

## Les viandes cruës

### 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.*

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

Pintade chaponnée effilée ..... 22,80€/kg  
Pintade fermière ..... 20,90€/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 ..... 36,80€/kg  
Caille des Dombes ..... 17,90€/kg

### 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<sup>1</sup> ..... 29,90€/kg  
Rôti de chapon melon à la farce de Noël<sup>2</sup> ..... 29,90€/kg  
Rôti de chapon melon en variante ..... 29,90€/kg

<sup>1</sup>Farce fine, veau : tomates confites, persil, sel poivre et cognac.

<sup>2</sup>Farce 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

Rôti de veau orloff



Rôti de chapon melon en rond



Magret de canard



Caille d'Artagnan



## Pour passer vos commandes

### 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<sup>er</sup> janvier 2026**.  
Le **lundi 5 janvier & le mardi 6 janvier 2026**.

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 **RETIRER** 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.



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](http://www.compagnonsdugout.fr) et [www.petitsprinces.com](http://www.petitsprinces.com)



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

# La collection festive 2025



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](http://www.boucheriepainchaud.com)  
[@boucheriepainchaud](https://www.instagram.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 faisan 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 poularde 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

## Les menus festifs

### Le menu plaisir

à 25,90€/personne

3 mini bouchées garnies froides

Tranche de pâté en croûte de saumon

ou

Délice de crevettes au Chablis

Pavé de merlu sauce bretonne

avec riz basmati & poêlée maraîchère

ou

Cuisse de canard confite aux figues avec  
purée de patates douces au cumin & poêlée de  
pommes de terre et butternut rôties à l'aneth

### Le menu gourmet

à 29,90€/personne

3 petits fours à tiédir

Foie gras de canard mi-cuit au Jurançon

ou

Délice de Saint-Jacques au Riesling

Dos de cabillaud sauce curry et lait de coco

avec riz basmati & poêlée maraîchère

ou

Magret de canard sauce poivre et cognac avec  
purée de patates douces au cumin & poêlée de  
pommes de terre et butternut rôties à l'aneth

### 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