

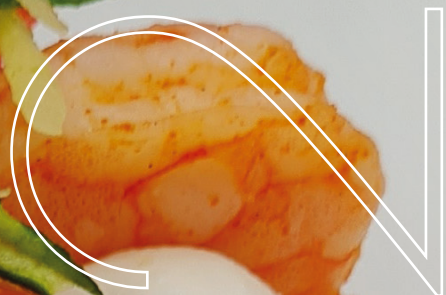
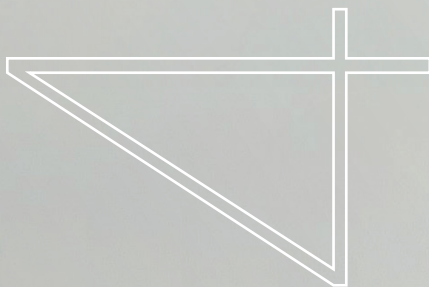


— BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR —

maison
Bray.

La carte traiteur

www.maisonbray.fr



Apéritifs

Pain surprise
60 pièces

• 28€/pain

Plateau apéro
de charcuteries,
fromages et légumes

(Poids total : 1 kg, saucisson,
chorizo, rillons, chiffonnade
de jambon, boudin, Comté,
St Nectaire, tomates cerises,
olives, radis, carottes)

• 28€/pièce



À BASE DE POISSON

Cannelé au thon et citrons confits, crème de poivrons

• 1,30€/pers

Maki de galette de sarrasin à la truite fumée

• 1,50€/pers

Finger mousse de saumon cuit, gambas et mangue

• 1,80€/pers

Mini burger de saumon fumé

• 1,80€/pers

Financier chair de tourteau crème de betterave et pickles de concombre

• 1,80€/pers

À BASE DE VIANDE

Focaccia crème de chorizo et poivrons confits

• 1,30€/pers

Mini kebab de poulet grillé et tomate confite

• 1,50€/pers

Mini burger de bœuf rôti sauce béarnaise

• 1,50€/pers

Finger de mousse foie gras et magret fumé

• 1,80€/pers

Pain d'épices mousse de foie gras, chutney d'abricots et pistaches

• 1,80€/pers

À BASE DE LÉGUMES ET FROMAGES

Madeleine au fromage de chèvre, tomate et basilic

• 1,30€/pers

Wraps de houmous de betterave et tomme de brebis

• 1,30€/pers

Navette de crudités

• 1,30€/pers

Mini club sandwich au pesto, mousse de courgettes et œuf mimosa

• 1,30€/pers

Formule apéritive n°1

4 pièces par personne

Mini kebab de poulet grillé et
tomate confite

Wraps de houmous de betterave
et tomme de brebis

Finger mousse de saumon cuit,
gambas et mangue

Cannelé au thon, citrons confits
et crème de poivrons

5,30€
/pers

Formule apéritive n°2

4 pièces par personne

Navette de crudités

Mini burger de bœuf rôti sauce
béarnaise

Pain d'épices mousse de foie gras,
chutney d'abricots et pistaches

Maki de galette de sarrasin à la
truite fumée

5,50€
/pers

Formule apéritive n°3

4 pièces par personne

Madeleine au fromage de chèvre,
tomate et basilic

Financier chair de tourteau,
crème de betterave et pickles de
concombre

Focaccia crème de chorizo et
poivrons confits

Mini burger de saumon fumé

5,60€
/pers

Nos entrées

ENTRÉES INDIVIDUELLES

- Éclair fraîcheur au saumon cuit et pomme verte • 3,90€/pers
- Paris Brest revisité aux gambas, mousse mascarpone basilic et Pickles de courgette • 4,50€/pers
- Charlotte de merlu, crevettes et macédoine • 4,50€/pers
- Opéra de foie gras, abricots et pistaches • 4,50€/pers
- Millefeuille de saumon fumé, citron frais, pesto et fromage frais • 4,50€/pers

ENTRÉES EN BUFFET

- Terrine de quinoa, petits pois, carottes et piment d'Espelette • 3,10€/pers
- Terrine de poisson (100g avec sauce) • 3,20€/pers
- Assortiment de charcuteries • 3,20€/pers
- Assortiment de salades composées (270g par personne) • 3,90€/pers
- Assortiment de charcuteries avec terrines • 3,90€/pers
- Assortiment de charcuteries, terrine, tapenade et fromages • 4,90€/pers

ENTRÉES CHAUDES

- Panier de gambas et merlu • 4,90€/pers
- Nage de lotte bretonne, crème de langoustine • 6,90€/pers
- Coquille St Jacques à la normande • 7,90€/pers
- Gratiné d'escargots de la ferme du Puy Mest aux légumes du Champ du Possible • 7,90€/pers

ASSORTIMENTS DE VIANDES FROIDES

Présenté en plat au choix (2 à 3 sortes par personne)

