— BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR —

maison Bray.

La carte festive



DU 15 DÉCEMBRE AU 11 JANVIER 2027

Apéritifs

MISE EN BOUCHE FROIDE

Formule entière - 6,90€/pers

- Sablé crème de carottes cumin, Beaufort et graine de courge ..... **1,50€**
- Éclair de foie gras, crème de marrons brisures de pistaches et abricot moelleux ..... **1,90€**
- Navette de merlu en rillette et sa goutte de piquillos ..... **1,90€**
- Briochette au crabe, topping aux oignons rouges ..... **1,90€**

MISE EN BOUCHE À RÉCHAUFFER

Formule entière - 4,90€/pers

- Croquille d'escargot au beurre d'ail ..... **1,00€**
- Crêpe au confit de porc et champignons, fromage frais aux fines herbes ..... **1,50€**
- Boudin blanc et confit d'oignons, sur sa brioche perdue ..... **1,50€**
- Burger de poularde, mousse de potiron et fromage de brebis ..... **1,50€**



À PARTAGER

- **Pain surprise** *60 bouchées* ..... **28€**/*pièce*
- **Plateau apéro de charcuteries, fromages** *Poids total : 1kg* ..... **30€**/*pièce*

(Saucisson, terrine de pintade, rillons, chiffonnade de jambon, noix de bœuf fumée, boudin blanc mosaïque, Tomme de Savoie, Comté, olives, noix, raisins)

- **Préfous** DANS LA CUISINE DE MAMIE — TARTES - GATEAUX - BISCUITS

À l'ail	**4,50€**
Tomate mozzarella	**4,90€**
Chèvre miel	**4,90€**
Saumon	**5,30€**

entrées

ENTRÉES FROIDES

- Opéra de saumon gravlax, mousse de fromage frais et fenouil aux fruits exotiques NOUVEAU ..... **6,90€**/*pers.*
- Tarte fine au foie gras, compotée de poires et magret de canard fumé NOUVEAU ..... **7,90€**/*pers.*

ENTRÉES CHAUDES

- Feuilleté de fruits de mer et petits légumes ..... **4,90€**/*pers.*
- Panier de gambas et de merlu ..... **4,90€**/*pers.*
- Palet de saumon, nage de St Jacques et gambas au coulis de crustacés en cassolette NOUVEAU ..... **8,50€**/*pers.*
- Coquille aux noix de St Jacques *(pêche française) à la Normande* ..... **8,50€**/*pers.*
- Une douzaine d'escargots au beurre d'ail *(ferme de Puy Mest)* ..... **11,00€**/*la douzaine*



MENU *des fêtes*

25,90€ */pers.*



ENTRÉE CHAUDE

Palet de saumon, nage de St Jacques et gambas au coulis de crustacés en cassolette

PLAT CHAUD

Confit de bœuf façon Rossini et son crumble au foie gras, jus de bœuf réduit au Porto. Panier de légumes d'hiver

DESSERT

Le plaisir aux saveurs des îles *(Croustillant au chocolat blanc, éclats de caramel, mousse passion et ganache montée à la vanille)*

PLATS CHAUDS

- Tartiflette ..... 7,90€/pers.
- Joues de porc confites à la bière locale L'Écopain ..... 7,90€/pers.
- Blanquette de veau façon grand-mère ..... 7,90€/pers.
- Mijoté de volaille festive sauce morilles ..... 8,90€/pers.
- Médaillon de chapon farci aux marrons et champignons ..... 9,50€/pers.
- Civet de cerf sauce grand veneur ..... 9,50€/pers.
- Daube de joue de bœuf au vin rouge de la Barbinière ..... 9,50€/pers.
- Confit de bœuf façon Rossini et son crumble au foie gras, jus de bœuf réduit au Porto NOUVEAU ..... 11,50€/pers.

POISSONS

- Filet de maigre *(pêche française)*, crème forestière et son risotto au potimarron NOUVEAU ..... 8,90€/pers.
- Cassolette prestige de St Jacques et homard, écrasé de panais à la vanille, sauce homardine NOUVEAU ..... 25,00€/pers.

