



La Carte Traiteur

& Les Colis de viande



maison_bureau_machecoul



Maison Boureau – Boucherie Charcuterie Traiteur



9, place des halles – 44270 MACHECOUL SAINT-MÊME ☎ 02.40.32.20.73
Maison.bureau@hotmail.com

NOTRE EQUIPE

ANTHONY



GÉRANT

BOUCHER

CHARCUTIER

TRAITEUR

CINDY



CO-GÉRANT

COMPTABILITÉ

GESTION RESEAUX

ÉPICERIE/TRAITEUR

EMMANUEL



CO-GÉRANT

BOUCHER

CHARCUTIER

WILFORD



BOUCHER

TITOUAN



APPRENTI-BOUCHER

BENJAMIN



CUISINIER

FRANCK



CHARCUTIER

LES PRESTATIONS MARIAGE OU AUTRES SUR MESURE

Nous vous proposons des menus sur mesure

pour les prestations mariage ou autre, selon vos besoins.

Nous calons un rendez-vous pour déterminer vos attentes et envies.

La prestation service est possible car nous travaillons avec Chic Binôme.

CHIC BINÔME

Prestations de Services



professionnels et particuliers
réceptions, cocktails, mariages, anniversaires...

06 74 71 26 55 / 06 64 37 00 66

CHIC BINÔME

Charlotte et Nadège

chic-binome.business.site
chicbinome@gmail.com

Buffet Campagnard

Rillettes de porc

Jambon blanc, jambon sec, rosette, andouille,
saucisson à l'ail & salami

Poulet rôti ou rôti de porc cuit

Chips & Condiments *

Brie & Emmental

9,50€

par personne

NOS BUFFETS

Buffet Traditionnel

Assortiment de 3 salades composées au choix

Pâté de campagne & rillettes de porc

Jambon blanc, jambon sec, rosette, andouille,
saucisson à l'ail & salami

Rôti de porc ou bœuf cuit

Chips & Condiments *

12,90€

par personne

Buffet Complet

Assortiment de 3 salades composées au choix

Terrine de poisson ou pâté & rillettes

Jambon blanc, rosette & saucisson à l'ail

Poulet rôti ou rôti de bœuf

Mogettes et / ou Chips

Condiments *

Brie, emmental & salade verte

1 dessert au choix (valeur 2,50€)

16,90€

par personne

Buffet Plaisir

Assortiment apéritif

(2 verrines ou mini-brochettes, 1 wrap et 1 navette)

Assortiment de 3 salades composées au choix

Terrine de poisson ou Pâté en croûte

2 viandes au choix

1 accompagnement au choix

Condiments *

Brie, emmental, onetik brebis & salade verte

1 dessert au choix (valeur 2,50€)

21,50€

par personne

Les suppléments possibles

Cocktail, eau & vin sur demande

Fromages 3 choix : 2,50€ / 5 choix : 3,50€

Si rajout sur formule 2 choix en plus : +1€/ personne

Dessert au choix : 2,50€ par personne (plus selon les demandes)

Corbeille de fruits frais : 2,00€ par personne

Café ou thé : 1€ par personne

Service au buffet et / ou avec serveuse : sur devis

* Les condiments

Comprends : pain, beurre, chips,
mayonnaise, moutarde, cornichons et
vinaigrette. le pain, beurre, chips,
mayonnaise, moutarde, cornichons
et vinaigrette

Nos charcuteries au choix

3€ par personne

4 charcuteries au choix

Pâté de campagne, rillettes de porc, pâté du boucher

Jambon blanc, jambon de Vendée, jambon de Bayonne, rosette, andouille, saucisson à l'ail, pavé au poivre, chorizo, bacon, boudin noir

NOS PLATEAUX

L'Apéro du Chef

Pâté de campagne
Rillettes de porc
2 tranches de rillons
2 rondelles de boudin noir
1 demi-tranche de jambon blanc
2 tranches de rosette,
2 tranches de saucisson à l'ail

5€

par personne

Le Raclette

½ tranche de jambon blanc
1 tranche de jambon de Vendée
2 tranches de rosette
2 tranches de saucisson à l'ail
1 tranche de bacon
1 tranche de chorizo
200 g de fromage raclette
et morbier

10€

par personne

Le Charcut'

½ tranche de jambon blanc
2 tranches de rosette
2 tranches de saucisson à l'ail,
1 tranche d'andouille,
1 tranche de chorizo,
1 tranche de jambon de Vendée.

