

CARTE 2024

BOUCHERIE
CHARCUTERIE

Maison **S**alaün

TRAITEUR


MAÎTRE ARTISAN

BOUCHER . CHARCUTIER . TRAITEUR

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

Service Traiteur
Livraison en liaison chaude ou froide.

MAISON SALAÜN . 22 Place Dr Queinnec - 56140 MALESTROIT

Tél. 02 97 75 20 17 . Fax 02 97 75 29 58  contact@maisonsalaun.fr

  [maisonsalaun](https://www.facebook.com/maisonsalaun)

 www.maisonsalaun.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 GRAND

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
Cochon de Lait	9,85 € / pers
<i>30 pers. min. livré et découpé, chaud, en caisson</i>	
1 garniture	2,60 € / pers
2 garnitures	4,00 € / 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. 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



> MENU GOURMAND <

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, Bavarois 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 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
ou un plat à choisir dans la carte

2 GARNITURES AU CHOIX

gratin, riz, tomate provençal

Plateau de fromages, pain, beurre, Bavarois 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
Bavarois 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 bavarois 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 <

Épigramme 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.maisonsalaun.fr

POUR VOS COMMANDES

Passez commande au
02 97 75 20 17, par mail
ou via le site
www.maisonsalaun.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 <

