



— 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, bœuf séché, lingot de cochon façon chorizo, rillons, chiffonnade de jambon, délice de boudin aux pommes et cacahuètes, tomme Vendéenne, tomme de brebis, fruits secs, raisins ou tomates cerises)
· 28€/pièce



À base de poisson

- Navette de thon, fromage frais au basilic, pickles de concombre
· 1,50€/pers
- Pancake façon burger à la truite fumée
· 1,50€/pers
- Mini éclair aux deux saumons et aneth
· 1,50€/pers
- Mini sablé, rillettes d'aiglefin et concombre
· 1,50€/pers

À base de viande

- Mini bagel, tapenade de poivrons confits et chorizo
· 1,50€/pers
- Sablé d'effiloché de canard et tapenade d'olives et tomates
· 1,50€/pers
- Mini burger de bœuf rôti, sauce béarnaise
· 1,50€/pers
- Focaccia de poulet, crème de curry
· 1,50€/pers

À base de légumes et fromages

- Mini crêpe, crème de fromage de chèvre frais et fruits secs
· 1,50€/pers
- Navette de crudités
· 1,50€/pers
- Pain pita, caviar d'aubergine grillée, maïs et pickles d'oignons rouges
· 1,50€/pers
- Wraps de crudités, mélange de jeunes pousses, tomates confites, sauce fromagère aux herbes fraîches
· 1,50€/pers

Formule apéritive n°1

4 pièces par personne

- Navette de thon, fromage frais au basilic, pickles de concombre
- Pancake façon burger à la truite fumée
- Focaccia de poulet, crème de curry
- Mini crêpe, crème de fromage de chèvre frais et fruits secs

5,40€/pers

Formule apéritive n°2

4 pièces par personne

- Mini éclair aux deux saumons et aneth
- Mini bagel, tapenade de poivrons confits et chorizo
- Sablé d'effiloché de canard et tapenade d'olives et tomates
- Pain pita, caviar d'aubergine grillée, maïs et pickles d'oignons rouges

5,40€/pers

Formule apéritive n°3

4 pièces par personne

- Mini sablé, rillettes d'aiglefin et concombre
- Mini burger de bœuf rôti sauce béarnaise
- Navette de crudités
- Wraps de crudités, mélange de jeunes pousses, tomates confites, sauce fromagère aux herbes fraîches

5,40€/pers

Nos entrées

Entrées individuelles

ENTRÉES FROIDES

- Paris-Brest revisité aux gambas, mousse mascarpone basilic et pickles de courgette
- Pressé de bœuf au foie gras, gelée d'échalotes confites à la troupinette
- Focaccia au merlu et haddock fumé, crudités, crème de raifort et ciboulette
- Mille-feuille de saumon fumé, gelée de pesto, crème de fromage frais au citron

· 4,50€/pers
· 4,50€/pers
· 4,50€/pers
· 4,50€/pers

ENTRÉES CHAUDES

- Panier de gambas et de merlu
- Gratiné de lotte, brunoise de légumes et crème d'estragon

· 4,90€/pers
· 4,90€/pers

Assortiments de viandes froides

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

- Manchons de poulet
- Rôti de porc cuit (50 g)
- Aiguillettes de poulet marinées (50 g)
- Rôti de veau farci (50 g)
- Rôti de bœuf cuit (50 g)

· 0,50€/pièce
· 1,50€/pièce
· 1,50€/pièce
· 1,70€/pièce
· 1,80€/pièce

Nos buffets

- Assortiment de 3 salades composées au choix (Environ 270 g conseillés pour une entrée)
- Terrine de poisson (100 g avec sauce)
- Assortiment de charcuteries : (Jambon blanc, jambon sec, rosette, andouille, saucisson à l'ail, bacon)
- Assortiment de charcuteries avec terrine de campagne et rillettes
- 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)
- Assortiment de charcuteries, le complet avec caviar de légumes et fromages

· 3,50€/pers
· 3,20€/pers
· 3,20€/pers
· 3,90€/pers
· 4,50€/pers
· 6,50€/pers



Les poissons (Pêche française)

- Filet de merlu sauce beurre de framboise
- Filet de sole à la Dieppoise

· 8,90€/pers
· 12,90€/pers

Nos plats

Les plats principaux

NOUVEAUTÉS 2026 - (sans accompagnement)

- Tournedos de volaille fermière, sauce moutarde à l'estragon · 6,90€/pers
- Carré de porc fermier façon ribs · 6,90€/pers
- Joue de bœuf braisée sauce façon teriyaki (Balsamique, coriandre, ail, échalote, miel, citron vert) · 7,90€/pers
- Roulade de veau à la tomme de brebis, tomate et basilic · 8,90€/pers

LES PLATS TRADITIONNELS - (sans accompagnement)

- Braisé de cochon sauce trouspinette · 6,90€/pers
- Axoa basque de veau et bœuf · 7,90€/pers
- Daube de joue de bœuf provençale · 7,90€/pers
- Poulet à la basquaise · 7,90€/pers
- Sauté de porc à la thaï · 7,90€/pers
- Mijoté de canard à l'orange · 7,90€/pers
- Blanquette de veau · 7,90€/pers
- Joues de porc confites, sauce bière brune l'Écopain · 7,90€/pers

