

Maison Salaün

BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

LA CARTE 2025



ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage

LES ARTISANS
BOUCH&
BREIZH

Les Cocktails

PRIX UNITAIRE

Apéritifs cocktail dinatoire

Canapés variés.	1,20 €
Réduction chaude pizza, quiche, tarte.	1,25 €
Pâtisserie salée choux, madeleine, muffin.	1,30 €
Tartine de campagne aux rillettes ou mousse de foie.	1,10 €
Pétoncle au beurre d'ail.	1,35 €
Verrine garnie.	1,40 €

PRIX UNITAIRE

Brochette de légume et fruits, jambon et fromage ou jambon sec et fruits.	1,40 €
Petit four frais sucré, éclair, mini tarte, far, bavaois.	1,40 €
Brochette de saumon fumé et légume.	1,60 €
Pain surprise charcuterie.	35,00 €
Pain surprise poisson.	36,00 €
Pain surprise mix.	37,00 €



POUR TOUS
LES GOÛTS



les Plateaux

Nous consulter pour
des plateaux sur mesure

PRIX / PERS.

Plateau dinatoire 7,00 €

Charcuterie en chiffonnade 120g : jambon blanc, jambon sec, saucisson sec, saucisson à l'ail, salami.

Viande froide en chiffonnade 40g : rôti de bœuf, rôti de veau.

Fromages découpés 50g : emmental, tomme, comté.

Plateau raclette 7,60 €

Charcuterie 180g : jambon blanc, jambon sec, pavé au poivre, andouille, poitrine roulée, saucisson à l'ail.

Fromage 150g.

Salades composées 3,90 €

à partir de 50 pers. > 3,60 €

200g/pers., mise en plateau, déco: 5 au choix.

Charcuterie 4,70 €

à partir de 50 pers. > 4,30 €

150 g/pers., mise en plateau, déco:

1/2 jambon blanc, 1/2 jambon sec, 1 saucisson sec, 1 saucisson à l'ail, 1 andouille, terrine, 1/2 poitrine roulée et 1/2 petit salé cuit.

PRIX / PERS.

Charcuterie & viande froide

5,80 €

à partir de 50 pers. > 5,50 €

200g/pers., mise en plateau, déco:

1/2 jambon blanc, 1/2 jambon sec, 1 saucisson sec, 1 saucisson à l'ail, 1 andouille, terrine, 1/2 poitrine roulée et 1/2 petit salé cuit, 1 rôti de bœuf, 1 rôti de porc.

Plateau-repas 12,00 €

à partir de 50 pers. > 11,70 €

2 salades composées, 2 viandes froides, 2 légumes froids, fromage, fruits de saisons, pain et condiments.

Plateau cocktail 10,90 €

6 pièces/pers:

2 canapés, 1 tartine, 1 verrine, 1 brochette légumes-fromage, 1/2 saint-jacques marinée, 1/2 gambas marinée.

Plateau prestige 12,50 €

7 pièces/pers:

2 choux salés, 2 entremets, 1 verrine, 1 canapé, 1/2 St-Jacques, 1/2 Gambas.



SIMPLE, PRATIQUE ET CONVIVAL !



les Menus

À emporter
ou à livrer

Livraison possible en caisson jusqu'à 20h. Reste chaud pendant 2h30. Coût en fonction du nombre de personne et du kilométrage.

Menu pratique

3 entrées sur plat :

Crudités et salades composées 150g/pers.
+ médaillon de saumon 1/pers.
+ macédoine de légumes.

1 plat chaud au choix sur la carte :

Surcoût à prévoir si plat choisi supérieur à 8 €.

2 garnitures au choix

NOMBRE	76 et +	75 à 61	50 à 26	25 à 1
PRIX / PERS.	15,20€	15,70€	16,20€	16,70€

Menu traditionnel

Entrée sur plat :

Crudités et salades composées 200g/pers.

1 plat chaud au choix sur la carte :

Surcoût à prévoir si plat choisi supérieur à 8 €.

Plateau de fromages, pain, beurre.

Dessert : tarte aux pommes.

NOMBRE	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1
PRIX / PERS.	16,80€	17,70€	18,20€	18,80€

Menu gourmand

3 entrées sur plat :

Crudités et salades composées 150g/pers.
+ médaillon de saumon 1/pers.
+ macédoine de légumes.

1 plat chaud au choix sur la carte :

Surcoût à prévoir si plat choisi supérieur à 8 €.

2 garnitures au choix

Plateau de fromages, pain, beurre.

Dessert : bavarois aux deux parfums.

NOMBRE	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1
PRIX / PERS.	19,20€	19,80€	20,00€	20,50€

Cocktail et menu

Cocktail :

Composition de 6 réductions froides/personne.

1 plat chaud au choix sur la carte :

Surcoût à prévoir si plat choisi supérieur à 8 €.

2 garnitures au choix

Plateau de fromages, pain, beurre.

Dessert : bavarois aux deux parfums.

NOMBRE	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1
PRIX / PERS.	19,30€	19,90€	20,35€	20,85€



MMM, LE QUEL CHOISIR ?