- Manchons de poulet • 0,50€/pièce
- Rôti de porc cuit (50g) • 1,50€/pièce
- Rôti de bœuf cuit (50g) • 1,50€/pièce
- Rôti de veau aux olives (50g) • 1,50€/pièce
- Aiguillettes de poulet marinées tandoori (50g) • 1,50€/pièce

LES PLATS PRINCIPAUX

Dodine de volaille aux petits légumes, sauce normande
• 5,90€/la part

Médailillon de filet mignon au pesto et crème de chorizo
• 7,50€/la part

Pressé de veau façon Orloff, jambon de pays et Comté
• 7,90€/la part

Pavé de cabillaud réduction d'échalotes au Riesling
• 8,90€/la part



LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

2 garnitures conseillées pour accompagner

- 1,90€/pièce
- Pomme de terre farcie en robe des champs
- Millefeuille de pommes de terre au thym
- Pommes de terre paysannes
- Champignon de Paris au Comté
- Soufflé de légumes céleri carotte
- Clafoutis de pommes, pignons de pin et cannelle
- Risotto forestier

Nos plats conviviaux

Tartiflette, salade verte	• 7,50€/pers
Choucroute	• 7,90€/pers
Rougail saucisses et son riz aux légumes	• 7,90€/pers
Braisé de cochon sauce Trouspernette et pommes de terre paysannes	• 7,90€/pers
Colombo de porc et pommes de terre	• 7,90€/pers
Fricassée des chouans de poulet et porc, pommes de terre	• 8,90€/pers
Axoa basque de veau et bœuf et gratin dauphinois	• 8,90€/pers
Poulet au curry créole et riz aux légumes	• 8,90€/pers
Daube de bœuf bourguignon et gratin dauphinois	• 8,90€/pers
Poulet basquaise et riz aux légumes	• 8,90€/pers
Tajine de bœuf, semoule	• 8,90€/pers
Tajine de poulet, semoule	• 8,90€/pers
Tajine d'agneau, semoule	• 8,90€/pers
Paëlla	• 8,90€/pers
Couscous	• 8,90€/pers
Veau marengo et riz aux légumes	• 8,90€/pers
Blanquette de veau et riz aux légumes	• 8,90€/pers
Carbonnade de joue de porc et gratin dauphinois	• 8,90€/pers
Pot au feu, mayonnaise	• 8,90€/pers
Langue de bœuf sauce Madère, pomme de terre	• 9,50€/pers
Choucroute de la mer	• 9,50€/pers
Cassoulet	• 9,50€/pers

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

ENTRÉES FROIDES

Tacos de houmous et Fêta
Terrine fonds d'artichauts,
olives et œufs mimosa
Terrine de quinoa, petits pois,
carottes et piment d'Espelette
• 3,10€/pièce

PLATS CHAUDS

Couscous au cumin, abricots
et légumes rôtis
Risotto aux boulettes de
lentilles et noix de pécan
Chili sin carné avec riz
• 6,50€/pièce

PLATEAU DE FROMAGES

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

Nos desserts

Les entremets

Craquant trois chocos
Le pomme caramel
Le vanille et fruits exotiques

3,50€
pièce

Nos réductions sucrées

Mini tartelette citron meringuée
Mini entremet exotique
Mini Paris Brest
Mini tartelette aux fruits frais de saison
Macaron caramel
Craquant chocolat feuillantine
Forêt noire revisitée
Craquelin pistache framboise

1,20€
pièce

Les classiques

Tartelette aux pommes
Le grillé amandine
Eclair chocolat
Eclair café

2,80€
pièce



Menu n°1

Salades composées
Plat convivial au choix
Plateau de fromages
Tartelette aux pommes

16,50€
/pers

Menu n°3

Navette de crudités
Mini burger de bœuf rôti
sauce béarnaise
Pain d'épices mousse de foie
gras, chutney d'abricots et
pistaches
Maki de galette de sarrasin
à la truite fumée
Planche charcuteries et
fromages (50g par personne)
Dodine de volaille aux petits
légumes sauce normande
Pomme de terre farcie en
robe des champs
Soufflé de légumes céleri-carotte

Plateau de fromage

Trio de desserts
(mini tartelette aux fruits frais, mini
Paris Brest, craquant chocolat
feuillantine)

22,50€
/pers

Menu n°2

Paris Brest revisité aux gambas,
mousse mascarpone basilic,
et pickles de courgette
Dodine de volaille aux petits
légumes sauce normande
Pomme de terre farcie
en robe des champs
Soufflé de légumes céleri-carotte

Plateau de fromages

Le pomme caramel

19,50€
/pers

Menu cocktail

Madeleine au fromage de
chèvre, tomate et basilic
Financier chair de tourteau,
crème de betterave et pickles de
concombre
Focaccia crème de chorizo et
poivrons confits
Mini burger de saumon fumé
Planche charcuteries et
fromages (50gr par personne)
Braisé de cochon sauce
Trouspinettes et pommes de terre
paysannes

