

CARTE 2021

BOUCHERIE
CHARCUTERIE

Maison **G**uihard

TRAITEUR

MAÎTRE ARTISAN

BOUCHER . CHARCUTIER . TRAITEUR

[**BUFFET . MENUS . COCKTAIL . PLATEAUX . CARTE**]

Repas de mariage, associations, familles, entreprises.
Tarif pour soirée (*couscous, paëlla, ...*). Prix spéciaux pour congélateur

LES ARTISANS
**BOUCH &
BREIZH**

MAISON GUIHARD AUX HALLES DE REDON les lundis, vendredis et samedis matins.

[**ÉPICERIE FINE**] Biscuit, chocolat, thé, café ...

[**CAVE 80 RÉFÉRENCES**]

Grand choix de whiskies, rhums, armagnacs, cognacs
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

[**COFFRETS CADEAUX**]

les **G**uillardises
02 97 75 27 42

[LES COCKTAILS]

APÉRITIFS - COCKTAIL DINATOIRE (Debout)

SERVICE : 50 pers. min. | BOISSONS : Pétillant, Cidre, Eau, Jus de fruits, Breizh Cola

Canapés variés 0,95 € / unité
 Réductions chaudes 0,95 € / u
 Pétoncle au beurre d'ail 1,20 € / u
 Tartine de campagne aux rillettes 0,95 € / u
 Tartine de campagne
 aux rillettes de saumon 0,95 € / u
 Tartine de campagne à la mousse de foie
 de canard 1,00 € / u
 Verrines garnies 1,20 € / u

Brochette de légumes et fruits avec sauce 1,00€/u
 Brochette de saumon fumé et légumes 1,10 € / u
 Brochette de jambon et fromage 1,00 € / u
 Brochette de jambon à l'ancienne et fruits 1,00€/u
 Petits fours frais sucrés 1,20 € / u
éclair, mini-tarte, far, bavarois
 Pain surprise Charcuterie 32 € / u
 Pain surprise poisson 33,00 € / u
 Pain surprise mix 33,00 € / u

> COMPOSITION COCKTAIL 6 / pers.

2 canapés variés + 1 tartine + 1 verrine + 1 brochette légumes-fromage + ½ St-Jacques marinée + ½ Gambas marinée

LIVRAISON COMPRISE

7,60 €

> PLATEAU APÉRO 6 / pers.

2 canapés + 1 tartine + 1 verrine + 2 réductions à chauffer 6,20 €

[LES PLATEAUX]

Nous consulter pour des plateaux plus élaborés

SALADE COMPOSÉES - 5 au choix

200 g. / per, mise en plateau, déco

CHARCUTERIE - 150 g. / pers, mise en plateau, déco

½ jambon blanc, ½ jambon sec, 1 saucisson sec, 1 saucisson à l'ail, 1 andouille, terrine, ½ poitrine roulée et ½ petit salé cuit

CHARCUTERIE + VIANDE FROIDE - 200 g. / pers, mise en plateau, déco

½ jambon blanc, ½ jambon sec, 1 saucisson sec, 1 saucisson à l'ail, 1 andouille, terrine, ½ poitrine roulée, ½ petit salé cuit, 1 rôti de bœuf et 1 rôti de porc

PLATEAU-REPAS 2 salades composées, 2 viandes, 2 légumes froids, fromage, fruits de saison, pain et condiments

PLATEAU-REPAS SIMPLE 1 salade, 1 viande, pomme de terre en salade, fromage, fruits de saison, pain et condiments

Prix / pers. À partir de 50 pers.

3,45 € 3,20 € / pers.

Prix / pers. À partir de 50 pers.

4,05 € 3,90 € / pers.

Prix / pers. À partir de 50 pers.

5,10 € 4,90 € / pers.

Prix / pers. À partir de 50 pers.

9,95 € 9,70 € / pers.

Prix / pers. À partir de 50 pers.

7,80 € 7,50 € / pers.

[LA CARTE TRAITEUR]

Livraison possible en caisson jusqu'à 20h. Reste chaud pendant 2h30.

