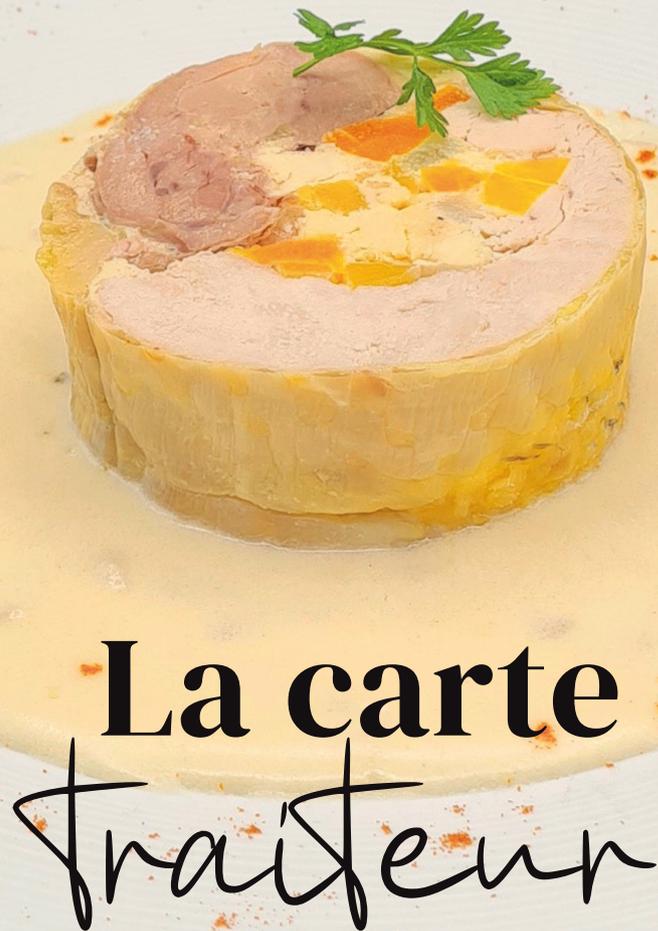




— BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR —

maison
Bray.



La carte
traiteur

www.maisonbray.fr

Apéritifs

Pain surprise
60 pièces

• 28€/pain

Plateau apéro
de charcuteries,
fromages

(Poids total : 1 kg, saucisson,
chorizo, rillons, chiffonnade
de jambon, boudin, Comté,
St Nectaire)

• 28€/pièce



À BASE DE POISSON

Blinis d'émietté de thon fromage frais et piment d'Espelette

• 1,30€/pers

Maki de galette de sarrasin à la truite fumée

• 1,50€/pers

Mini burger de saumon fumé

• 1,80€/pers

Brioché, crème de raifort, radis noir et haddock fumé

• 1,80€/pers

À BASE DE VIANDE

Focaccia crème de chorizo et poivrons confits

• 1,30€/pers

tartinade de boudin noir moutardé sur son blini de sarrasin
et compotée de pomme

• 1,50€/pers

Mini burger de bœuf rôti sauce béarnaise

• 1,50€/pers

Gaufrette de foie gras et compotée d'oignons

• 1,80€/pers

À BASE DE LÉGUMES ET FROMAGES

Wrap de houmous à la carotte, graines de tournesol
et fromage frais aux herbes

• 1,30€/pers

Navette de crudités

• 1,30€/pers

Mini pain naan, tapenade d'olives aux fruits secs
et pickles d'oignons rouges

• 1,30€/pers

Moelleux crème de tomates confites, pistaches

• 1,30€/pers

Formule apéritive n°1

4 pièces par personne

Mini burger de saumon fumé

Focaccia crème de chorizo et
poivrons confits

Navette de crudités

Moelleux crème de tomates
confites, pistaches

5,20€
/pers

Formule apéritive n°2

4 pièces par personne

Maki de galette de sarrasin à la
truite fumée

Brioché, crème de raifort, radis
noir et haddock fumé

Mini burger de bœuf rôti sauce
béarnaise

Mini pain naan, tapenade
d'olives aux fruits secs et pickles
d'oignons rouges

5,40€
/pers

Formule apéritive n°3

4 pièces par personne

Blinis d'émietté de thon fromage
frais et piment d'Espelette

Mini burger de saumon fumé

Gaufrette de foie gras et compotée
d'oignons

Wrap de houmous à la carotte,
graines de tournesol et fromage
frais aux herbes

5,50€
/pers

Nos entrées

ENTRÉES INDIVIDUELLES

- Paris Brest revisité aux gambas, mousse mascarpone basilic et pickles de courgette • 4,50€/pers
- L'entremet de crabe, crème d'avocat et fruits de la passion • 4,50€/pers
- Le bocain
(brioche, graines de tournesol, crème de fromage de chèvre frais, tome de vache, jambon de pays, écrevisse et gelée d'épine noire) • 4,50€/pers
- Millefeuille de saumon fumé, citron frais, pesto et fromage frais • 4,50€/pers

