

# CARTE 2024

BOUCHERIE  
CHARCUTERIE

Maison **G**uihard

TRAITEUR

MAÎTRE ARTISAN  
BOUCHER . CHARCUTIER . TRAITEUR

**BUFFET . MENUS . COCKTAIL  
PLATEAUX . À LA CARTE**

Service Traiteur  
Livraison en liaison chaude ou froide.

**MAISON GUIHARD** . 22 Place Dr Queinnec - 56140 MALESTROIT

Tél. 02 97 75 20 17 . Fax 02 97 75 29 58  j.f.guihard@wanadoo.fr

 maisonguihard

 www.maisonguihard.fr

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

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



ARTISAN & BOUCHER  
**UN SAVOIR-FAIRE**  
en héritage 

LES ARTISANS  
**BOUCH&  
BREIZH**

# [ LES COCKTAILS ]

APÉRITIFS - COCKTAIL DINATOIRE (Debout)

- Canapés variés . . . . . 1,10 € / unité
- Réductions chaudes . . . . . 1,10 € / u
- Tartine de campagne aux rillettes . . . . . 1,10 € / u
- Tartine de campagne  
aux rillettes de saumon . . . . . 1,10 € / u
- Tartine de campagne à la mousse de foie  
de canard . . . . . 1,10 € / u
- Pétoncle au beurre d'ail . . . . . 1,35 € / u
- Verrines garnies . . . . . 1,40 € / u
- Brochette de légumes et fruits avec sauce 1,40 €/u



- Brochette de jambon et fromage . . . . . 1,40 € / u
- Brochette de jambon à l'ancienne et fruits 1,40€/u
- Petits fours frais sucrés . . . . . 1,40 € / u  
*éclair, mini-tarte, far, bavarois*
- Brochette de saumon fumé et légumes 1,60 € / u
- Pain surprise Charcuterie . . . . . 35,00 € / u
- Pain surprise poisson . . . . . 36,00 € / u
- Pain surprise mix . . . . . 37,00 € / u

# [ LES PLATEAUX ]

Nous consulter pour des plateaux plus élaborés



## PLATEAU DINATOIRE 6,90 € / pers

**Charcuterie en chiffonade . 120 gr** jambon blanc, jambon sec, saucisson sec, saucisson à l'ail, salami

**Viande froide en chiffonade . 40 gr** rôti de boeuf, rôti de veau

**Fromages découpés . 50 gr** emmental, tome, conté

**Condiments** mayonnaise, moutarde, cornichon

## PLATEAU RACLETTE 7,50 € / pers

**Charcuteries . 180 gr** jambon blanc, jambon sec, pavé au poivre, andouille, poitrine roulée, saucisson à l'ail

**Fromages . 150 gr**

## PLATEAU COCKTAIL 9,90 € / pers

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

6 pièces  
/ pers.

## SALADE COMPOSÉES - 5 au choix

200 g. / pers, 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

Prix / pers. À partir de 50 pers.

**3,80 € 3,50 € / pers.**

Prix / pers. À partir de 50 pers.

**4,60 € 4,30 € / pers.**

Prix / pers. À partir de 50 pers.

**5,70 € 5,40 € / pers.**

Prix / pers. À partir de 50 pers.

**11,80 € 11,50 € / pers.**

# [ LA CARTE TRAITEUR ]

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



## > ENTRÉES FROIDES <

Coquille de crabe . . . . .	5,60 € / unité
Coquille de surimi . . . . .	5,60 € / u
Coquille de saumon . . . . .	5,60 € / u
Ananas cocktail (¼) . . . . .	6,80 € / u
<i>ananas, céleri, crabe, crevette, noix</i>	
Trio de terrine . . . . .	6,80 € / u
<i>légumes, poisson, grand-mère, laitue, décors</i>	
Médaillon de saumon printanier . . . . .	6,80 € / u
Assiette Paysanne . . . . .	8,20 € / u
<i>lardons, pomme de terre et gésiers chauds, tomate, échalote, salade verte, décors</i>	
Parfum des Landes . . . . .	8,80 € / u
<i>bayonne, gésiers, magret fumé, noix, laitue, décors</i>	
Médaillon de foie gras de canard maison et sa purée d'oignons . . . . .	9,90 € / u
Assiette Belle époque . . . . .	11,80 € / u
<i>foie gras, saumon fumé, pointes d'asperges</i>	
Assiette Périgourdine . . . . .	10,80 € / u
<i>foie gras de canard, magret fumé, petits lardons, pomme de terre tiède, laitue, décors</i>	
Délice du Pêcheur . . . . .	10,70 € / u
<i>3 crevettes, saumon fumé, terrine de la mer, laitue, décors</i>	
Assiette Gourmande . . . . .	11,80 € / u
<i>foie gras, purée d'oignons, pain d'épices, marinade de St-Jacques, gambas</i>	