4,50€

par personne

Nos viandes froides au choix (100g par personne)

Rôti de bœuf, rôti de veau, rôti de porc, gigot, poulet rôti

2,50€

par personne

3,50€

par personne

Nos desserts pâtisseries au choix

Tarte aux pommes ou aux fruits, gland au kirsch, vanille ou Grand-Marnier, Paris-brest, éclair chocolat, café ou caramel (autres desserts sur demande en fonction du prix)

Nos Salades au choix

3,90€ par

Personne – 3 au choix

Coleslaw / Carottes râpées / Betteraves / Céleri rémoulade / Concombres à la crème

Piémontaise : pommes de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, fromage, mayonnaise

Taboulé : semoule, citron, tomate, poivron, concombre, menthe, raisin sec

Lindysoc : pomme de terre, thon, œuf, échalote et vinaigrette

Machecoulaise : moquette, échalote, persil, lard fumé, carotte, vinaigrette

Retzienne : bœuf cuit, pomme de terre, oignon rouge, vinaigrette

Vendéenne : chou, jambon, comté, vinaigrette crémeuse, moutarde

Nordique : perles de pâte, saumon fumé, poivron, tomate, crème à l'estragon

Franc-Comtoise : pomme de terre, lardon, comté, salade, œuf, tomate, saucisse fumée et vinaigrette

Strasbourgeoise : pomme de terre, saucisse de Francfort, œuf, cornichon, vinaigrette crémeuse

Grecque : concombre, tomate cerise, fêta, oignon rouge, olive noire, vinaigrette

NOS ENTREES

Les Froides (prix par personne)

Assortiment de salades (3 au choix).....3,90€

(choix parmi page buffets)

Assortiment de charcuteries maison (4 au choix)....3,00€

(choix parmi page plateaux)

Avocat au thon.....3,00€

Terrine de poisson.....5,50€

Terrine de foie gras & chutney de figues.....13,50€

Terrine du Chef & pickles de légumes.....4,00€

Tartare Saint Jacques.....7,90€

Les Chaudes

(prix par personne)

Bouchée au ris de veau.....7,00€

Bouchée à la Reine.....5,50€

Feuilleté au fromage jambon.....3,50€

Feuilleté au chorizo.....4,00€

Feuilleté aux crevettes.....4,00€

Feuilleté de la mer.....6,90€

Coquille Saint-Jacques.....7,50€

Coquille du Chef.....7,50€

Les Végétariennes

(prix par personne)

Feuilleté aux légumes.....5,00€

Tartelette poireaux & chèvre.....7,00€

Bruschetta.....7,50€

Salade de légumes de saison.....6,00€

Menu Enfant - 10,00€

Feuilleté jambon-fromage ou assortiment de salades
Cordon bleu ou steak haché & purée de pomme de terre
Une surprise

Menu Végan Sur Demande

NOS AMUSES-BOUCHES

Les Froids

Wrap (jambon, saumon, thon).....	0,80€ pièce
Navette (rillettes, jambon, rosette, saumon, mousse de foie, thon, jambon emmental).....	1,00€ pièce
Mini-brochettes (Crevettes-ananas, tomates-mozzarella, melon-jambon, raisin-gruyère).....	0,95€ pièce
Blini (chèvre romarin miel, saumon chèvre wasabi, magret fumé figues...).....	0,80€ pièce
Gougère au fromage & crème ciboulette.....	1,20€ pièce

Les Chauds (à réchauffer)

