

Les viandes - crues

Les volailles festives

Mini chapon effilé	22,90€/kg
Chapon fermier effilé	22,90€/kg
C'est le roi de la volaille, il est castré et élevé au lait.	

Dinde fermière effilée	18,90€/kg
La traditionnelle volaille élevée en plein air.	

Pouarde fermière effilée	22,80€/kg
Jeune poule à la chair tendre et persillée.	

Pintade chaponnée effilée	22,80€/kg
Une pintade à la chair tendre et moelleuse.	

Oie fermière	18,80€/kg
Une oie à la chair tendre et au goût prononcé.	

Canette fermière	16,80€/kg
Magret de canard IGP Sud-Ouest	

Magret de canard IGP Sud-Ouest	36,80€/kg
Caille des Dombes	

Caille des Dombes	17,90€/kg
-------------------------	-----------

Rôti de veau orloff



Rôti de chapon melon en rond



Magret de canard



Caille d'Artagnan



Pour passer vos commandes

Rendez-vous au **magasin** ou au **02.99.75.02.92**

Pour vos **COMMANDES de NOËL**,
avant le mardi 16 décembre 19h.

Pour vos **COMMANDES du NOUVEL AN**,
avant le mardi 23 décembre 19h.

Pour **RETRIRER** ou **MODIFIER** votre commande,
merci de **vous munir de votre ticket**.

Attention : une commande réglée à l'avance ne pourra pas être remboursée. Annulation de commande (non réglée), minimum une semaine avant l'événement. Pour les fêtes, seuls les produits traiteurs présents à la carte pourront être pris en commande.

Horaires

Lundi : 9h - 13h15
Du mardi au vendredi : 8h - 13h15 / 15h15 - 19h
Samedi : 8h - 13h

Retrait des commandes

Les mercredis 24 & 31 décembre
de **8h à 14h** sans interruption.

Fermetures

Les jeudis 25 décembre 2025 & 1^{er} janvier 2026.
Le lundi 5 janvier & le mardi 6 janvier 2026.



Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble ! Un cracker acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association. Un achat utile pour les enfants et leurs familles !
www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

Ne pas jeter sur la voie publique – Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés.

Les spécialités crues

Rôti de canette à la normande	29,90€/kg
.....	
Rôti de canette aux figues	29,90€/kg
.....	
Rôti de pintade alsacienne aux choux	29,80€/kg
.....	
Rôti de pintade farce fine et raisins secs	29,90€/kg
.....	
Caille d'Artagnan	7,90€/pce

Les rôtis en long ou en rond

Rôti de chapon melon à la farce fine ¹	29,90€/kg
.....	
Rôti de chapon melon à la farce de Noël ²	29,90€/kg

¹Farce fine, veau : tomates confites, persil, sel poivre et cognac.
²Farce de Noël : farce fine, foie de volaille, marrons, abricots, raisins, quatre-épices.

Rôti d'agneau maître d'hôtel	39,80€/kg
.....	
Rôti de veau orloff	32,80€/kg
.....	
Rôti de veau aux fruits secs	34,80€/kg
.....	
Rôti de magret de canard figues et foie gras	38,90€/kg
.....	
Rôti de porc orloff	22,90€/kg
.....	
Rôti de porc andalou	22,90€/kg
.....	
Rosbeef au Roquefort	34,90€/kg
.....	
Rosbeef au foie gras frais	42,80€/kg

Les gibiers crus

Rôti cuissot de chevreuil	36,80€/kg
.....	
Rôti cuissot de sanglier	29,90€/kg
.....	
Rôti de biche dans le cuissot	39,80€/kg
.....	
Pavé de biche dans la longe	42,80€/kg

La collection festive 2025



FENÊTRE SUR GOUT
Boucherie Charcuterie Traiteur

Artisan Boucher, Charcutier & Traiteur
Françoise, Jean-Yves Painchaud
& leur équipe

4 rue Bertrand d'Argentré - 35500 Vitré
02 99 75 02 92
www.boucheriepainchaud.com
@boucheriepainchaud





Foie gras de canard entier mi-cuit au Jurançon

Les idées apéritives

80 toasts

Pain surprise assorti 42,00€/pce

40 toasts

Pain surprise assorti 26,00€/pce

Pain surprise poisson 32,00€/pce

Pain brioché légumes 28,00€/pce

Mini pâté en croûte magret
de canard et abricots - tranché 250g... 9,90€/pce
Gambas tigres sauce kashmir - 100g .. 7,00€/pce

Les assortiments

Mini bouchées et toasts - 12 pcs 14,40€/pce

Mini bouchées et toasts - 24 pcs 28,80€/pce

Verrines apéritives - 4 pcs de 40g 10,00€/pce

Petits fours à tiédir - 12 pc 14,40€/pce

Petits fours à tiédir - 24 pc 28,80€/pce

Les planches - 4 personnes

Planche savoyarde 19,00€/pce

Morbier, bœuf séché, saucisson sec de montagne, rillettes d'oie, mini verrines, speck de montagne et croûtons.

