Maison Salaün

BOUCHER · CHARCUTIER · TRAITEUR

LA CARTE 2026



LES ARTISANS BOUCH& BREIZH

MAÎTRE ARTISAN

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE *en héritage*

LES COCKTAILS

APÉRITIFS COCKTAIL DINATOIRE

PRIX UNITAIRE

- **Canapés variés** — 1,25 €
- **Réduction chaude** — 1,25 €
  pizza, quiche, tarte
- **Pâtisserie salée** — 1,30 €
  choux, madeleine, muffin
- **Tartine de campagne** — 1,20 €
  aux rillettes ou mousse de foie
- **Pétoncle au beurre d'ail** — 1,40 €
- **Verrine garnie** — 1,50 €
- **Brochette** — 1,40 €
  de légumes et fruits, jambon et fromage ou jambon sec et fruits
- **Petit four frais sucré** — 1,40 €
  éclair, mini tarte, far, bavarois
- **Brochette de saumon fumé et légume** — 1,60 €
- **Pain surprise charcuterie** — 36,00 €
- **Pain surprise poisson** — 38,00 €
- **Pain surprise mix** — 38,00 €





Sur-mesure

Pour des plateaux sur mesure,
CONTACTEZ-NOUS !

02 97 75 20 17

LES PLATEAUX

PRIX / PERS.

PLATEAU DINATOIRE — 7,15 €

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 — 7,80 €

Charcuterie 180g
Jambon blanc, jambon sec, pavé au poivre, andouille, poitrine roulée, saucisson à l'ail.
Fromage 150g

SALADES COMPOSÉES — 4,00 €

à partir de 50 pers — 3,70 €
200g/pers., mise en plateau, déco : 5 au choix

CHARCUTERIE — 4,80 €

à partir de 50 pers — 4,50 €
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 — 6,00 €

à partir de 50 pers — 5,70 €
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 — 12,20 €

à partir de 50 pers — 12,00 €
2 salades composées, 2 viandes froides, 2 légumes froids, fromage, fruits de saisons, pain et condiments

PLATEAU COCKTAIL — 11,10 €

6 pièces/pers
2 canapés, 1 tartine, 1 verrine, 1 brochette légumes-fromage, 1/2 Saint-Jacques marinée, 1/2 gambas marinée



LES MENUS

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 51	50 à 26	25 à 1
Prix/Pers.	15,50€	16,00€	16,50€	17,00€

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.	17,10€	18,00€	18,50€	19,10€

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.	19,60€	20,20€	20,40€	20,90€

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.	19,70€	20,30€	20,80€	21,30€

Liste garnitures possibles
Gratin de pommes de terre, Gratin de légumes, Tombée de légumes, Poêlées champignons ou légumes, Riz pilaf, Tomates provençales, Tomates forestières, Fagots de légumes, Fagots de haricots verts

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

LES BUFFETS

INCLUS DANS TOUS LES BUFFETS : PAIN, BEURRE, MOUTARDE, MAYONNAISE, CORNICHONS, CHIPS, VINAIGRETTE

BUFFET CLASSIQUE

Crudités et salades composée 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 PRIX / PERS.
Médaillon de saumon 3,60 €
Rosace de surimi 1,20 €
Plateau de crevettes (2/pers.) 1,50 €
Salade verte 1,00 €
Bavarois 2,00 €

Nombre	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1
Prix/Pers.	14,40€	14,80€	15,40€	15,85€

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.	19,90€	20,30€	20,90€	21,40€

BUFFET PRESTIGE

Langoustines 2/pers.
Crevettes roses 2/pers.
Terrine de Saint-Jacques 1/2 /pers.
Médaillon 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

Dessert
Bavarois aux deux parfums

Nombre	76 et +	75 à 51	50 à 26	25 à 1
Prix/Pers.	29,50€	30,00€	30,60€	31,10€



LA CARTE TRAITEUR

LES ENTRÉES FROIDES

PRIX / PERS.

