



— BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR —

maison
Bray.

La carte festive

DU 19 DÉCEMBRE AU 4 JANVIER 2026

www.maisonbray.fr

MENU
*de Noël &
de la St Sylvestre*

ENTRÉE

Cannelloni de St Jacques et
velouté de potimarron aux
brisures de noisettes

PLAT CHAUD

Médallion de poularde sur
son moelleux aux morilles jus
de volaille réduit
Couronne de patate douce et
grenailles façon St Honoré

DESSERT

Biscuit au riz soufflé, cœur
de clémentine et mousse
chocolat Valrhona

24,90€
/pers.



Apéritifs

MISE EN BOUCHE FROIDE

Formule apéritive de Noël - 5,50€/pers.



- Tarte fine ganache foie gras et compotée de figues et oignons 1,50€
- Mini éclair fraîcheur aux 2 saumons et aneth 1,50€
- Sablé de canard confit à l'orange 1,50€
- Mini crêpe fromage frais, noix, roquefort et pickles d'oignons rouges 1,50€

MISE EN BOUCHE À RÉCHAUFFER

- Escargot au beurre d'ail 0,95€
- Mini bouchée au chapon forestier 1,20€
- Profiterole de St Jacques 1,20€
- Crumble de gambas et de merlu 1,20€

À PARTAGER

- Pain surprise 28€, pièce
60 bouchées

- Plateau apéro de charcuteries, fromages 28€, pièce

Poids total : 1kg

Saucisson, chorizo, rillons, chiffonnade de jambon, noix de boeuf fumée, boudin blanc mosaïque, Tomme de Savoie, Comté, olives, noix, raisins

DANS LA CUISINE DE MAMIE
JAMTES - GATEAUX - BISCUITS



- PRÉFOUS -

dans la Cuisine de Mamie

- À l'ail 4,50€
- Tomate mozzarella 4,90€
- Chèvre miel 4,90€

entrée

ENTRÉES FROIDES

- Nougat de foie gras aux noisettes et gelée de coing 5,90€/pers.
- Millefeuille de saumon au pomelos 5,90€/pers.



ENTRÉES CHAUDES

- Feuilleté de fruits de mer et petits légumes 4,90€/pers.
- Panier de gambas et de merlu 4,90€/pers.
- Bouchée d'escargots (de la ferme de Puy Mest) 6,90€/pers.
- Cannelloni de St Jacques et velouté de potimarron aux brisures de noisettes 7,90€/pers.
- Blanquette de lotte (pêche française) rôtie, flambée à l'Armagnac 8,50€/pers.
- Coquille aux noix de Jacques (pêche française) à la Normande 8,50€/pers.

plats

PLATS CHAUDS

- Tartiflette **7,50€**/pers.
- Blanquette de veau façon grand-mère **7,90€**/pers.
- Daube de boeuf au vin rouge de la Barbinère **7,90€**/pers.
- Joints de porc confites à la bière locale l'Écopain **7,90€**/pers.
- Mijoté de volaille festive sauce morilles **8,90€**/pers.
- Filet de merlu en croûte de paprika sauce gingembre et vanille légèrement tourbé **8,90€**/pers.
- Civet de cerf sauce grand veneur **8,90€**/pers.
- Médallion de poularde sur son moelleux aux morilles, jus de volaille réduit **11,00€**/pers.

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

- Pommes de terre grenailles vapeur au beurre persillé **1,50€**/pers.
- Millefeuille de pommes de terre au thym **1,90€**/pers.
- Flan de panais aux châtaignes **2,00€**/pers.
- Parmentier de céleri aux champignons **2,20€**/pers.
- Couronne de patate douce et grenailles façon S' Honoré **2,20€**/pers.

PLATS VÉGÉTARIENS

- Crème brûlée au potiron et parmesan **3,90€**/pers.
- Tourte aux oignons confits, noix et camembert **4,90€**/pers.
- Blanquette de légumes et sa purée de patate douce **5,90€**/pers.

MENU ENFANT

- Mini navette de rosette
- Wraps de crudités
- Gratiné de poulet, pommes de terre et fromage (4€ pour le plat seul)
- Bûchette au chocolat

8,50€/pers.



