

LES MENUS

CLARINETTE 18,70 €

► 10 MENUS ET PLUS 17,80 € / PERS

Entrée au choix

Paté en croûte ou Duo de galantine ou Marmite de fruit de mer

Plat au choix

Cuisse de Poulet façon périgourdine - gratin, fagot de haricots verts

Pavé de saumon à l'oseille - riz et petits légumes

Civet de cerf - gratin dauphinois et tomate forestière

SAXO 21,90 €

► 10 MENUS ET PLUS 19 € / PERS

Entrée au choix

Terrine de St-Jacques et ses demoiselles - 3 crevettes

Médailillon de foie gras* sur plat - pain d'épices et purée d'oignons

Filet de cabillaud et son jus safrané - riz pilaf

Plat au choix

Chapon braisé aux marrons - gratin dauphinois et fagot d'haricots verts

Caille aux raisins - sans os - gratin dauphinois et tomate forestière

Gigollette de canette à l'orange - gratin dauphinois et fagot d'haricots verts

PIANO 24,70 €

► 10 MENUS ET PLUS 23,50 € / PERS

Entrée au choix

Assiette périgourdine* - Foie gras, magret fumé, gésiers chauds

Assiette du pêcheur

Terrine de Saint-Jacques, saumon fumé, 2 crevettes, crème ciboulette

Coquille St-Jacques - 2 €

Plat au choix

Tournedos de biche aux deux poivres, gratin dauphinois et salsifis braisés

Roti de boeuf Wellington en croûte - endives et tomates forestières

Filet de chapon

sauce champagne au jus de morilles, gratin dauphinois et poêlée forestière

VIOLONCELLE 35,30 €

► 10 MENUS ET PLUS 33,50 € / PERS

Entrée au choix

Assiette belle époque - Foie gras*, saumon fumé et pointe d'asperge

Assiette gourmande

Foie gras* et purée d'oignons, pain d'épices, marinade de Saint-Jacques et gambas

Demi-Langouste + 12 € / pers

Poisson au choix

Cassolette de St-Jacques - sauce Champagne et ses petits légumes

Dos de bar à la fleur de sel, riz pilaf et poêlée forestière

Ballotine de saumon et St-Jacques - petits légumes et riz pilaf

viande au choix

Tournedos de biche aux deux poivres, gratin dauphinois et salsifis braisés

Filet de chapon sauce champagne

au jus de morilles, gratin dauphinois et poêlée forestière

Magret de canard* aux cèpes, gratin dauphinois et tombée de légumes

[ÉPICERIE FINE]

Produits régionaux, biscuit, chocolat, thé, café ...

[CAVE]

Grand choix de vins, bières, whiskies, rhum

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

[COFFRETS CADEAUX]



22 Place Dr Queinnec
56140 MALESTROIT
Tél. 02 97 75 20 17
maisonsalaun56@gmail.com
www.maisonsalaun.fr
f MaisonSalaun
i maisonsalaun

HORAIRES

Mardi - Samedi : 8h30-12h45 et 15h-19h15

Dimanche : 9h - 12h30



ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage

CFBCT

POUR RETIRER VOS COMMANDES
QUAND VOUS VOULEZ
PENSEZ À



Click and collect 24/24

LA CARTE 2024

SPÉCIALE FÊTES

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
Maison Salaün
TRAITEUR

MAÎTRE ARTISAN

BOUCHER . CHARCUTIER . TRAITEUR

LES ARTISANS
BOUCH &
BREIZH



22 Place Dr Queinnec - 56140 MALESTROIT . 02 97 75 20 17
Mardi - Samedi : 8h30-12h45 et 15h-19h15 - Dimanche : 9h - 12h30

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

LA CARTE ▶ SPÉCIALE FÊTES

APÉROS à la pièce

Verrine garnie	2,20 €	Réduction salée	1,25 €
Mini bouchée à la reine . . .	2,20 €	<i>pizza, quiche, tarte</i>	
Brochette Saumon & légumes	1,80 €	Pâtisserie salée	1,30 €
Brochette Jambon & légumes	1,80 €	<i>Choux, madeleine, muffin</i>	
Tartine <i>mousse de saumon</i> . .	1,40 €	Entremet salé	1,80 €
Tartine <i>mousse de canard</i> . . .	1,40 €	Pain surprise Charcuterie . . .	36 €
Canapés variés	1,25 €	Pain surprise Poisson	38 €
Tartine pâté ou rillettes . . .	1,25 €	Pain surprise Mix	38 €
		<i>50 pièces environ dans chaque pain surprise</i>	

ENTRÉES FROIDES la part

▶ PRÉSENTATION POSSIBLE SUR VOS PLATS OU VOS ASSIETTES

Assiette gourmande* <i>Foie gras et purée d'oignons, pain d'épices, marinade de Saint-Jacques et gambas</i>	12 €
Assiette belle époque <i>Foie gras*, saumon fumé et pointe d'asperge</i> . . .	12 €
Assiette du pêcheur <i>Terrine de St-Jacques maison, saumon fumé, 2 crevettes, crème ciboulette</i>	10,90 €
Assiette périgourdine	10,90 €
<i>Foie gras de canard*, magret fumé*, gésiers chauds</i>	
Terrine de St-Jacques et 3 crevettes	10,90 €
Médaille de foie gras* sur plat <i>pain d'épices et purée d'oignons</i>	10,10 €
Saumon fumé maison sur plat <i>crème ciboulette & aneth</i>	9,40 €
Médaille de saumon printanier	6,90 €
Coquille de saumon, de colin, de crabe	5,70 €
Demi-langouste Bellevue	Selon les cours

