, burger : jambon Américain (mayonnaise)	3.50€
• Sandwich, wrap, burger : jambon blanc & fromage frais	3.80€
• Sandwich, wrap, burger : jambon sec & pesto	3.80€
• Sandwich, wrap, burger : saumon & concombre (mayonnaise)	4.80€

A PARTIR DE 6 PIÈCES DU MÊME PRODUIT

• Pain de poisson 1kg (20 tranches)
• Terrine de poisson 1,5kg (20/25 tranches)
• Terrine de St-Jacques 1,5kg (20/25 tranches)
• Médaille de saumon 1,5kg (20/25 tranches)
• Saumon fumé 1,5kg (20/25 tranches)
• Saumon entier farci aux petits légumes 3kg (23/25 tranches)

• Terrine aux 5 légumes (20/25 tranches)
• Terrine tomate, mozzarella, basilic, 1,5kg (20/25 tranches)

DRESSÉ SUR PLATEAU + 3€ DE PLUS AU KILO

ASSIETTES

• Assiette TERRE : Foie gras - confit d'oignon - salade verte (foie gras maison selon saison)	14.80€
• Assiette MER : Terrine de poisson (mayonnaise) - 1 tr de saumon fumé - salade verte	13.80€

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 ou aux aromates	20.80€/kg ou 21.80€/pièce
• Mini brochettes de viandes cuites de volaille	28.80€/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	7.80€
--------------------------	-------

NOS POISSONS

• Blanquette de poisson blanc à l'ancienne	10.80€
• Choucroute de la mer	10.80€
• Filet de bar	13.80€
• Pavé de cabillaud	12.80€

NOS VIANDES

• Couscous, légumes et sa semoule	9.50€
• Hachis parmentier de boeuf à l'ancienne	7.80€
• Tartiflette	7.80€

AGNEAU

• Navarin d'agneau	10.80€
• Souris d'agneau au thym	13.80€
• Tajine d'agneau aux abricots, légumes et sa semoule	10.80€

BŒUF

• Bœuf bourguignon	8.50€
• Carbonade flamande	8.50€
• Pot-au-feu	8.50€

VEAU

• Blanquette de veau à l'ancienne	8.80€
• Paupiette de veau	8.80€
• Marengo de veau	8.80€
• Tajine de veau aux abricots, légumes et sa semoule	8.80€
• Sauté de veau	8.80€

PORC

• Cassoulet de Toulouse	9.80€
• Cassoulet	7.80€
• Choucroute royale	8.50€
• Jambon à l'os	8.50€
• Sauté de porc	7.80€
• Potée Bretonne	8.80€
• Rougail saucisse riz à la créole et sa sauce pimentée	7.80€

VOLAILLE

• Caille désossée farçie	12.80€
• Carry poulet riz à la créole et sa sauce pimentée	7.80€
• Confit de canard	11.80€
• Coq au vin	8.80€
• Jambalaya au poulet	8.80€
• Paëlla au poulet	9.80€
• Riz cantonais au poulet	10.80€
• Suprême de pintade	10.80€
• Tajine poulet aux abricots, légumes et sa semoule	8.80€

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 - Purée de pommes de terre - Riz nature, à la provençale - Semoule - Pâtes à la tomate - Mogettes - Flan de légumes - Gratin dauphinois - Julienne de légumes - Mélange de légumes - Carottes vichy - Haricots verts - Ratatouille - Poêlée à la forestière
INDIVIDUEL : Flan de légumes - Gratin dauphinois - Fagots de haricots verts - Galette de pomme de terre confite façon Pomme Anna

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