Les Buffets

À emporter
ou à livrer

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

Buffet classique

Crudités et salades composées 200g/pers.

Assortiment de charcuterie :

1/2 jambon blanc, 1/2 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, pain et condiments.

Dessert : corbeille de fruits.

Supplément :

Médaille de saumon 3,60 € / pers.

Rosace de surimi 1,20 € / pers.

Plateau de crevettes (2/pers.) 1,50 € / pers.

Salade verte 1,00 € / pers.

Bavarois 2,00 € / pers.

NOMBRE	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1
PRIX / PERS.	15,20 €	15,70 €	16,20 €	16,85 €

Buffet prestige

Langoustines 2/pers.

Crevettes roses 2/pers.

Terrine de saint-jacques 1/2 /pers.

Médaille de saumon 1/pers.

Rosace de surimi 1/4 /pers.

Salade composée 130g/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, pain
et condiments.

Bavarois aux deux parfums.

NOMBRE	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1
PRIX / PERS.	29,00 €	29,50 €	30,00 €	30,50 €

Cocktail et buffet

Cocktail :

Composition de 6 réductions froides/personne.

Buffet :

Crudités et salades composées 130g/pers.

Crevettes roses. 2/pers.

Jambon sec 1/pers.

Terrine ou melon en saison 10g/pers.

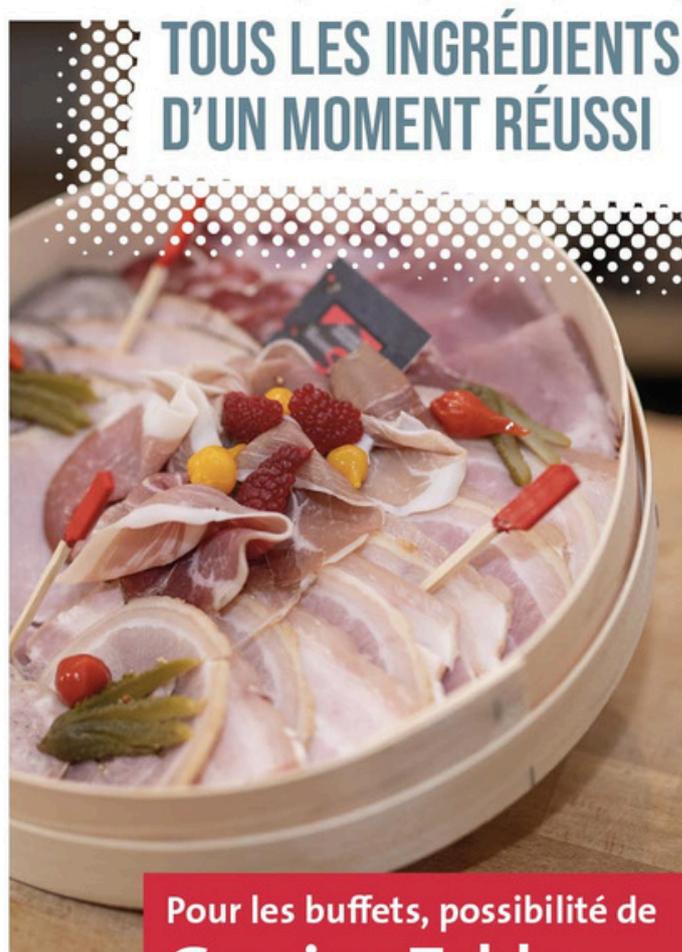
Rôti de porc 1/pers.

Rôti de bœuf 1/pers.

Plateau de fromages, pain et condiments.

Dessert : Bavarois aux deux parfums.

NOMBRE	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1
PRIX / PERS.	19,50 €	19,90 €	20,50 €	21,00 €



**TOUS LES INGRÉDIENTS
D'UN MOMENT RÉUSSI**

Pour les buffets, possibilité de
Grazing Table.
Nous consulter pour devis.

Les Desserts maison

	PRIX UNITAIRE
Tarte aux pommes.	1,80 €
Far breton.	1,80 €
Bavarois: <i>mangue-passion, passion-chocolat, fruits rouges, poire-chocolat, citron-whisky, chocolat-caramel, duo chocolat.</i>	3,45 €
Framboisier.	3,60 €

	PRIX UNITAIRE
Poirier.	3,60 €
Forêt-noire.	3,60 €
Fraisier.	selon le cours de fraises
Délice breton caramel beurre, pomme.	4,10 €
Marbré chocolat-mandarine.	4,10 €
Number cake: <i>chocolat, fruits rouges.</i>	4,10 €
Pièce montée avec bavarois.	7,45 €



SOYEZ GOURMAND

la Boucherie

Bœuf «Notre bœuf» marque régionale, «Agneau de pays», «Veau de lait», «Volailles fermières».

Nos spécialités

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, à la périgourdine ou au 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 bœuf, côte de bœuf.
 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 bœuf.
 Chipos.
 Merguez.
 Brochette de bœuf.
 Brochette de volaille.
 Brochette de agneau.
 Brochette de canard.
 Pavé de bœuf mariné.
 Tendron de veau mariné.