LES PLATS COMPLETS

- Tartiflette, salade verte · 7,50€/pers
- Choucroute · 7,90€/pers
- Rougail saucisses et son riz aux petits légumes · 7,90€/pers
- Sauté de dinde exotique et son riz aux petits légumes (gingembre, coco, curry) · 7,90€/pers
- Fricassée de poulet à l'espagnole, pommes de terre · 7,90€/pers
- Tajine de poulet, semoule · 8,90€/pers
- Couscous · 8,90€/pers
- Cassoulet · 8,90€/pers
- Potée à la Vendéenne · 8,90€/pers

Nos plats végétariens

ENTRÉES FROIDES

- Tarte fine aux légumes et feta (courgette, carotte, petit pois, asperge)
- Tacos de carotte, radis, tomates, tapenade de courgette, tomme de brebis · 3,10€/la part

PLATS CHAUDS

- Risotto de légumes grillés (aubergine, courgette, poivron) carotte, petits pois et haricots rouges
- Galette aux pois chiches et épices, poêlée de légumes thaï · 6,50€/la part

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

2 garnitures conseillées pour accompagner

- Mogette de Vendée (150 g) · 1,00€/pers
- Pommes de terre grenailles à la paysanne (200 g) · 1,50€/pers
- Riz aux petits légumes (150 g) · 1,50€/pers
- Galette de pommes de terre provençale · 1,90€/pers
- Millefeuille de pommes de terre au thym · 1,90€/pers
- Parmentier de patate douce aux champignons · 1,90€/pers
- Poêlée de légumes thaï (150 g) · 1,90€/pers
- Dariole de courgettes, oignons rouges confits et curcuma · 1,90€/pers
- Risotto aux champignons et parmesan · 1,90€/pers
- Piperade (150 g) · 1,90€/pers



Fromages & desserts

- Plateau de fromages
(Brie, Saint-Nectaire, bûche de chèvre cendrée, tomme de Savoie)

· 2,90€/pers

Les desserts

LES ENTREMETS

- L'exotique (vanille, mangue, fruits de la passion)
- Le framboisier au citron combava
- Le délice de pomme aux spéculoos
- Craquant trois chocolats

· 3,50€/pièce

NOS RÉDUCTIONS SUCRÉES

- Mini tartelette exotique meringuée
- Mini cheesecake vanille caramel
- Barre chocolat croustillant, framboise, chocolat blanc
- Mini tartelette aux fruits frais de saison
- Moelleux tout chocolat

· 1,20€/pièce

LES CLASSIQUES

- Tartelette aux pommes
- Tartelette aux fruits cuits
- Tartelette aux pommes confites et crème pâtissière meringuée
- Éclair chocolat
- Éclair café

· 2,80€/pièce



BUFFET

&

MENUS

DE

SUG

GES

TI

ON

ST

IO

SS

Menu n°1

Salades composées
(piémontaise, taboulé, vendéenne)

Braisé de cochon sauce troupinette
Pommes de terre grenailles à la paysanne

Plateau de fromages

Tartelette aux fruits cuits

15,90€
/pers

Menu n°2

Focaccia au merlu et haddock fumé, crudités,
crème de raifort et ciboulette

Tournedos de volaille fermière, sauce
moutarde à l'estragon

Dariole de courgettes, oignons rouges confits
et curcuma

Galette de pommes de terre provençale

Plateau de fromages

Duo de desserts : L'exotique (vanille, mangue,
fruits de la passion),
Craquant trois chocolats

20,90€
/pers

Menu n°3

Navette de thon, fromage frais au basilic,
pickles de concombre

Pancake façon burger à la truite fumée

Focaccia de poulet, crème de curry

Mini crêpe crème de fromage de chèvre frais
et fruits secs

Planche charcuteries et fromages
(100 g par personne)

Roulade de veau à la tomme de brebis,
tomate et basilic

Parmentier de patate douce aux champignons
Poêlée de légumes thaï

Plateau de fromages

Mini tartelette exotique meringuée

Mini cheesecake vanille caramel

Barre chocolat croustillant, framboise,
chocolat blanc

25,90€
/pers

Menu enfant

- Piémontaise, carottes râpées
- Nuggets de poulet et pommes dauphines ou hachis parmentier
- Fondant au chocolat

8,50€
/pers

Menu cocktail

- Navette de thon, fromage frais au basilic, pickles de concombre
- Pancake façon burger à la truite fumée
- Focaccia de poulet, crème de curry
- Mini crêpe crème de fromage de chèvre frais et fruits secs
- Mini éclair aux deux saumons et aneth
- Mini bagel, tapenade de poivrons confits et chorizo
- Sablé à l'effiloché de canard et tapenade d'olives et tomates
- Pain pita, caviar d'aubergine grillée, maïs et pickles d'oignons rouges
- Plateau de charcuteries et fromages
- Mini tartelette exotique meringuée
- Mini cheesecake vanille caramel
- Barre chocolat croustillant, framboise, chocolat blanc

16,90€
/pers

Le buffet froid

- Piémontaise, vendéenne, taboulé
- Assortiment de charcuteries avec terrines
- Salade verte, chips
- Rôti de bœuf, rôti de porc, manchons de poulet
- Condiments
- Plateau de fromages
- Tartelette aux pommes
- Pain

15,90€
/pers

LOCATION DE VAISSELLE

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

POUR COMMANDER

LE LABORATOIRE (CHANTONNAY)

Zone Polaris Nord - 24 rue des Forétis / 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

MAGASIN VERGERS DE LA CHATAIGNERAIE

37 avenue du Général de Gaulle / Tel : 02 51 00 58 31

CONDITIONS & VALIDITÉ

Commande au minimum 5 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