Plateau de fromages

Mini tartelette aux fruits frais,
Mini Paris Brest, craquant
chocolat feuillantine

19,60€
/pers

Cocktail dinatoire

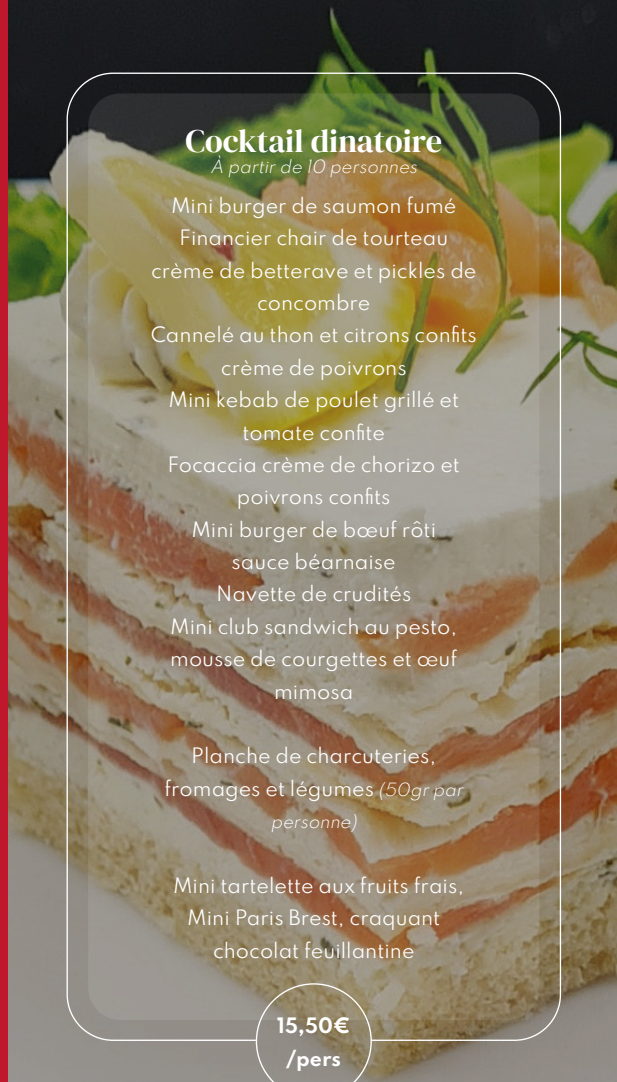
À partir de 10 personnes

Mini burger de saumon fumé
Financier chair de tourteau
crème de betterave et pickles de
concombre
Cannelé au thon et citrons confits
crème de poivrons
Mini kebab de poulet grillé et
tomate confite
Focaccia crème de chorizo et
poivrons confits
Mini burger de bœuf rôti
sauce béarnaise
Navette de crudités
Mini club sandwich au pesto,
mousse de courgettes et œuf
mimosa

Planche de charcuteries,
fromages et légumes (50gr par
personne)

Mini tartelette aux fruits frais,
Mini Paris Brest, craquant
chocolat feuillantine

15,50€
/pers



Menu enfant n°1

Mini navette de rosette,
wraps de crudités
Hachis parmentier
Donuts choco

8,50€
/pers

Menu enfant n°2

Mini navette de rosette,
wraps de crudités
Nuggets de poulet et pommes dauphines
Donuts choco

8,50€
/pers

LE BUFFET FROID

À partir de 10 personnes

Assortiment de salades composées
Assortiment de charcuteries avec
terrines
Rôti de bœuf, rôti de porc,
manchons de poulet
Salade verte et légumes croquants,
chips
Condiments, pain

Plateau de fromages

Tartelette aux pommes

13,50€
/pers

LOCATION DE VAISSELLE

Assiette	• 0,35€/pièce
Verre	• 0,40€/pièce
Couverts (couteau, fourchette, petite cuillère)	• 0,66€/pièce
Tasse	• 0,25€/pièce



POUR COMMANDER

LE LABORATOIRE

Zone Polaris Nord
Rue des Forêts Chantonnay
tel : 02 51 31 27 63

MAGASIN VERGERS CHANTONNAY

Rue de la 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 SAINT-JEAN-DE-MONTS

3 rue des fileuses

MAGASIN VERGERS DE FONTENAY LE COMTE

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

MAGASIN VERGERS DE CHALLANS

Route des Sables
tel : 02 51 68 53 79

MAGASIN VERGERS DE SAINT 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

CONDITIONS & VALIDITÉ

Commande au minimum 4 jours
avant le retrait et pour
un minimum de 4 personnes

par mail:
contact@maisonbray.fr

sur le site de vente en ligne:
www.maisonbray.fr