



— BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR —

*maison*  
**Bray.**

# La carte *traiteur*

[www.maisonbray.fr](http://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 • 4,50€/pers
- Pressé de bœuf au foie gras, gelée d'échalotes confites à la trouspinette • 4,50€/pers
- Focaccia au merlu et haddock fumé, crudités, crème de raifort et ciboulette • 4,50€/pers
- Mille-feuille de saumon fumé, gelée de pesto, crème de fromage frais au citron • 4,50€/pers

### ENTRÉES CHAUDES

- Panier de gambas et de merlu • 4,90€/pers
- Gratiné de lotte, brunoise de légumes et crème d'estragon • 4,90€/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 (50 g) • 1,50€/pièce
- Aiguillettes de poulet marinées (50 g) • 1,50€/pièce
- Rôti de veau farci (50 g) • 1,70€/pièce
- Rôti de bœuf cuit (50 g) • 1,80€/pièce

## Nos buffets

- Assortiment de 3 salades composées au choix (Environ 270 g conseillés pour une entrée) • 3,50€/pers
- Terrine de poisson (100 g 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 caviar de légumes et fromages • 6,50€/pers



## Les poissons (Pêche française)

- Filet de merlu sauce beurre de framboise • 8,90€/pers
- Filet de sole à la Dieppoise • 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 troussinette • 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
- Jôues 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

- Moquette 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



## SUGGESTIONS DE MENUS & BUFFET

### Menu n°1

Salades composées  
(piémontaise, taboulé, vendéenne)

Braisé de cochon sauce troussinette  
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 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 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](mailto:contact@maisonbray.fr)

sur le site de vente en ligne : [www.maisonbray.fr](http://www.maisonbray.fr)