ENTRÉES CHAUDES la part

▶ TOUTS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ PILAF

Dos de bar à la fleur de sel	12 €
Filet de lotte à l'Américaine	12 €
Cassolette de Saint-Jacques et ses petits légumes	10,80 €
Escargots farcis	la douzaine 11 €
Filet de cabillaud et son jus safrané	9,80 €
Turban de sole aux baies roses	9,80 €
Ballottine de saumon et Saint-Jacques <i>sauce petits légumes</i>	9,80 €
Marmite de fruit de mer et crevettes au curry	8,60 €
Dos de colin (lieu) sauce crustacés	8,60 €
Pavé de saumon à l'oseille	8,60 €
Coquille Saint-Jacques	6,90 €
Bouchée à la reine	5,70 €
Homard thermidor	Selon les cours

* Magret de canard et fois gras disponible selon arrivage

Marmite et cassolette consignées 12 € l'unité

VIANDES CUISINÉES la part

▶ PRÉSENTATION POSSIBLE SUR VOS PLATS OU VOS ASSIETTES

Tournedos de biche <i>aux deux poivres</i>	12 €
Gigue de chevreuil <i>sauce grand veneur</i>	12 €
Filet de chapon <i>sauce champagne au jus de morilles</i>	12 €
Magret de canard* au poivre vert ou aux cèpes	12 €
Suprême de pintade sauce forestière	9,90 €
Désossé de caille <i>farci aux raisins</i>	9,90 €
Noisette de veau sauce forestière	9,60 €
Cuisse de pintade sauce aux pêches <i>semi-désossée</i>	9,60 €
Cuisse de pintade façon alsacienne au riesling	9,60 €
Civet de cerf	9 €
Gigollette de canette à l'orange	9 €
<i>Cuisse de canette légèrement farcie et sans os</i>	
Chapon braisé aux marrons	9 €
Filet mignon de porc douceur d'abeilles	8,80 €

LES GARNITURES 2,70 €

▶ 4.40€ LES DEUX

Fagot d'haricots verts
Fagot d'asperges
Salsifis braisés
Tomate provençale
Riz pilaf
Poêlée forestière

Gratin dauphinois
Gratin de courgettes
Tombée de légumes
Tomate forestière
Endives braisées

▶ LES PLATEAUX

Festif 12,50 € / pers. 7 pièces / pers.

1 chou salé + 1 verrine + 1 entremet salé + 1 madeleine salée
+ 1 muffin salé + 1 mini coquille + 1 mini bouchée à la reine

Cocktail 10,90 € / pers. 6 pièces / pers.

2 canapés + 1 tartine + 1 verrine + 1 brochette légumes-fromage
+ 1/2 coquille St-Jacques + 1/2 gambas marinées

Raclette 7,70 € / pers.

Fromages 150 gr + Charcuteries 180 gr
jambon blanc, jambon sec, pavé au poivre, andouille, poitrine roulée, saucisson à l'ail

Dinatoire 7€ / pers.

Charcuterie en chiffonnade 120 gr : *jambon blanc, jambon sec, saucisson sec, saucisson à l'ail, salami*
Viande froide en chiffonnade 40 gr : *rôti de boeuf, rôti de veau*
Fromages découpés 50 gr : *emmental, tomme, comté*
Condiments : *mayonnaise, moutarde, cornichon*

▶ RAYON BOUCHERIE

BŒUF POUR FONDUE . 1 kg = 100 gr offert . 2 kg = 200 gr offert

Volailles & Gibiers

Suprême de chapon	Cuisse de pintade
Demi chapon	Cuisse de canette
Chapon fermier	Biche
Poularde fermière	Sanglier
Chapon de pintade	Faisan
Dinde fermière	Caille
Poulet fermier	Magret de canard
Pintade fermière	Farce fine pour volaille
Suprême de pintade	

Spécialités Bouchères

Filet de chapon farci <i>aux pleurotes</i>	Rôti de veau périgourdin <i>foie gras et magret fumé</i>
Suprême de chapon périgourdin	Cuisse de pintade <i>façon alsacienne</i>
Pintade farcie <i>raisins, pommes, pruneaux, abricots</i>	Rôti d'Aloyau <i>au filet de bœuf et beurre d'ail</i>
Canette farcie <i>raisins, pommes, pruneaux, abricots</i>	Délice d'agneau <i>carré d'agneau s/os, foie gras et épinards</i>
Cuisse de canette à l'orange	Carré d'agneau
Suprême de canette <i>aux pommes et foie gras</i>	Couronne d'agneau
Canette farcie <i>au boudin blanc</i>	Gigot et épaule d'agneau
Caille farcie (s/os) <i>aux raisins</i>	Rôti de porc savoyard
Caille farcie (s/os), <i>tomates confites et pleurotes</i>	Rôti de porc farci <i>aux marrons et aux champignons</i>
Rôti de veau façon orloff	Rôti de porc farci <i>aux abricots et aux pruneaux</i>
Rôti de veau du verger	Côte de bœuf
Rôti de veau farci <i>aux fruits</i>	Tournedos
	Pierrade
	Fondue

▶ RAYON TRAITEUR & CHARCUTERIE

Saumon fumé maison
Boudin blanc nature
Boudin blanc truffé
Galantine

Pâté en croûte au saumon
Pâté en croûte volaille
Foie gras de canard maison
Mousse de canard maison