### Foie gras de canard et Saumon fumé MAISON

## > ENTRÉES CHAUDES <

Bouchée à la reine . . . . .	5,60 € / u
Coquille Saint-Jacques . . . . .	6,80 € / pers
Jambon fumé maison au porto . . . . .	6,80 € / pers
Langue de bœuf sauce mère . . . . .	6,80 € / pers
Dos de cabillaud à la bretonne . . . . .	9,60 € / pers
Pavé de saumon à l'oseille . . . . .	8,40 € / pers
Dos de colin (lieu) sauce <i>petits légumes</i> . . . . .	8,40 € / p
Cocotte de St-Jacques <i>petits légumes</i> . . . . .	10,60 € / u
Dos de bar rôti à la fleur de sel . . . . .	11,80 € / pers
Ballottine de saumon et St-Jacques . . . . .	10,60 € / u
Lotte à l'américaine . . . . .	11,80 € / pers

#### SAUCE POUR LE POISSON AU CHOIX

oseille, américaine, écossaise, petits légumes, provençale.

## > LES VIANDES CUISINÉES <

Sauté de porc à la portugaise . . . . .	5,95 € / pers
Bœuf Bourguignon . . . . .	5,95 € / pers
<i>ou au cidre ou aux carottes</i>	
Rougail saucisse . . . . .	6,50 € / pers
Rôti de porc à l'ananas . . . . .	6,50 € / pers
Veau marengo . . . . .	6,90 € / pers
Filet mignon de porc au miel . . . . .	6,90 € / pers
Tajine d'agneau . . . . .	7,20 € / pers
Coq au vin . . . . .	7,20 € / pers
Tajine de volailles . . . . .	7,20 € / pers
Cuisse de poulet farci à la bourguignonne . . . . .	7,20 € / pers
Jambon à l'os sauce forestière . . . . .	7,60 € / pers
Gigot d'agneau aux fines herbes . . . . .	8,90 € / pers
Cuisse de canette à l'orange . . . . .	8,90 € / pers
Noix de veau vallée d'Auge . . . . .	9,40 € / pers
Cuisse de pintade farcie . . . . .	9,40 € / pers
<i>aux pêches ou aux choux</i>	
Grenadin de veau forestier . . . . .	9,40 € / pers
Désossé de caille . . . . .	9,80 € / pers
<i>aux tomates confites et pleurotes</i>	
Suprême de pintade <i>senteurs des bois</i> . . . . .	9,80 € / pers
Magret de canard au poivre vert . . . . .	11,80 € / pers
Magret de canard aux cèpes . . . . .	11,80 € / pers
<b>Cochon de Lait . . . . .</b>	<b>9,85 € / pers</b>
<i>30 pers. min. livré et découpé, chaud, en caisson</i>	
<b>1 garniture . . . . .</b>	<b>2,60 € / pers</b>
<b>2 garnitures . . . . .</b>	<b>4,00 € / pers</b>

**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. Coût en fonction  
du nombre de personne et du kilométrage.



## > MENU PRATIQUE <

### 3 ENTRÉES SUR PLAT

Crudités et salades composées . . . 150 g. / pers  
+ Médaillon de saumon . . . . . 1 / pers  
+ Macédoine de légumes. . . . .

### 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 . . . . .

### 2 GARNITURES AU CHOIX

gratin, riz, tomate provençale . . . . .