La carte Traiteur

PRIX UNITAIRE

Les entrées froides

Coquille de crabe, surimi ou saumon.	5,70 €
Ananas cocktail (1/4) ananas, céleri, crabe, crevette, noix.	6,90 €
Trio de terrines légumes, poisson, grand mère.	6,90 €
Médaille de saumon printanier.	6,90 €
Assiette Paysanne lardons, pomme de terre et gésiers chauds, tomate, échalote, salade verte, décors.	8,35 €
Parfum des Landes bayonne, gésiers, magret fumé, noix, laitue, décor.	9,00 €
Médaille de foie gras de canard maison et sa purée d'oignon.	10,10 €
Assiette Belle Époque foie gras, saumon fumé, pointes d'asperges.	12,00 €
Assiette Périgourdine foie gras, magret fumé, petits lardons, pomme de terre, laitue, décors.	10,90 €
Délice du Pêcheur 3 crevettes, saumon fumé, terrine de la mer, laitue, décors.	10,90 €
Assiette Gourmande foie gras, purée d'oignons, pain d'épices, marinade de saint-jacques, gambas.	12,00 €

PRIX / PERS.

Les poissons cuisinés

Dos de cabillaud à la bretonne.	9,80 €
Pavé de saumon à l'oseille.	8,60 €
Dos de colin (lieu) sauce petits légumes.	8,60 €
Cocotte de saint-jacques petits légumes.	10,80 €
Dos de bar rôti à la fleur de sel.	12,00 €
Ballottine de saumon et saint-jacques.	9,80 €
Lotte à l'américaine.	12,00 €

Sauce au choix pour poissons

Oseille, américaine, écossaise, petits légumes, provençale.

PRIX / PERS.

Les viandes cuisinées

Sauté de porc à la portugaise.	5,95 €
Bœuf bourguignon ou au cidre ou aux carottes.	5,95 €
Rougail saucisse.	6,50 €
Rôti de porc à l'ananas.	6,90 €
Jambon fumé maison au porto.	6,90 €
Langue de bœuf sauce madère.	6,90 €
Veau marengo.	6,90 €
Filet mignon de porc au miel.	6,90 €
Tajine d'agneau.	7,20 €
Coq au vin.	7,20 €
Tajine de volailles.	7,20 €
Cuisse de poulet farcie à la bourguignonne.	7,20 €
Jambon à l'os sauce forestière.	7,60 €
Couscous.	8,20 €
Paëlla.	8,30 €
Gigot d'agneau aux fines herbes.	9,00 €
Cuisse de canette à l'orange.	9,00 €
Noix de veau vallée d'Auge.	9,60 €
Cuisse de pintade farcie aux pêches ou au chou.	9,60 €
Grenadin de veau forestier.	9,40 €
Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes.	9,90 €
Suprême de pintade senteurs des bois.	9,90 €
Magret de canard aux poivre vert ou aux cèpes.	12,00 €
Cochon de lait 30 pers. min., livré découpé, chaud, en caissons.	10,00 €

Sauce au choix pour viandes

Porto, forestière, poivre vert, raisins, pruneaux, grand veneur, cidre.

Garnitures

1 garniture.	2,60 €
2 garnitures.	4,00 €

SELON VOTRE ENVIE DU MOMENT...

Les Services

Le portage à domicile

VOUS ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN

Une difficulté pour préparer ses repas?
Une impossibilité de se déplacer?

Sur demande, la Maison Salaün vous accompagne dans la mise en place d'un service de portage à domicile avec des menus variés au choix et cuisinés dans nos ateliers de Malestroit.

Livraison du lundi au vendredi entre 8h30 et 11h30.

Contactez-nous pas mail, téléphone ou directement en magasin.

Service déductible des impôts sous conditions.

Le service traiteur

SIMPLE ET PRATIQUE

Livraison possible en caisson jusqu'à 20h, liaison froide ou chaude.

Température maintenue pendant 2h30.

Coût en fonction du nombre de personne et du kilométrage.

Possibilité de prêt de véhicule frigorifique selon disponibilité et volume.

Épicerie fine et cave

SANS OUBLIEZ LES COFFRETS CADEAUX

Biscuit, chocolat, thé, café...

Grand choix de whiskies, rhums arrangés, bières, vins, ...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pensez G-Box

NE SOYEZ JAMAIS PRIS AU DÉPOURVU !

Click and collect 24h / 24h . Plus d'info sur le site www.maisonsalaun.fr 



22, place Dr. Queinnec - 56140 Malestroit - Tél. 02 97 75 20 17 - Fax 0297752958
contact@maison salaun.fr

Du mardi au samedi de 08h30 à 12h45 et 15h à 19h15 et Dimanche de 9h à 12h30.
Aux halles de Redon les lundis, mercredis, vendredis et samedis matin.

www.maisonsalaun.fr

Suivez-nous...



maisonsalaun