



— BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR —

maison
Bray.

la carte traiteur

HIVER 2023-2024



www.maisonbray.fr

Apéritifs

Pain surprise

28€

60 pièces

Jambon de campagne, mousse de saumon fumé, fromage frais, tapenade de poivrons, rilette d'oie

Planche de charcuterie et fromage 28,00€

Lomo, saucisson, comté, chorizo, rillons, boudin noir, chiffonnade de jambon, boudin blanc mosaïque, olives, abricots secs, noix (1kg)

Le Chaleureux

28,00€

25 pièces (à réchauffer)

Mini panier de gambas et merlu / Croustillant d'escargots et persillade / Tartelette de boudin blanc aux pommes / Croque au reblochon / Parmentier de bœuf aux épices et patates douces



Le plateau apéritif n°1

10€

9 pièces

Blinis, tapenade de champignons de Paris et jambon de pays / Eclair crème de langoustine et piquillos / Sablé de betterave, mousse de butternut et graines de courges grillées

Le plateau apéritif n°2 19,90€

16 pièces

Burger de saumon fumé / Mini kebab de poulet sauce blanche et tomates confites / Panier de pommes de terre, artichaut et olives noires / Finger mousse de saumon, gambas et mangue

Le plateau apéritif n°3 19,90€

16 pièces

Bagel au cabillaud et pickles de céleri branche / Carotte cake au fromage de chèvre et cumin / Pain d'épices mousse de foie gras chutney d'abricots et pistaches / Bretzel au poulet curry et noix de coco

Mise en bouche en verrine

Effiloché de poularde, Houmous de patate douce et pickles de chou fleur

• 3,90 €

Cheesecake au saumon, citrons confits et crème de betterave

• 3,90 €

ENTRÉES FROIDES

Dinde de Noël en mille-feuille, pommes vertes et noisettes

• 4,90€/pers.

Mosaïque de saumon fumé, aiglefin et légumes d'antan (*panais, carotte jaune*)

• 4,90€/pers.

Lingot de jarret de veau au foie gras

• 5,90€/pers.

ENTRÉES CHAUDES

Parmentier de patate douce et d'aïle de raie (*pêche française*) aux échalotes confites

• 5,90€/pers.

Blanquette de lotte rôtie (*pêche française*), flambée à l'armagnac

• 6,50€/pers.

Nage d'aiglefin et St Jacques (*pêche française*) au coulis de langoustines

• 6,50€/pers.

Gratin d'escargots (*de la Ferme du Puy Mest*) aux légumes (*du champ du possible*) et jus de Trouspernette

• 7,50€/pers.

Coquille St Jacques (*pêche française*) à la normande

• 7,90€/pers.

Prestige de poularde (*de l'Orée Des Bois*), ris de veau et foie gras poêlé au jus de truffe et Porto

• 9,50€/pers.



PLATS PRINCIPAUX

Déllice de chapon (*de l'Orée Des Bois*) aux marrons, velouté de volaille aux morilles

• 6,90€/pers.

Rondin de cannette (*Landaise*) confite laquée au miel sauce à l'orange

• 7,90€/pers.

Pressé de veau (*de nos éleveurs*) façon Orloff et sa sauce fromagère

• 7,90€/pers.

Pavé de merlu (*pêche française*) crème de litchi et citron vert

• 7,90€/pers.



LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT OU PLATS VÉGÉTARIENS

1,60€ pièce

Truffade auvergnate au Salers / Gratin dauphinois / Risotto forestier Crumble de butternut et potiron aux noix / Mille-feuille de patate douce, brocoli et panais / Entremet de chou et châtaignes / Flan de céleri et carotte à l'orange et cannelle

👉 le chef vous conseille 2 garnitures!

Pour les gourmands et les épicuriens!

LES PLATS CONVIVIAUX

(par personne)

Tartiflette et salade verte	• 7,50€
Braisé de cochon sauce Trouspinette et pommes de terre paysannes	• 7,90€
Fricassée de poularde crème forestière, pommes de terre	• 7,90€
Carbonnade de bœuf à la bière brune Mélusine et pommes de terre	• 7,90€
Choucroute garnie	• 7,90€
Pot au feu mayonnaise	• 7,90€
Langue de bœuf sauce Madère et pommes de terre	• 7,90€
Civet de cerf sauce grand veneur poêlée de légumes	• 8,90€
Navarin d'agneau aux légumes d'hiver	• 8,90€
Blanquette de veau et riz aux légumes	• 8,90€
Tajine de veau aux agrumes, amandes effilées et légumes d'hiver	• 8,90€
Couscous semoule	• 8,90€
Joue de porc au cidre et gratin dauphinois	• 8,90€

PLATEAU DU FROMAGER DES VERGERS

Brie, Saint-Nectaire, bûche de chèvre cendrée, Tomme de Savoie
• 2,80€/pers.

DESSERTS

Bûchette de mangue, citron vert et coco
• 3,90€/pers.

Fondant aux 2 chocolats et son cœur de caramel
• 3,90€/pers.



Nos menus

L'idéal

- Nage d'aiglefin et St Jacques au coulis de langoustines
- Délice de chapon aux marrons, velouté de volaille aux morilles
- Truffade auvergnate au Salers
- Crumble de butternut et potiron aux noix
- Bûchette de mangue, citron vert et coco

20,50€
/pers.

Le coup de cœur

- Gratiné d'escargots (de la ferme du Puy Mest) aux légumes (du champ du possible) et jus de Trouspinette
- Pavé de merlu crème de litchi et citron vert
- Risotto forestier
- Flan de céleri et carotte à l'orange et cannelle
- Fondant aux 2 chocolats et son cœur de caramel

22,50€
/pers.