Prix / pers.	14,90 €	15,40 €	15,90 €	16,40 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

## > MENU TRADITIONNEL <

### ENTRÉE SUR PLAT

Crudités et salades composées . . . 200 g. / pers

### 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.	14,50 €	15,40 €	15,90 €	16,40 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1



**3 ENTRÉES SUR PLAT**

Crudités et salades composées ... 150 g. / pers  
 + Médaillon de saumon ..... 1 / pers  
 + Macédoine de légumes.....

**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 .....  
 ou un plat à choisir dans la carte

**2 GARNITURES AU CHOIX**

gratin, riz, tomate provençal .....

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

Prix / pers.	18,80 €	19,40 €	19,60 €	20,10 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

**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 .....  
 ou un plat à choisir dans la carte

**2 GARNITURES AU CHOIX**

gratin, riz, tomate provençal .....

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

Prix / pers.	18,95 €	19,45 €	19,95 €	20,45 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

[ **LES DESSERTS** ]  
**MAISON**



Tarte aux pommes ..... 1,80 € / unité  
 Far breton ..... 1,80 € / u  
 Bavaois ..... 3,40 € / u  
*passion-fruits rouges, passion-chocolat, fruits-rouges, poire-chocolat, citron-whisky, chocolat-caramel, duo chocolat*  
 Symphonie poire-chocolat ..... 3,50 € / u  
 Framboisier ..... 3,50 € / u  
 Opaline passion-fruits rouges ..... 3,50 € / u

Poirier ..... 3,50 € / u  
 Forêt-noire ..... 3,50 € / u  
 Fraisier ..... *selon le cours des fraises* / u  
 Délice breton *caramel, beurre, pomme* ..... 4,00 € / u  
 Marbré chocolat-mandarine ..... 4,00 € / u  
 Pièce montée avec bavaois ..... 7,30 € / u

# [ 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 . . . . .  
 Pain et condiments . . . . .

### SUPLÉMENT

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.	14,90 €	15,40 €	15,90 €	16,50 €
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 . . . . . 1 / pers  
 Rôti de bœuf . . . . . 1 / pers

Plateau de fromages . . . . .  
 Bavaois aux deux parfums . . . . .  
 Pain et condiments . . . . .

Prix / pers.	19,10 €	19,60 €	20,10 €	20,60 €
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 . . . . .  
 Pain et condiments . . . . .

Prix / pers.	28,45 €	28,95 €	29,45 €	29,95 €
Nombre d'adultes	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1

# [ 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 . . . . .  
Déllice 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 <

Épigamme d'agneau . . . . .  
Côte de bœuf . . . . .  
Grilladine . . . . .  
Chipos . . . . .  
Merguez . . . . .  
Brochette de boeuf . . . . .

Brochette de volaille . . . . .  
Brochette d'agneau . . . . .  
Brochette de canard . . . . .  
Pavé de boeuf mariné . . . . .  
Tendron de veau mariné . . . . .





## > SERVICE TRAITEUR <

Livraison possible en caisson jusqu'à 20h.  
Liaison froide ou chaude en caisson.  
Température maintenue pendant 2h30.  
Coût en fonction du nombre de personne  
et du kilométrage.

Possibilité de prêt de véhicule frigorifique  
selon disponibilité et volume.



## > PENSEZ G BOX <

Plus d'info sur le site [www.maisonguillard.fr](http://www.maisonguillard.fr)

### POUR VOS COMMANDES

Passez commande au  
02 97 75 20 17, par mail  
ou via le site  
[www.maisonguillard.fr](http://www.maisonguillard.fr),  
et retirez-les quand vous  
voulez !

### POUR LES IMPRÉVUS

Des amis qui restent dîner,  
une réunion qui tarde ?  
Il y a toujours des produits  
disponibles dans la G BOX.  
Découvrez-les sur le site ou  
sur place.

### POUR LES IMPATIENTS

Il y a des jours comme ça,  
où l'on passera bien devant  
tout le monde.  
Avec la G BOX c'est  
possible, venez quand  
vous voulez et retirez vos  
produits sans attendre.



## > ÉPICERIE FINE <

Biscuit, chocolat, thé, café ...

## > CAVE 60 RÉFÉRENCES <

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

## > COFFRETS CADEAUX <