> ENTRÉES FROIDES <

Coquille de crabe 4,60 € / unité
 Coquille de surimi 4,60 € / u
 Coquille de saumon 4,60 € / u
 Médaillon de foie gras de canard maison
 et sa purée d'oignons 7,60 € / u
 Ananas cocktail (¼) 5,40 € / u
ananas, céleri, crabe, crevette, noix
 Trio de terrine 5,40 € / u
légumes, poisson, grand-mère, laitue, décors
 Médaillon de saumon printanier 5,60 € / u
 Colin façon Bellevue 7,30 € / u
 Cocktail Nordique 7,30 € / u
saumon et lieu fumés, maquereau
 Assiette Paysanne 6,40 € / u
lardons, pomme de terre et gésiers chauds, tomate, échalote, salade verte, décors
 Parfum des Landes 7,30 € / u
bayonne, gésiers, magret fumé, noix, laitue, décors
 Assiette Belle époque 9,90 € / u
foie gras, saumon fumé, pointes d'asperges
 Assiette Périgourdine 8,60 € / u
foie gras de canard, magret fumé, petits lardons, pomme de terre tiède, laitue, décors
 Délice du Pêcheur 8,90 € / u
3 langoustines, 3 crevettes, saumon fumé, terrine de la mer, laitue, décors
 Assiette Terre et Mer 7,30 € / u
pomme de terre tiède, jambon fumé, lardons, saumon fumé, crevette, laitue, décors
 Assiette Gourmande 9,90 € / u
foie gras, purée d'oignons, pain d'épices, marinade de St-Jacques, gambas

Foie gras de canard et Saumon fumé MAISON

> ENTRÉES CHAUDES <

Bouchée à la reine 4,50 € / u
 Coquille Saint-Jacques 5,70 € / pers
 Jambon fumé maison au porto 5,60 € / pers
 Langue de bœuf sauce mère 5,60 € / pers
 Dos de cabillaud à la bretonne 8,00 € / pers
 Pavé de saumon à l'oseille 7,00 € / pers

Dos de colin (lieu) sauce petits légumes . . . 7,00 € / p
 Cocotte de St-Jacques petits légumes 8,00 € / u
 Dos de bar rôti à la fleur de sel 9,80 € / pers
 Ballottine de saumon et St-Jacques 8,00 € / u
 Lotte à l'américaine 9,80 € / pers
 Brochettes de St-Jacques (2) 9,90 € / u
 Filet de Turbo et son jus safrané 9,90 € / pers

SAUCE POUR LE POISSON AU CHOIX

oseille, américaine, écossaise, petits légumes, provençale.

> LES VIANDES CUISINÉES <

Suprême de pintade senteurs des bois . . . 8,20 € / pers
 Noix de veau vallée d'Auge 7,80 € / pers
 Sauté de porc à la portugaise 5,00 € / pers
 Boeuf Bourguignon 5,00 € / pers
ou au cidre ou aux carottes
 Veau marengo 6,30 € / pers
 Désossé de caille 8,20 € / pers
aux tomates confites et pleurotes
 Grenadin de veau forestier 7,80 € / pers
 Filet mignon de porc au miel 6,60 € / pers
 Cuisse de pintade farcie 7,80 € / pers
aux pêches ou aux choux
 Gigot d'agneau aux fines herbes 6,80 € / pers
 Rougail saucisse 5,00 € / pers
 Tajine d'agneau 6,80 € / pers
 Coq au vin 6,30 € / pers
 Tajine de volailles 6,30 € / pers
 Cuisse de poulet farci à la bourguignonne 6,30 € / pers
 Cuisse de canette à l'orange 7,80 € / pers
 Rôti de porc à l'ananas 5,70 € / pers
 Magret de canard au poivre vert 8,20 € / pers
 Magret de canard aux cèpes 8,20 € / pers
 Jambon à l'os sauce forestière 6,40 € / pers

Cochon de Lait 8,30 € / pers
 30 pers. min. livré et découpé, chaud, en caisson

1 garniture 2,10 € / pers

2 garnitures 3,50 € / pers

SAUCE POUR LES VIANDES CUISINÉES : Porto, forestière, poivre vert, cèpes, raisins, pruneaux, grand veneur, cidre.