Planche espagnole 18,00€/pce
Chorizo, jambon sec, cake courgettes, chèvre, mignon de porc fumé, anchois et olives farcies au fromage

Planche océane 24,00€/pce

Involtinis au saumon, cake aux olives, tartinade surimi crabe, anchois marinés, fraîcheur océane, gambas méditerranéennes et croûtons.



Planche savoyarde

Les entrées chaudes

Douzaine d'escargots de Bourgogne farcis 12,00€/pce
Bouchée à la reine aux ris de veau 5,90€/pce
Bouchée à la reine aux fruits de mer 6,50€/pce

Les coquilles & les cassolettes

Cassolette St-Jacques et crevettes au whisky* 9,80€/pce
Cassolette St-Jacques et homard sauce balsamique* 9,80€/pce
Coquille de St-Jacques à la bretonne 6,30€/pce
Coquille de St-Jacques aux fruits de mer 5,90€/pce

Les boudins blancs

Boudin blanc nature 28,50€/kg
Boudin blanc truffé à 1% 32,80€/kg
Boudin blanc ris de veau et trompettes de la mort 33,80€/kg
Boudin blanc aux girolles 33,80€/kg
Boudin blanc au foie gras 34,80€/kg

Les entrées froides

Côté mer

Terrine de St-Jacques et saumon sauce ciboulette - 100g.. 4,80€/tr.
Coquille de saumon - 200g 4,90€/pce
Coquille de saumon farci aux légumes +/- 125g 5,90€/pce
1/2 langouste à la parisienne - 400g 25,00€/pce
Caviar d'Aquitaine - Produit d'exception - 15g 29,90€/pce
Saumon gravlax picklé à l'aneth - 80g 64,70€/kg
Saumon fumé d'Écosse 79,80€/kg

Côté terre

Foie gras de canard entier mi-cuit au Jurançon .. 159,90€/kg
Pour une tranche de +/- 50g comptez environ 8€
Foie gras de canard du Sud-Ouest marbré
au poivre du Sichuan 165,00€/kg
Lobe de foie cru de canard du Sud-Ouest 92,00€/kg
Tous nos foies gras sont certifiés Origine France

Les terrines festives

Terrine de ris de veau aux marrons 34,50€/kg
Terrine de foie gras de canard et girolles 34,90€/kg
Terrine de sanglier 29,80€/kg
Terrine de chevreuil 29,80€/kg

Les pâtés en croûte

Pâté en croûte de poulet au vinaigre de framboise .. 32,80€/kg
Pâté en croûte de volaille à l'estragon 30,80€/kg
Pâté en croûte de ris de veau 39,80€/kg
Pâté en croûte de sanglier châtaignes et noisettes .. 34,90€/kg
Pâté en croûte de saumon 34,90€/kg

Les galantines

Galantine de faisand aux pépites de poire 32,80€/kg
Galantine de canard à l'orange 32,80€/kg
Galantine de chevreuil aux cèpes 32,80€/kg
Galantine de pouarde aux champignons 38,80€/kg
Galantine de dinde farcie aux pruneaux, châtaignes et Armagnac 38,80€/kg

Terrine de foie gras de canard et girolles



Cassolette St-Jacques et crevettes au whisky



Saumon fumé d'Écosse



Coquille de saumon farci



Les plats cuisinés

Prix à la part

Les viandes

Magret de canard sauce poivre et cognac 13,00€
Suprême de pintade sauce normande 12,50€
Cocotte* de chapon à l'Armagnac et aux cèpes 12,50€
Cuisse de canard confite aux figues 12,50€
Agneau confit au soja et au miel 12,00€
Pavé de cerf sauce grand veneur 14,00€

Nos viandes sont accompagnées d'une purée de patates douces au cumin & d'une poêlée de pommes de terre et de butternut rôties à l'aneth

Les poissons

Pavé de saumon et velouté de Noilly Prat 12,50€
Lotte à l'américaine 12,90€
Mijoté de joues de sandre au safran et aux tomates confites 13,50€
Dos de cabillaud sauce curry et lait de coco 13,50€
Dos de loup au beurre rouge 13,00€
Pavé de merlu sauce bretonne 11,80€

Nos poissons sont accompagnés de riz basmati & d'une poêlée maraîchère

Le menu enfant à 9€

Crêpe au jambon
Aiguillettes de poulet sauce crème
accompagnées de pommes duchesses



Plat spécial Nouvel An

12,50€

Confit de porc en carbonade
accompagné de patates douces.

Toute notre équipe, vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !

*Une consigne d'un euro s'applique sur ces produits.
Tous nos prix sont en euros TTC. Le prix indiqué est donné pour une part, c'est-à-dire pour une personne, sauf cas contraire où la mention «kg» est inscrite à la suite du symbole «€». Illustration par rawpixel.com - Freepik.