



Bon à savoir :

Tous nos produits sont “fait maison”, à base de produits frais et de saison



LES HORAIRES

DU MARDI AU VENDREDI :
7H30 À 13H30 | 15H30 À 19H

LE SAMEDI :
7H30 À 19H

9 RUE D'ANTRAIN,
SAINT-AUBIN-D'AUBIGNÉ
35250

02-99-55-20-10

 maisongasnierboucherie@gmail.com

 [maisongasnierboucherie](https://www.instagram.com/maisongasnierboucherie)

 [Maison Gasnier](https://www.facebook.com/Maison-Gasnier)

LES FRAIS DE LIVRAISON SONT CALCULÉS EN FONCTION
D'UNE GRILLE KILOMÉTRIQUE
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Carte traiteur



ANNIVERSAIRE, MARIAGE,
REPAS EN FAMILLE, ENTRE AMIS,
OU POUR TOUT AUTRES OCCASIONS

Les douceurs salées:

Cocktail d'accueil : 6€/personne

- 2 canapés, 1 wrap, 1 mini-brochette, 1 navette

Cocktail détente : 9.60€/ personne

- 2 canapés, 1 wrap, 1 mini-brochette, 2 navettes, 1 club sandwich, 1 mini verrine

Cocktail prestige: 15.60€/personne

- 2 canapés, 2 wraps, 2 mini-brochettes, 2 navettes, 2 clubs sandwich, 2 mini verrines, 1 mini-brochette de viande

Verrine gourmande1.90€/pièce

- Choix selon les produits de saison

Les entrées :

ENTRÉES FROIDES:

- DÉLICE D'AVOCAT (AVOCAT, MACÉDOINE, ET CREVETTES).....5.00€
- COQUILLE DE SAUMON ET MACÉDOINE.....4.50€
- QUINOA ORIENTAL (QUINOA, PETITS LÉGUMES ET HOUMOUS).....4.50€
- TARTARE DE SAUMON ET SAINT-JACQUES, MOUSSELINE CITRON VERT.....6.50€
- OPÉRA DE FOIE GRAS CHUTNEY EXOTIQUE (FOIE GRAS, PAIN AUX ÉPICES, CHUTNEY MANGUE ANANAS).....6.50€

ENTRÉES CHAUDES:

- BOUCHÉE À LA REINE 5.00€
- FEUILLETÉ PÉTONCLES 5.50€
- COQUILLE NORMANDE 7.50€

Les plateaux :

- PLATEAU APÉRO 4-6 PER.....14.90€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE FINE
- PLATEAU PIERRADE
BŒUF-PORC-POULET-CANARD.....7.50€/PERS
SAUCE MAISON OFFERTE
- PLATEAU RACLETTE (SELON LA SAISON)
AVEC FROMAGE.....10.90€/PERS
SANS FROMAGE.....6.90€/PERS

Plats conviviaux:

(PRIX À LA PART AVEC GARNITURES)

- EMINCÉ DE VOLAILLE
FERMIÈRE ET CHAMPIGNONS.....6.80€
- JAMBON À L'OS.....7.50€
- CHOUCROUTE.....8.00€
- POTÉE BRETONNE.....8.00€
- POT-AU-FEU.....8.00€
- TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE.....8.50€
- ROUGAIL SAUCISSE.....8.50€
- TAJINE D'AGNEAU.....8.50€
- COUSCOUS.....8.50€
- PAËLLA ROYALE.....8.50€
- JAMBALAYA.....8.50€
- CHOUCROUTE DE LA MER.....11.50€
- SAUMON RÔTI D'ÉCOSSE.....12.50€

Les buffets froids:

Le charcutier 11.90€/pers

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
SALADES AU CHOIX
POULET RÔTI, RÔTI DE PORC
CONDIMENTS (CHIPS, BEURRE, MAYONNAISE,
CORNICHONS...)

Le terre mer 15.90€/pers

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
TERRINES DE SAINT-JACQUES, SAUCE VERTE
SALADES AU CHOIX
POULET RÔTI, RÔTI DE BŒUF
SAUMON FARCI
CONDIMENTS (CHIPS, BEURRE, MAYONNAISE,
CORNICHONS...)
TRILOGIE DE FROMAGES

Le prestige 22.90€/pers

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
FOIE GRAS DE CANARD ET SON CHUTNEY
SAUMON FUMÉ MAISON, SAUCE ANETH
TERRINE DE SAINT-JACQUES, SAUCE CITRON VERT
MAGRET DE CANARD, RÔTI DE BŒUF
SALADES AU CHOIX
CONDIMENTS (CHIPS, BEURRE, MAYONNAISE,
CORNICHONS...)
PLATEAU DE FROMAGES

SALADE AU CHOIX : PIÉMONTAISE, CAROTTES RÂPES,
TABOULÉS ORIENTAL, TABOULÉS AU AGRUMES,
BETTERAVES, CÈLERI RÉMOULADE, ALASKA, MARCO POLO,
CHOUX VERT, ITALIENNE, COCKTAIL TOMATES
MOZZARELLA