[LES MENUS]

À EMPORTER OU À LIVRER

LIVRAISON POSSIBLE EN CAISSON JUSQU'À 20H. RESTE CHAUD PENDANT 2H30.

> MENU GOURMAND <

ENTRÉE SUR PLAT

Crudités et salades composées ... 130 g. / pers
Médaille de saumon ... 1 / pers
Jambon sec ... 1 / pers
Macédoine de légumes ...
Melon en saison ou terrine ...

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

Veau Marengo ...
Cuisse de poulet farcie à la bourguignonne ...
Jambon à l'os sauce forestière ...
Cuisse de canette à l'orange ... +1€ / pers
Mitonnée de bœuf au cidre ... -1€ / pers
Dos de colin à la Bretonne et riz ...

GARNITURE 2 AU CHOIX

gratin, riz, tomate provençal ...

Plateau de fromages, pain, beurre, Bavarois aux deux parfums ...

Prix / pers.	16,50 €	17,05 €	17,50 €	18,15 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

> COCKTAIL ET MENU <

COCKTAIL

Canapés variés ... 2 / pers
Tartine ... 1 / pers
Verrine ... 1 / pers
Brochette légume-fromage ... 1 / pers
St-Jacques marinée ... ½ / pers
Gambas marinée ... ½ / pers

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

Veau Marengo ...
Cuisse de poulet farcie à la bourguignonne ...
Jambon à l'os sauce forestière ...
Cuisse de canette à l'orange ... +1€ / pers
Mitonnée de bœuf au cidre ... -1€ / pers
Dos de colin à la Bretonne et riz ...

GARNITURE 2 AU CHOIX

gratin, riz, tomate provençal ...

Plateau de fromages, pain, beurre, Bavarois aux deux parfums ...

Prix / pers.	16,50 €	17,05 €	17,50 €	18,15 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

> MENU PRATIQUE <

ENTRÉE SUR PLAT

Crudités et salades composées ... 130 g. / pers
Médaille de saumon ... 1 / pers
Jambon sec ... 1 / pers
Macédoine de légumes ...
Melon en saison ou terrine ...

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

Veau Marengo ...
Cuisse de poulet farcie à la bourguignonne ...
Jambon à l'os sauce forestière ...
Cuisse de canette à l'orange ... +1€ / pers
Suprême de pintade périgourdin ... +1€ / pers
Mitonnée de bœuf au cidre ... -1€ / pers
Dos de colin à la Bretonne ...

GARNITURE 2 AU CHOIX

gratin, riz, tomate provençale ...

Prix / pers.	11,60 €	12,55 €	14,40 €	14,20 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

> MENU TRADITIONNEL <

ENTRÉE SUR PLAT

Crudités et salades composées ... 150 g. / pers
Assortiment de charcuterie ...
(½ Jambon blanc, ½ Jambon sec, 1 Saucisson sec, 1 Saucisson à l'ail, 1 Andouille)

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

Mitonnée de bœuf au cidre ...
Boeuf bourguignon ...
Jambon à l'os sauce forestière ... +1€ / pers
Veau marengo ... +1€ / pers
Dos de colin à la Bretonne et riz ...
Gratin ...

Plateau de fromages ...
Pain, beurre ...
Tarte aux pommes ...

Prix / pers.	12,20 €	12,65 €	13,05 €	13,50 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

[LES DESSERTS]

> LES DESSERTS MAISON <

Tarte aux pommes ... 1,50 € / unité
Far breton ... 1,50 € / u
Tarte aux pommes et boule de glace ... 2,95 € / u
Bavarois ... 2,95 € / u
passion- fruits rouges, passion-chocolat, fruits-rouges, poire-chocolat, citron-whisky, chocolat-caramel, duo chocolat
Symphonie poire-chocolat ... 3,20 € / u
Framboisier ... 3,20 € / u
Opaline passion- fruits rouges ... 3,20 € / u

Poirier ... 3,20 € / u
Forêt-noire ... 3,20 € / u
Fraisier ... 3,20 € / u
Délice breton *caramel, beurre, pomme* ... 3,20 € / u
Marbré chocolat-mandarine ... 3,20 € / u
Pièce montée avec bavarois ... 6,40 € / u
Assiette composée ... 5,40 € / u
2 gâteaux au choix + 1 boule de glace
Assiette gourmande ... 5,40 € / u
1 entremet + 1 crème à l'ancienne + Cocktail de fruits rouge + Moelleux au chocolat