- PLATEAU DE FROMAGES -

de notre fromager des Vergers

de 6 à 8 personnes

- Comté AOP 18 mois,
- St Nectaire fermier AOP,
- Fourme d'Ambert,
- Tomette de chèvre baies,
- Brebis aux noix

19,90€/le plateau

DESSERT

- Biscuit au riz soufflé, cœur de clémentine et mousse chocolat Valrhona (en individuel) **4,50€**/pers.

En bûche de 4 personnes **18€**

En bûche de 6 personnes **27€**



PLATEAUX CONVIVIAUX

Assortiment de charcuteries — 3,90€ / la part festif

Jambon blanc, jambon sec, rosette, galantine, saucisson à l'ail, terrine de campagne et rillettes

Assortiment de charcuteries à raclette — 3,50€ / la part 100 gr par personne

Jambon de pays, bacon, rosette, coppa, lomo séché, jambon blanc

Assortiment à raclette — 7,90€ / la part 100gr de charcuteries et 200gr de fromage

Plateau spécial plancha — 7,90€ / la part 200 gr par personne

Viandes marinées de boeuf, poulet, porc, canard et sauce

Plateau spécial pierrade — 7,90€ / la part 200 gr par personne

Viandes natures de boeuf, poulet, porc, canard et sauce

SPÉCIALITÉS FESTIVES

de nos charcutiers et nos sélections

- Terrine de sanglier aux airelles 19,90€ / kg
- Galantine de canard à l'orange 22,90€ / kg
- Terrine de canard au foie gras 24,90€ / kg
- Foie gras entier mi-cuit
250 gr - (maison Mitteault) 26,90€ / pièce
- Terrine en croûte de St Jacques et merlu au chorizo et persillade 28,90€ / kg
- Terrine en croûte de chapon forestière 28,90€ / kg
- Boudin blanc aux morilles 29,90€ / kg
- Boudin blanc aux truffes 34,90€ / kg
- Saumon fumé 59,00€ / kg

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

- Caille farcie au foie gras et figues 7,90€ / pièce
- Farce fine nature 15,90€ / kg
- Farce fine aux marrons et foie gras 19,90€ / kg
- Farce fine forestière (girolles, cèpes, morilles) 19,90€ / kg
- Rôti de chapon (farce au choix) 29,50€ / kg
- Rôti de poularde (farce au choix) 29,50€ / kg
- Rôti de boeuf (rumsteack, tranche) 33,50€ / kg
- Côte de boeuf 33,90€ / kg
- Viande à fondue 33,90€ / kg
- Façon tournedos 36,90€ / kg
- Rôti ou tournedos de boeuf filet 59,90€ / kg

VOLAILLES FERMILIÈRES FESTIVES

(Prête à cuire)

- Caille 6,50€ / pièce
- Poularde (de L'Orée des Bois) 16,90€ / kg
- Chapon (de L'Orée des Bois) 18,90€ / kg
- Chapon de pintade 21,10€ / kg
- Cuisse de poularde 21,50€ / kg
- Dinde 24,10€ / kg
- Cuisse de chapon 25,50€ / kg
- Suprême de poularde 25,50€ / kg
- Suprême de chapon 29,50€ / kg

GIBIERS

(chasse Française)

- Sauté de sanglier 26,90€ / kg
- Sauté de cerf 28,90€ / kg
- Rôti de sanglier 29,90€ / kg
- Rôti de cerf 33,90€ / kg
- Cuissot de chevreuil 35,90€ / kg

POUR COMMANDER

LE LABORATOIRE (CHANTONNAY)

Zone Polaris Nord - 24 rue des Forêts / 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 VERGERS DE FONTENAY

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

MAGASIN VERGERS DE ST JEAN DE MONTS

3 Rue des Fileuses / Tel : 02 72 75 01 36

MAGASIN VERGERS LE CHÂTEAU D'OLONNE

4 Rue du Général Dumouriez / Tel : 02 85 75 90 84

PAR MAIL:

contact@maisonbray.fr



- CONDITIONS

Pour les commandes traitées
du **24 décembre**, la date limite
de commande est le **16 décembre**
et pour le **31 décembre**, la date limite
est le **23 décembre**.

**À commander uniquement dans nos
points de vente ou par téléphone.**

(selon les stocks disponibles)

www.maisonbray.fr