Le généreux

- Effiloché de poularde, Houmous de patate douce et pickles de chou fleur
- Nage d'aiglefin et St Jacques au coulis de langoustines
- Délice de chapon aux marrons, velouté de volaille aux morilles
- Truffade auvergnate au Salers
- Crumble de butternut et potiron aux noix
- Brie, Saint-Nectaire, bûche de chèvre cendrée, Tomme de Savoie
- Bûchette de mangue, citron vert et coco

26,90€
/pers.

Le menu enfant

- Mini club sandwich au jambon et fromage frais
- Moelleux de poulet pané et pommes Duchesses
- Bûche de Noël au Nutella et Smarties

8,50€
/pers.

Assortiment de salades composées

Salade Vendéenne, piémontaise,
salade de perles au thon

• **3,00€/pers.**

Assortiment festif de charcuteries

Jambon blanc, jambon sec, galantine,
rosette, andouille, saucisson à l'ail, terrine
grand-mère

• **3,90€/pers.**

Assortiment de viandes froides

Rôti de bœuf cuit, rôti de porc cuit,
aiguillette de poulet rôtie

• **4,50€/pers.**

Assortiment de charcuteries à raclette

100 gr par personne

Jambon de campagne, bacon, rosette,
coppa, lomo, jambon blanc

• **3,00€/pers.**

Plateau à raclette

100 gr de charcuterie et 200 gr de fromage

• **6,90€/pers.**

Plateau spécial pierrade

200 gr par personne

Viande nature de bœuf, poulet,
porc, canard, légumes, sauce

• **6,90€/pers.**

Plateau spécial plancha

200 gr par personne

Viandes marinées de bœuf,
poulet, porc, légumes, sauce

• **6,90€/pers.**

Le plateau des copains

Jambon blanc, jambon sec, bacon, rosette,
chorizo, tapenade, terrine grand-mère,
Tomme de Savoie, Saint-Nectaire, Brie

• **6,90€/pers.**

Volailles fermières festives

(prêtes à cuire)

- Caille • **6,90 €/pièce**
- Pigeon • **12,90 €/pièce**
- Poularde • **16,90 €/kg**
- Cuisse de poularde • **21,50 €/kg**
- Suprême de poularde • **25,50 €/kg**
- Chapon • **18,90 €/kg**
- Cuisse de chapon • **25,50 €/kg**
- Suprême de chapon • **29,50 €/kg**
- Chapon de pintade • **21,10 €/kg**
- Dinde • **22,90 €/kg**

Les gibiers

(prêts à cuire)

- Sauté de sanglier • **22,90 €/kg**
- Sauté de cerf • **22,90 €/kg**
- Rôti de sanglier • **27,50 €/kg**
- Rôti de cerf • **31,90 €/kg**
- Cuisson de chevreuil • **35,90 €/kg**



PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

- Caille farcie aux figues et foie gras **7,90€/pièce**
- Farce fine **15,50€/kg**
- Rôti de poularde aux morilles **26,50€/kg**
- Rôti de chapon forestier **28,50€/kg**
- Roti de chapon aux fruits secs **28,50€/kg**
- Rôti de chapon foie gras et marrons **29,50€/kg**
- Rôti de bœuf (*rumsteak, tranches*) **30,90€/kg**
- Rôti ou tournedos de bœuf filet **55,90€/kg**
- Façon tournedos **36,50€/kg**
- Côte de bœuf (*maturation minimum 30 jours*) **32,45€/kg**
- Viande à fondue **32,45€/kg**

CHARCUTERIES FESTIVES

- Galantine de pintade forestière **19,90€/kg**
- Galantine de chapon et fruits secs **22,90€/kg**
- Terrine en croûte de caille aux raisins **24,90€/kg**
- Terrine en croûte de canard aux cèpes et marrons **25,90€/kg**
- Boudin blanc aux morilles **29,50€/kg**
- Boudin blanc truffé **33,50€/kg**
- Saumon fumé maison **49€/kg**
- Foie gras mi-cuit **150,00€/kg**

POUR COMMANDER

LE LABORATOIRE (CHANTONNAY)

Zone Polaris Nord - 24 rue des Forêtis
Tel : 02 51 31 27 63

MAGASIN VERGERS DE CHANTONNAY

1 rue rabine - Tel : 02 51 48 58 67

MAGASIN VERGERS DE LA ROCHE NORD

Avenue Aliénor d'Aquitaine
Tel : 02 55 90 00 75

MAGASIN VERGERS D'OLONNE SUR MER

Avenue Charles de Gaulle
Tel : 02 51 32 05 45

MAGASIN VERGERS DE CHALLANS

Route des sables - Tel : 02 51 68 53 79

MAGASIN VERGERS DE ST GILLES CROIX DE VIE

Rue Georges Pompidou - Tel : 02 51 60 37 76

MAGASIN VERGERS DE LUÇON

35 Rue des Blés d'Or
Tel : 05 79 26 00 92

MAGASIN DE FONTENAY

Rue du moulin de la Groie
Tel : 02 49 57 02 78

PAR MAIL:

contact@maisonbray.fr



CONDITIONS & VALIDITÉ

Pour les commandes traiteur du **24 décembre**, la date limite de commande est le **17 décembre** et pour le **31 décembre**, la date limite est le **23 décembre**.

VALIDITÉ: nos tarifs sont valables du 01/12/2023 au 31/01/2024

www.maisonbray.fr
(selon les stocks disponibles)