



Bon à savoir :

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



maisongasnierboucherie@gmail.com



maisongasnierboucherie



Maison Gasnier

LES FRAIS DE LIVRAISON SONT CALCULÉS EN FONCTION
D'UNE GRILLE KILOMÉTRIQUE

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



LES HORAIRES

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

LE SAMEDI :
8H À 13H30 | 15H30 À 19H

9 RUE D'ANTRAIN,
SAINT-AUBIN-D'AUBIGNÉ
35250
02-99-55-20-10

Carte traiteur



ÉDITION 2026

Tarifs applicables à partir de septembre 2026

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

Les douceurs salées:

Cocktail d'accueil : 7€/personne

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

Cocktail détente : 11.20€/ personne

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

Cocktail prestige: 18.20€/personne

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

Verrine gourmande2.20€/pièce

- Choix selon les produits de saison

Les entrées :

ENTRÉES FROIDES:

- DÉLICE D'AVOCAT
(AVOCAT, MACÉDOINE, ET CREVETTES).....6.50€
- COQUILLE DE SAUMON ET MACÉDOINE.....5.50€
- QUINOA ORIENTAL
(QUINOA, PETITS LÉGUMES ET HOUMOUS).....5.50€
- TARTARE DE SAUMON ET
SAINT-JACQUES, MOUSSELINE CITRON VERT.....8.50€
- OPÉRA DE FOIE GRAS CHUTNEY
EXOTIQUE (FOIE GRAS, PAIN AUX ÉPICES,
CHUTNEY MANGUE ANANAS).....8.50€

ENTRÉES CHAUDES:

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

Les plateaux :

• PLATEAU APÉRO 4-6 PER.....16.90€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE FINE

• PLATEAU PIERRADE
BŒUF-PORC-POULET-CANARD.....8.50€/PERS
SAUCE OFFERTE

• PLATEAU RACLETTE (SELON LA SAISON)
AVEC FROMAGE.....12.50€/PERS
SANS FROMAGE.....6.90€/PERS

Plats conviviaux:

(PRIX À LA PART AVEC GARNITURES)

- EMINCÉ DE VOLAILLE
FERMIÈRE ET CHAMPIGNONS.....7.90€
- JAMBON À L'OS.....8.50€
- TARTIFLETTE.....9.50€
- POTÉE BRETONNE.....9.50€
- POT-AU-FEU.....9.50€
- TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE.....9.50€
- ROUGAIL SAUCISSE.....9.50€
- TAJINE D'AGNEAU.....9.50€
- COUSCOUS.....9.50€
- PAËLLA ROYALE.....9.50€
- JAMBALAYA.....9.50€
- JOUE DE PORC, SAUCE CIDRE.....9.50€
- CHOUCROUTE.....10.50€
- CHOUCROUTE DE LA MER.....11.50€

Les buffets froids:

Le charcutier 13.50€/pers

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

Le terre mer 16.50€/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 23.50€/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

SUPPLÉMENT CREVETTES CUITES +2€/PERS