



# Maison Guihard

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR



## LES GUILLARDISES

22, pl. du Dr Queinnec

**56140 Malestroit**

02 97 75 27 42

22, place du Dr Queinnec

**56140 Malestroit**

02 97 75 20 17

Mail : [j.f.guihard@wanadoo.fr](mailto:j.f.guihard@wanadoo.fr)

[www.maisonguihard.fr](http://www.maisonguihard.fr)

 Maison Guihard

## **Halles de Redon**

(Lundi, vendredi, samedi)

02 97 75 20 17

Fax : 02 97 75 29 58

# Pour l'apéro (la pièce)



- Canapés variés ..... 0.95€
- Tartine (pâté ou rillettes) ..... 0.95€
- Tartine (mousse de saumon) ..... 0.95€
- Tartine (mousse de canard) ..... 0.95€
- Réductions chaudes ..... 0.95€
- Verrines garnies ..... 1.30€
- Brochette :
  - Saumon & légumes ..... 0.95€
  - Jambon & légumes ..... 0.95€
- Pain surprise :
  - Charcuterie ..... 29.80€
  - Poisson ..... 34.00€
  - Charcuterie & poisson ..... 34.00€

## PLATEAU APÉRO

(6 pièces) ..... 6.20€

- 2 canapés variés
- 1 tartine
- 1 verrine
- 2 réductions à chauffer



## PLATEAU COCKTAIL

(6 pièces/personne) ..... 7.20€

- 2 canapés variés
- 1 tartine
- 1 verrine
- 1 brochette (légumes, fromage)
- 1/2 Saint-Jacques marinée
- 1/2 gambas marinée

# Entrées froides (la part)



- Médaillon de foie gras  
sur plat ..... 7.40€  
(Pain d'épices et purée d'oignons)
- Saumon fumé maison  
sur plat ..... 6.70€  
(Crème ciboulette & aneth)
- Coquille de saumon, de colin,  
de crabe ..... 4.40€
- Médaillon de saumon  
printanier ..... 5.40€
- Demi-langouste Bellevue  
..... Selon les cours
- Médaillon de colin  
à la parisienne ..... 7.40€  
(Colin, macédoine, langoustine)

- Assiette festive ..... 7.40€  
(Saumon fumé, crevettes, terrine de poisson maison)
- Assiette belle époque ..... 9.60€  
(Foie gras, saumon fumé et pointe d'asperge)
- Assiette du pêcheur ..... 8.60€  
(Langoustines, crevettes, saumon fumé, terrine de poisson maison, crème ciboulette)
- Assiette gourmande ..... 9.60€  
(Foie gras et purée d'oignons, pain d'épices, marinade de Saint-Jacques et gambas)
- Délice périgourdin ..... 8.40€  
(Foie gras de canard, magret fumé, pommes de terre et lardons à tiédir)

Sur plat ou  
sur assiette

Nous pouvons les présenter sur vos plats ou sur vos assiettes



# Entrées chaudes (la part)

- Bouchée à la reine ..... 4.30€
- Jambon fumé au porto ..... 5.40€
- Langue de bœuf sauce madère ..... 5.40€
- Dos de colin (lieu) sauce crustacés ..... 6.80€
- Pavé de saumon à l'oseille ..... 6.80€
- Turban de sole aux baies roses ..... 7.80€
- Ballottine de saumon et Saint-Jacques sauce petits légumes ..... 7.80€
- Dos de bar à la fleur de sel ..... 9.60€
- Coquille de poisson ..... 5.20€
- Coquille Saint-Jacques ..... 5.50€
- Cassolette de Saint-Jacques ..... 7.80€
- Cocotte de ris de veau aux morilles, jus au porto ..... 7.20€
- Poêlon de Saint-Jacques et crevettes au curry ..... 7.20€
- Brochette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux ..... 9.60€
- Filet de cabillaud à la Bretonne ..... 7.40€
- Filet de turbo et son jus safrané ..... 9.60€
- Filet de lotte à l'Américaine ..... 9.60€
- Escargots farcis ..... la douzaine 9.80€
- Homard thermidor ..... Selon les cours