ENTRÉES EN BUFFET

- Assortiment de 3 salades composées au choix
(Environ 270g conseillés pour une entrée) • environ 3,50€/pers
- Terrine de poisson *(100g avec sauce)* • 3,20€/pers
- Assortiment de charcuteries
(Jambon blanc, jambon sec, rosette, andouille, saucisson à l'ail, bacon) • 3,20€/pers
- Assortiment de charcuteries avec terrine de campagne et rillettes • 3,90€/pers
- Assortiment de charcuteries le complet
(Jambon blanc, jambon sec, rosette, andouille, saucisson à l'ail, bacon, terrine de campagne, rillettes, rillons, boudin noir, rôti de porc cuit) • 4,50€/pers
- Assortiment de charcuteries, le complet avec tapenade et fromages • 6,50€/pers

ENTRÉES CHAUDES

- Panier de gambas et merlu • 4,90€/pers
- Panache de gambas, St Jacques, moules, crème de curry et petits légumes • 6,90€/pers
- Nage de lotte et crème de chorizo • 7,90€/pers
- Coquille St Jacques à la normande • 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 farci (50g) • 1,50€/pièce
- Aiguillettes de poulet marinées (50g) • 1,50€/pièce

LES PLATS COMPLETS

- Lasagne, salade verte • 6,50€/pers
- Tartiflette, salade verte • 7,50€/pers
- Choucroute de porc • 7,90€/pers
- Rougail saucisses et son riz • 7,90€/pers
- Fricassée des Chouans de poulet et porc, pommes de terre • 7,90€/pers
- Tajine de bœuf, semoule • 8,90€/pers
- Tajine de poulet, semoule • 8,90€/pers
- Paëlla • 8,90€/pers
- Couscous • 8,90€/pers
- Potée à la Vendéenne • 8,90€/pers
- Cassoulet • 9,50€/pers



NOS PLATS VÉGÉTARIENS

ENTRÉES FROIDES

• 3,10€/pièce

- Tacos de houmous et Féta
- Pain de légumes
- Taboulé végétarien

PLATS CHAUDS

• 6,50€/pièce

- Couscous au cumin, abricots et légumes rôtis
- Galette de quinoa provençale
- Parmentier de patate douce, pois chiches et carottes

Les plats principaux

(sans l'accompagnement)

Dodine de pintade confite aux légumes, sauce poulet	• 6,90€/pers
Jambon braisé sauce au porto	• 6,90€/pers
Braisé de cochon sauce Trouspernette	• 6,90€/pers
Colombo de porc	• 6,90€/pers
Mijoté de dinde au cidre	• 6,90€/pers
Porcelet farci, rôti au four façon grand-mère sauce moutarde	• 7,90€/pers
Pressé de canard sauce forestière	• 7,90€/pers
Axoa basque de veau et bœuf	• 7,90€/pers
Poulet au curry créole	• 7,90€/pers
Daube de bœuf bourguignon	• 7,90€/pers
Poulet basquaise	• 7,90€/pers
Mijoté de canard aux olives	• 7,90€/pers
Veau Marengo	• 7,90€/pers
Blanquette de veau	• 7,90€/pers
Carbonnade de joue de porc	• 7,90€/pers
Pavé de merlu sauce coco gingembre	• 8,90€/pers
Pavé de cabillaud façon beurre de framboise	• 8,90€/pers

LES GARNITURES

Moquette de Vendée (150g)	• 1,00€/pers
Pommes de terre grenailles paysannes (200g)	• 1,50€/pers
Pommes de terre grenailles vapeur au beurre persillé (200g)	• 1,50€/pers
Bagatelle de légumes de saisons (150g)	• 1,50€/pers
Soufflé de légumes céleri carotte	• 1,50€/pers
Riz aux petits légumes (200g)	• 1,50€/pers
Champignon de Paris au Comté	• 1,90€/pers
Ecrasé de pomme de terre forestier	• 1,90€/pers
Millefeuille de pommes de terre au thym	• 1,90€/pers
Fondant de tomates provençales	• 1,90€/pers
Flan de courgette et julienne de légumes	• 1,90€/pers
Risotto d'aubergines grillées et Parmesan	• 1,90€/pers
Piperade (150g)	• 1,90€/pers

PLATEAU DE FROMAGES

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

Nos desserts

Les entremets

Le craquant trois chocos

Le délice de pomme aux spéculoos

Le Symone pêche

3,50€
pièce

Nos réductions sucrées

Mini tartelette passion meringuée

Mini cheesecake vanille caramel

Mini entremet framboise chocolat blanc

Mini tartelette aux fruits frais de saison

Craquant chocolat feuillantine

1,20€
pièce

Les classiques

Tartelette aux Pommes

La tartelette Bourdaloue

Flan pâtissier vanillé

Eclair chocolat

Eclair café

2,80€
pièce



Menu n°1

Salades composées
(Piémontaise, taboulé, vendéenne)

Braisé de cochon sauce
Trousipinette

Pommes de terre grenailles
paysannes

Plateau de fromages
Tartelette aux pommes

15,50€
/pers

Menu n°2

Le bocain
(brioche, graines de tournesol, crème
de fromage de chèvre frais, tome de
vache, jambon de pays, écrevisse et
gelée d'épine noire)