Accras de morue.....	10,00€/20 pièces
Mini croque-monsieur.....	4,00€ / 9 pièces
Mini-tartelette (oignons, chèvre miel, tomate, saumon, jambon emmental, raclette).....	0,90€ pièce
Mini-pizza (jambon-fromage, raclette, saumon, poulet-curry, burger, bolognaise.....	7,50€/10 pièces
Préfou ail, chorizo, chèvre ou lardon.....	5,00€ pièce
Samoussa (bœuf, curé-nantais miel, légumes, boudin-pomme, oignons chèvre miel).....	1,00€ pièce
Mini- Flammeküechen.....	0,50€ pièce
Mini-Pissaladière.....	0,50€ pièce

A Partager

En Froid

Mini-cake long (chorizo, jambon, thon, chèvre-courgette, lardons, olive, tomate-mozzarella).....	3,00€ pièce
Plateau apéro du Chef (descriptif page 4)	5,00€ personne
(pâté de campagne, rillettes, rillons, boudin noir, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail)	
Plateau de charcuterie (descriptif page 4).....	4,50€ personne
(jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, andouille, chorizo, jambon de Vendée)	
Plateau de fromages de producteurs locaux.....	3,50€ personne
(avec une sélection de 5 fromages différents)	
Panier de légumes & sauce.....	3,00€ personne
Pain surprise de charcuterie.....	50€ pièce
Pain surprise Mixte.....	60€ pièce

En Chaud

Pizza (6 personnes) : goût sur demande.....	15,20€ pièce
Pissaladière (6 personnes) : anchois, olive, oignon, thym.....	15,20€ pièce
Flammeküechen (6 personnes) : lardons, oignons, crème fraîche.....	15,20€ pièce

Les Verrines - 2,50€ pièce - 40€ les 20

A voir ensemble en fonction des saisons

Au choix : fraîcheur, crabe-avocat, betterave, thon-pêche, saumon, thon-tomate

En raison du temps passé dans la préparation et des quantités, nous vous demandons d'en commander minimum 10 par saveur ...

Les Viandes

Sans accompagnement

Cochon de lait (prix au cours).....	env. 11,00€
Filet mignon.....	10,50€
Jambon braisé.....	8,50€
Quasi de veau.....	10,50€
Ballotine de volaille.....	7,50€
Langue de bœuf.....	8,50€
Paupiette de veau.....	7,50€
Pintade aux raisins.....	8,50€
Joue de porc à la bière ou au cidre.....	10,50€

Avec accompagnement

Blanquette de veau et pomme de terre.....	9,50€
Bœuf bourguignon et pomme de terre.....	9,50€
Carbonnade de bœuf et pommes de terre.....	13,50€
Cassoulet.....	11,50€
Choucroute alsacienne.....	11,50€
Colombo de porc et riz à l'ananas.....	9,50€
Coq au vin et pomme de terre.....	8,00€
Couscous Royal (3 viandes).....	13,00€
Hachis parmentier.....	8,00€
Lasagnes bolognaise.....	8,00€
Marmite Sarthoise.....	10,00€
Parmentier de canard.....	10,00€
Porc caramel et ses nouilles chinoises.....	9,50€
Poulet basquaise et riz pilaf.....	10,00€
Rougail saucisses et riz.....	9,50€
Tajine de veau ou poulet avec semoule.....	10,00€
Tajine d'agneau avec semoule.....	13,50€
Sauce pruneaux, abricots et amande	
Morbiflette et salade verte.....	9,50€
Tartiflette et salade.....	9,50€
Veau marengo et riz pilaf.....	10,00€

NOS PLATS

Les Sauces

- Moutarde à l'ancienne
- Vin rouge
- Porto
- Forestière
- Réduction de jus
- Madère
- Crémant
- Beurre Nantais
- Maître d'hôtel
- Miel
- Fruits rouges
- Beurre blanc
- Beurre citronné
- Piquante

Les Poissons

Sans accompagnement

Dos de cabillaud.....	10,00€
Pavé de saumon.....	10,50€
Lieu.....	9,00€
Lasagnes saumon et épinard.....	9,50€

Avec accompagnement

Choucroute de la mer.....	13,50€
Cotriade de la mer.....	10,00€

Terre & Mer

Jambalaya.....	11,00€
(poulet, jambon, chorizo, riz, crevettes, saucisses fumées)	
Paëlla Royale.....	12,00€