- **Coquille de crabe, surimi ou saumon** — 5,70 €
- **Ananas cocktail** — 6,90 €
  (1/4) ananas, céleri, crabe, crevette, noix.
- **Trio de terrines** — 7,00 €
  légumes, poisson grand-mère
- **Médaillon de saumon printanier** — 7,00 €
- **Assiette Paysanne** — 8,50 €
  lardons, pomme de terre et gésiers chauds, tomate, échalote, salade verte, décors
- **Parfum des Landes** — 9,20 €
  bayonne, gésiers, magret fumé, noix, laitue, décors
- **Médaillon de foie gras de canard** — 10,20 €
  maison et sa purée d'oignon
- **Assiette Belle Époque** — 12,10 €
  foie gras, saumon fumé, pointes d'asperges
- **Assiette Périgourdine** — 11,00 €
  foie gras, magret fumé, petits lardons, pomme de terre, laitue, décors
- **Délice du Pêcheur** — 11,00 €
  3 crevettes, saumon fumé, terrine de la mer, laitue, décors
- **Assiette Gourmande** — 11,00 €
  foie gras, purée d'oignons, pain d'épices, marinade de Saint-Jacques, gambas

LES POISSONS CUISINÉS

PRIX / PERS.

- **Dos de cabillaud à la bretonne** — 10,00 €
- **Pavé de saumon à l'oseille** — 8,90 €
- **Dos de colin (lieu) sauce petits légumes** — 8,70 €
- **Cocotte de Saint-Jacques petits légumes** — 11,30 €
- **Dos de bar rôti à la fleur de sel** — 12,50 €
- **Ballottine de saumon et Saint-Jacques** — 10,00 €
- **Lotte à l'américaine** — 14,50 €

SAUCE AU CHOIX POUR POISSONS

Oseille, américaine, écossaise, petits légumes, provençale

LES VIANDES CUISINÉES

PRIX / PERS.

- **Sauté de porc à la portugaise** — 5,95 €
- **Bœuf bourguignon ou au cidre ou aux carottes** — 6,25 €
- **Rougail saucisse** — 6,80 €
- **Rôti de porc à l'ananas** — 7,20 €
- **Jambon fumé maison au porto** — 7,20 €
- **Langue de bœuf sauce madère** — 7,20 €
- **Veau marengo** — 7,20 €
- **Filet mignon de porc au miel** — 7,20 €
- **Coq au vin** — 7,20 €
- **Tajine de volailles** — 7,20 €
- **Cuisse de poulet farcie à la bourguignonne** — 7,20 €
- **Tajine d'agneau** — 7,50 €
- **Jambon à l'os sauce forestière** — 7,80 €
- **Tajine de bœuf / Poêlée de légumes** — 8,20 €
- **Couscous** — 8,60 €
- **Paëlla** — 8,60 €
- **Cuisse de canette à l'orange** — 9,00 €
- **Gigot d'agneau aux fines herbes** — 9,20 €
- **Noix de veau vallée d'Auge** — 9,60 €
- **Grenadin de veau forestier** — 9,90 €
- **Cuisse de pintade farcie aux pêches ou au choux** — 10,10 €
- **Suprême de pintade senteurs des bois** — 10,40 €
- **Cochon de lait** *(30 pers. min)* — 11,20 €
  livré découpé, chaud, en caissons
- **Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes** — 12,30 €
- **Magret de canard au poivre vert ou aux cèpes** — 12,50 €

SAUCE AU CHOIX POUR VIANDES

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

GARNITURES

PRIX / PERS.

- 1 garniture — 2,60 €
- 2 garnitures — 4,00 €

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, volaille, agneau ou canard**
- **Pavé de bœuf mariné**
- **Tendron de veau mariné**



LES DESSERTS MAISON

PRIX UNITAIRE

- **Tarte aux pommes** — 1,80 €
- **Far breton** — 1,80 €
- **Bavarois** — 3,50 €
  mangue-passion, passion-chocolat, fruits rouges, poire-chocolat, citron-whisky, chocolat-caramel, duo chocolat
- **Framboisier** — 3,70 €
- **Poirier** — 3,70 €

PRIX UNITAIRE

- **Forêt-noire** — 3,70 €
- **Fraisier** — Selon le cours des fraises
- **Délice breton caramel beurre, pomme** — 4,20 €
- **Marbré chocolat-mandarine** — 4,20 €
- **Number cake** — 4,20 €
  chocolat, fruits rouges
- **Pièce montée avec bavarois** — 7,60 €

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 par 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 oublier 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'infos sur le site :
www.maisonsalaun.fr

22, place Dr. Queinnec • 56140 Malestroit
Tél. 02 97 75 20 17
contact@maisonsalaun.fr

Maison Salaün

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

www.maisonsalaun.fr maisonsalaun