Tous nos poissons sont accompagnés de riz pilaf et d'un fleuron



## Viandes cuisinées (la part)

- Tournedos de biche aux deux poivres ..... 8.95€
- Gigue de chevreuil sauce grand veneur ..... 8.95€
- Civet de cerf ..... 6.80€
- Filet de chapon sauce champagne au jus de morilles ..... 8.95€
- Magret de canard aux cèpes ..... 7.60€
- Magret de canard au poivre vert ..... 7.60€
- Gigolette de canette à l'orange ..... 6.80€  
(Cuisse de canette légèrement farcie et sans os)
- Chapon braisé aux marrons ..... 6.80€
- Suprême de pintade sauce forestière ..... 7.60€
- Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes ..... 7.60€
- Filet mignon de porc douceur d'abeilles ..... 6.40€
- Noisette de veau sauce forestière ..... 6.80€
- Cuisse de pintade sauce aux pêches (semi-désossée) ..... 6.80€



## Garnitures (2€ la garniture - 3.40€ les deux)

- Fagot d'haricots verts
- Fagot d'asperges
- Salsifis braisé
- Tomate provençale
- Riz pilaf
- Poêlée forestière
- Gratin dauphinois
- Gratin de courgettes
- Tombée de légumes



# Rayon traiteur et charcuterie



- Saumon fumé maison
- Boudin blanc nature
- Boudin blanc truffé
- Boudin blanc au foie gras
- Pâté en croûte au saumon
- Pâté en croûte volaille
- Galantine
- Foie gras de canard maison



## Rayon boucherie



### NOS VOLAILLES ET GIBIERS

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



### NOS VOLAILLES ET GIBIERS

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

**BŒUF POUR FONDUE**  
1 kg = 1 kg 100  
2 kg = 2 kg 200



# Menus de fêtes

## *Le Saxo*

**17.90€**

le menu

**A partir de 10 menus : 16.90€**

### Entrée au choix :

- Médaillon de saumon à la Parisienne (Saumon cuit, langoustines, macédoine)
- Médaillon de foie gras sur plat (Pain d'épices et purée d'oignons)
- Assiette festive (Saumon fumé, crevettes, terrine de poisson)
- Filet de cabillaud à la Bretonne

### Plat au choix :

- Chapon braisé aux marrons, gratin dauphinois et fagot d'haricots verts
- Civet de cerf, gratin dauphinois et tomate provençale
- Gigolette de canette à l'orange, gratin dauphinois et fagot d'haricots verts
- Noisette de veau sauce forestière gratin et rosana



## *Le Piano*

**18.95€**

le menu

**A partir de 10 menus : 17.95€**

### Entrée au choix :

- Assiette périgourdine (Foie gras, magret fumé, pommes de terre tièdes, lardons)
- Cassolette de Saint-Jacques sauce champagne, cocotte de légumes
- Assiette du pêcheur (2 langoustines, 2 crevettes, saumon fumé, terrine de poisson, crème ciboulette)

### Plat au choix :

- Tournedos de biche aux deux poivres, gratin dauphinois et salsifis braisé
- Suprême de pintade forestier, gratin dauphinois et fagot d'haricots verts
- Filet de chapon sauce champagne au jus de morilles, gratin dauphinois et poêlée forestière



# Menus de fêtes

## *Le Violoncelle*

**28.65€**

le menu

**A partir de 10 menus : 27.60€**

### 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 (supplément 10 €)

### Poisson au choix :

- Brochette de Saint-Jacques (4 noix) aux blancs de poireaux, julienne de légumes et riz pilaf
- Dos de bar à la fleur de sel, riz pilaf et poêlée forestière
- Filet de turbo et son jus safrané, julienne de légumes et riz pilaf

### Plat au choix :

- Tournedos de biche aux deux poivres, gratin dauphinois et salsifis braisé
- Filet de chapon sauce champagne au jus de morilles, gratin dauphinois et poêlée forestière
- Gigue de chevreuil sauce grand veneur, gratin dauphinois et salsifis braisé
- Magret de canard aux cèpes, gratin dauphinois et tombée de légumes





# Les Guillardises

ÉPICERIE FINE : BISCUIT, CHOCOLAT, THÉ, CAFÉ, ETC...



Imprimerie Saint-Gilles - Malesroit - © Photos : 1231.com - Fotolia

## CAVE 120 RÉFÉRENCES

Grand choix de whiskies, rhums, armagnacs, cognacs

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

## COFFRETS CADEAUX



Les Guillardises



Maison Guichard