Dodine de pintade confite aux
légumes, sauce poulette

Ecrasé de pomme de terre
forestier

Fan de courgette et julienne de
légumes

Plateau de fromages

Duo : Le craquant trois chocos,
Le Symone pêche

19,90€
/pers

Menu n°3

Maki de galette de sarrasin à la truite fumée
Brioché, crème de raifort, radis noir
et haddock fumé

Mini burger de bœuf rôti sauce béarnaise
Mini pain naan, tapenade d'olives aux fruits
secs et pickles d'oignons rouges

Planche charcuteries et fromages
(100g par personne)

Porcelet farci, rôti au four façon grand-mère
sauce moutarde
Ecrasé de pomme de terre forestier
Fondant de tomates provençales

Plateau de fromages
Mini cheesecake vanille caramel, mini
entremet framboise chocolat blanc,
Craquant chocolat feuillantine

23,50€
/pers

Menu Cocktail

Maki de galette de sarrasin
à la truite fumée

Brioché, crème de raifort, radis
noir et haddock fumé

Mini burger de bœuf rôti
sauce béarnaise

Mini pain naan, tapenade d'olives
aux fruits secs et pickles
d'oignons rouges

Mini burger de saumon fumé

Focaccia crème de chorizo
et poivrons confits

Navette de crudités

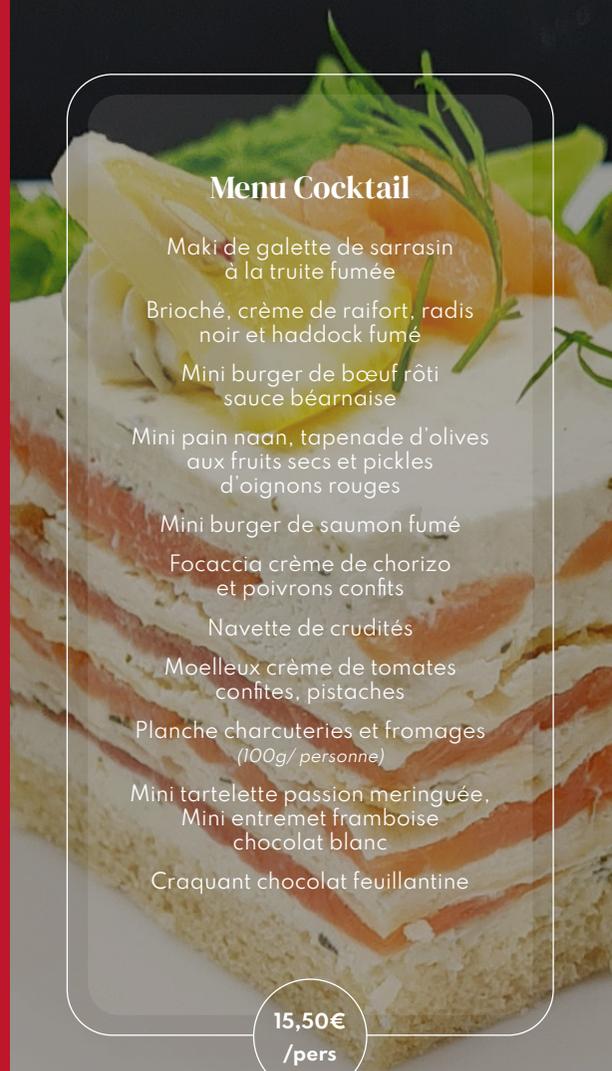
Moelleux crème de tomates
confites, pistaches

Planche charcuteries et fromages
(100g/ personne)

Mini tartelette passion meringuée,
Mini entremet framboise
chocolat blanc

Craquant chocolat feuillantine

15,50€
/pers



Menu enfant

Mini navette de rosette,
wrap de crudités

Nuggets de poulet
et pommes dauphines
ou hachis parmentier

Fondant au chocolat

8,50€
/pers



LE BUFFET FROID

À partir de 10 personnes

Piémontaise, vendéenne, taboulé

Salade verte, chips

Assortiment de charcuteries
avec terrines

Rôti de bœuf, rôti de porc

Condiments

Plateau de fromages

Tartelette aux pommes

Pain

13,50€
/pers

LOCATION DE VAISSELLE

Assiette	• 0,35€/pièce
Verre	• 0,40€/pièce
Couverts (<i>couteau, fourchette, petite cuillère</i>)	• 0,66€/le lot
Tasse	• 0,25€/pièce
Formule entière : 1 assiette, couverts & 1 verre	• 1,00€/le lot



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
tel : 02 72 75 01 36

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

MAGASIN VERGERS DU CHÂTEAU D'OLONNE

4 rue du Général
Dumouriez

CONDITIONS & VALIDITÉ

Commande au minimum 5 jours
avant le retrait et pour un
minimum de 4 personnes

Non cumulable avec la carte des fêtes

par mail:

contact@maisonbray.fr

sur le site de vente en ligne:

www.maisonbray.fr