[LES BUFFETS]

À EMPORTER OU À LIVRER

Inclus dans tous nos buffets : pain, beurre, moutarde, mayonnaise, cornichons, chips, vinaigrette

> BUFFET CLASSIQUE <

Crudités et salades composées . . . 200 g. / pers
 Assortiment de charcuterie
 (½ Jambon blanc, ½ Jambon sec, 1 Saucisson sec,
 1 Saucisson à l'ail, 1 Andouille)
 Rôti de porc 1 / pers
 Rôti de bœuf 1 / pers
 Terrine de campagne
 Plateau de fromages
 Corbeille de fruits

SUPPLÉMENT

Médaille de saumon 2.20 € / pers
 Rosace de surimi 1.20 € / pers
 Plateau de crevettes (2/pers.) 1.50 € / pers
 Salade verte 1.00 € / pers

Prix / pers.	12,25 €	12,95 €	13,80 €	14,45 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

> BUFFET CONVIVAL <

Crudités et salades composées . . . 150 g. / pers
 Médaille de saumon et macédoine . . . 1 / pers
 Crevettes roses 2 / pers
 Jambon sec 1 / pers
 Terrine ou melon en saison 10 g. / pers

COCKTAIL DE VIANDE FROIDE

Rôti de porc ½ / pers
 Rôti de bœuf ½ / pers

Plateau de fromages
 Bavaois aux deux parfums

Prix / pers.	16,45 €	17,25 €	17,75 €	18,25 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

> BUFFET PRESTIGE <

Langoustines 2 / pers
 Crevettes roses 2 / pers
 Terrine de Saint-Jacques ½ / pers
 Médaille de saumon 1 / pers
 Rosace de surimi ¼ / pers
 Salade composée 130 g. / pers
 Cornet de jambon 1/8 / pers
 Marquise de Bayonne 1 / pers
 Terrine grand-mère
 Rôti de bœuf 1 / pers

Noix de veau 1 / pers
 Jambon vénitien
 Légumes froids
 Plateau de fromages - salade verte
 Bavaois aux deux parfums

Prix / pers.	23,45 €	24,50 €	25,55 €	26,55 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

[SERVICE TRAITEUR]

POUR RÉCEPTIONS

AVEC SERVICE, MISE EN PLACE, VAISSELLES ET NAPPAGE.

Fort de 30 années d'expériences,
 la Maison Guihard vous propose son service traiteur
 pour toutes vos réceptions.

> CONSULTEZ-NOUS POUR UN DEVIS <

ASSOCIATIONS

-

ENTREPRISES



FAMILLE

-

MARIAGE



[LA BOUCHERIE]

Boeuf « Notre boeuf » marque régionale . Agneau de Pays . Veau de Lait . Volailles Fermières

> NOS SPÉCIALITES <

Pintade farcie raisins, pruneaux, abricots (s/os)
 Canette farcie pruneaux, marrons (s/os)
 Suprême de canette aux pommes et foie gras
 canette s/os env 6-8 pers.
 Rôti de veau Orloff, Savoyard, farci aux pruneaux
 Périgourdine ou Verger

Carré, Couronne, Gigot ou épaule d'agneau
 Délice d'agneau (filet d'agneau s/os)
 avec mousse de foie de canard et épinards
 Rôti de boeuf, Côte de boeuf
 Viande à fondue et pierrade
 Rôti d'Aloyau bavette, filet, beurre d'ail
 Pintade, poulet fermier label
 Canette, Caille, Pigeon

> NOS GRILLADES <

Épigramme d'agneau
 Côte de boeuf
 Grilladine

Chipos
 Merguez

> DÉCOUVREZ <

la **G**Box

Click and collect 24/24



22 Place Dr Queinnec - 56140 MALESTROIT
 Tél. 02 97 75 20 17 . Fax 02 97 75 29 58
 j.f.guillard@wanadoo.fr  maisonguillard
 www.maisonguillard.fr



Mardi - Samedi : 8h-13h et 15h-19h - Dimanche : 8h30 - 12h30