Les Végétariens

Gnocchis de patate douce.....	8,00€
Risotto aux champignons.....	8,00€
Gratin de légumes de saison.....	8,00€

Accompagnements

Gratin dauphinois.....	2,50€
Gratin de légumes.....	2,50€
Risotto aux champignons.....	3,00€
Haricots verts cuisinés.....	1,80€
Pommes de terre grenailles.....	2,20€
Purée de patate douces.....	2,20€
Poêlée de légumes de saison.....	2,50€
Tatin de légumes.....	2,50€
Tomates provençales.....	1,50€
Mogettes aux petits légumes.....	2,50€

Les plats à base de riz ne peuvent pas être vendus CHAUDS en norvégienne.

Selon la quantité commandée, nous pouvons livrer, en bac gastronome chaud ou barquettes individuelles...

Service en buffet ou à l'assiette possible



La Boucherie du Marché

LA RECETTE DU SUCCÈS

À Machecoul, la Boucherie du Marché reprise par Anthony Boureau et son épouse, Cindy, ne désemplit pas. Il faut dire que l'artisan de 37 ans – fils et petit-fils de boucher – a plus d'un tour dans son tablier. Un passionné qui connaît ses fournisseurs et son métier. Ici, le régional et le fait maison sont à l'honneur, que ce soit pour la boucherie, la charcuterie ou la partie traiteur. Derrière son billot, Anthony travaille à l'ancienne, à l'image de sa charcuterie préparée sans sel nitré. Citons également le boudin noir, les paupiettes de poulet, l'andouillette, les cordons-bleus, les nuggets maison, les rillettes et les rillons. À la qualité incomparable des préparations bouchères et des viandes du pays de la Loire, il faut ajouter les petits plats préparés chaque semaine comme la brandade de morue, la carbonade ou la tartiflette.

42, rue du Marché, 44270 MACHECOUL-SAINT-MÈME – Tél : 02-40-02-29-72
boucherie-du-marche@hotmail.com



Boucherie Boureau

UNE MAISON DE QUALITÉ



Anthony et Cindy ont repris la Boucherie du Marché, devenue Maison Boureau, fin 2022. Depuis, le couple s'est bien implanté à Machecoul en proposant des produits de qualité : des viandes issues des Pays de la Loire et de la volaille des Landes, des plats à emporter faits maison et de la charcuterie maison. Anthony et son équipe font eux-mêmes leurs jambons blancs, leurs boudins, leur foie gras... La Maison Boureau, c'est le bon goût assuré !

42, rue du Marché, 44270 MACHECOUL-SAINT-MÈME – Tél. : 02-40-02-29-72
 Facebook : Boucherie Charcuterie Traiteur Machecoul

NOS COLIS ECONOMIQUES

LE DEMI-GROS

<p><i>Demi-Porc</i></p> <p>+/- 45 kg</p> <p>Côte Filet mignon Rouelle Jarret Rôti Sauté Escalope</p> <p>5,90€/kg</p>	<p><i>Demi-Agneau</i></p> <p>+/- 10 kg</p> <p>Côtelette Poitrine Epaule Collier Souris Tranche gigot avec os Selle à rôtir</p> <p>19,90€/kg</p>	<p><i>Demi-Veau</i></p> <p>+/- 75 kg</p> <p>Jarret Blanquette sans os Blanquette avec os Escalope Rôti Paupiette Côte</p> <p>16,90€/kg</p>
<p><i>Epaule De Bœuf</i></p> <p>+/- 30 kg</p> <p>Pot au feu Bourguignon Steak Steak haché Os à moëlle</p> <p>12,90€/kg</p>	<p><i>Cuisse De Bœuf</i></p> <p>+/- 50 kg</p> <p>Steak Steak haché Rôti Bourguignon Fondue Jarret sans os Os à moëlle</p> <p>12,90€/kg</p>	<p><i>Collier Basse Côte Boeuf</i></p> <p>+/- 30 kg</p> <p>Steak Steak haché Basse côte à griller Bourguignon Pot au feu sans os</p> <p>12,90€/kg</p>

SAVOIR-FAIRE, QUALITÉ & TRADITION

PENSEZ A L'ACHAT EN GROUPE !

Selon votre situation géographique et la quantité commandée,
nous vous livrons à domicile.

Pour tout renseignement, vous pouvez nous contacter par mail
maison.boureau@hotmail.com ou par téléphone : **02.40.32.20.73**

**Hors mois de décembre et sous réserve des cours de viandes...*

Promotion disponible jusqu'au 31 décembre 2026

LE PORC



Les Gros Volumes

A partir de :

- 3 kg de filet mignon.....14,90€/kg
- 3 kg de côte de porc.....9,90€/kg
- 3 kg de rôti de porc.....9,90€/kg
- 3 kg de sauté de porc.....8,90€/kg

Le petit

- 1 kg de sauté de porc
- 1 kg de rôti de porc
- 1 kg de côte de porc

35€

Le colis

Le familial

- 1 kg de sauté de porc
- 1 kg de rôti de porc
- 1 kg de saucisses maison
- 1 kg d'escalopes de porc
- 1 kg de côte de porc

65€

Le colis

LE VEAU



Les Gros Volumes

A partir de :

- 3 kg d'escalopes de veau25,90€/kg
- 3 kg de blanquette sans os ...18,90€/kg

Le petit

- 1 kg de côte de veau
- 1 kg d'escalopes
- 1 kg de rôti de veau

70€

Le colis

Le familial

- 1 kg de côte de veau
- 1 kg d'escalopes
- 1 kg de rôti de veau
- 1 kg de blanquette sans os
- 1 kg de paupiette de veau

100€

Le colis

LA VOLAILLE



Les Gros Volumes

A partir de :

- 3 kg d'escalopes de poulet.....15,90€/kg
- 3 kg d'escalopes de dinde.....15,90€/kg
- 3 kg de cuisses de poulet.....13,50€/kg

Le familial

- 1 kg d'escalopes de dinde
- 1 kg d'escalopes de poulet
- 1 kg de cordon bleu maison
- 1 kg de cuisses de poulet
- 1 poulet +/- 1,800kg

85€

Le colis

LE BŒUF

Le Colis Familial

1kg de steaks hachés
1kg d'haché vrac
1kg de pot au feu sans os
1kg de bourguignon
1kg de steaks

85€

Le colis

Les Gros Volumes

A partir de :

3 kg de viande hachée.....14,50€/kg
3 kg de steaks hachés.....14,50€/kg
3 kg de bourguignon.....16,00€/kg
3 kg de steaks.....28,90€/kg

Le Petit

1kg de steaks hachés
1kg de bourguignon
1kg de rôti de bœuf

70€

Le colis

Le Maxi Bœuf

1 kg de steaks
1 kg de rôti de bœuf
1 kg de fondue
1 kg de steaks hachés
1 kg d'haché vrac

130€

Le colis

LES COLIS MIXTES

Le Colis Mixte

1kg de steaks hachés
1kg d'escalopes de dinde
1kg d'escalopes de veau
1kg de sauté de porc
1kg de paupiettes de veau
1 kg de farce

85€

Le colis

*Choisissez ce que
vous voulez dans
votre colis !*

Le Colis

A Monter Soi-Même

1 kg de bœuf
1 kg de porc
1 kg de veau
1 kg de volaille

75€

Le colis

Ces colis sont disponibles à l'année ! Selon les saisons, nous en proposons d'autres...

Nous demandons un minimum de 50€ de commande pour livrer.

La livraison est gratuite à Machecoul Saint Même et 25km autour. Coût de 5€ si plus de kilomètres.

Pour commander : 02.40.32.20.73, messenger ou maison.boureau@hotmail.com ,

comptez entre 3 jours et 1 semaine de délai entre la commande et la livraison.



9, place des Halles – 44270 MACHECOUL SAINT MEME

02.40.32.20.73 – maison.bureau@hotmail.com



Tous les mercredis,
-25% sur les steaks hachés
et la viande hachée de bœuf !
Viande fraîche hachée devant vous !



Tous les mercredis, samedis &
dimanches, jours fériés (hors lundi)
Venez chercher votre poulet rôti !
Réservation conseillée
par téléphone au 02.40.32.20.73 !