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

- Pommes de terre grenailles vapeur au beurre persillé ..... 1,80€/pers.
- Millefeuille de pommes de terre au thym ..... 1,90€/pers.
- Risotto au potimarron ..... 2,00€/pers.
- Duxelles de champignons, crème de Beaufort et crumble ..... 2,20€/pers.
- Flan de panais à la vanille et poires ..... 2,20€/pers.
- Panier aux légumes d'hiver ..... 2,50€/pers.

PLATS VÉGÉTARIENS

- Tourte aux oignons confits, noix et camembert ..... 4,90€/pers.
- Curry de légumes au lait de coco et son riz NOUVEAU ..... 5,90€/pers.
- Aligot à la tomme fraîche et sa poêlée de légumes NOUVEAU ..... 5,90€/pers.

MENU ENFANT

- Briochette au crabe, topping aux oignons rouges
- Navette de rosette
- Émincé de volaille à la crème et ses pommes duchesses façon grand-mère
- Brookie chocolat

8,50€/pers.

Le Fromager du Verger

- PLATEAU DE FROMAGES -

de notre fromager des Vergers

de 6 à 8 personnes

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

19,90€/le plateau

DESSERTS

- Le plaisir aux saveurs des îles *(Croustillant au chocolat blanc, éclats de caramel, mousse passion et ganache montée à la vanille)* ..... 4,50€/pers.



PLATEAUX CONVIVIAUX

Assortiment de charcuteries à raclette ..... 3,50€/*la part*
100g par personne
Jambon de Vendée, bacon, rosette, coppa, jambon Serrano, jambon blanc

Assortiment de charcuteries festif ..... 3,90€/*la part*
Jambon blanc, jambon sec, rosette, galantine, saucisson à l'ail, terrine de campagne et rillettes

Assortiment à raclette ..... 7,90€/*la part*
100g de charcuteries et 200g de fromage

Plateau spécial plancha ..... 7,90€/*la part*
200g par personne
Viandes marinées de bœuf, poulet, porc, canard et sauce

Plateau spécial pierrade ..... 7,90€/*la part*
200g par personne
Viandes natures de bœuf, 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*
- Boudin blanc mosaïque ..... 22,90€/*kg*
- Terrine de canard au foie gras ..... 24,90€/*kg*
- Foie gras entier mi-cuit *250g - (maison Mitteault)* ..... 26,90€/*pièce*
- Terrine en croûte de boudin blanc à la St Jacques ..... 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*
(Saumon d'Écosse fumé au bois de chêne)

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

- Caille farcie au foie gras et figues ..... 8,90€/*pièce*
- Farce fine nature ..... 16,90€/*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 bœuf *(rumsteck, tranche)* ..... 34,90€/*kg*
- Bûche de poularde au magret fumé, foie gras et fruits du mendiant NOUVEAU ..... 33,90€/*kg*
- Côte de bœuf ..... 35,60€/*kg*
- Viande à fondue ..... 35,60€/*kg*
- Rôti de veau Orloff, coppa et Beaufort NOUVEAU ..... 35,90€/*kg*
- Façon tournedos ..... 38,30€/*kg*
- Rôti ou tournedos de bœuf filet ..... 59,90€/*kg*

VOLAILLES FERMIÈRES FESTIVES
(Prêtes à cuire)

- Caille ..... 7,50€/*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

maison Bray.
– BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR –

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 / Boucherie : 02 72 69 05 17

MAGASIN VERGERS DE LA ROCHE NORD
Avenue Aliénor d'Aquitaine / Tel : 02 55 90 00 75 / Boucherie : 02 55 90 00 71

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 / Boucherie : 02 72 75 05 17

MAGASIN VERGERS DE LUÇON
35 Rue des Blés d'Or / Tel : 05 79 26 00 91 / Boucherie : 05 79 26 00 92

MAGASIN VERGERS DE FONTENAY
Rue du moulin de la Groie / Tel : 02 49 57 02 77 - Boucherie : 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 / Boucherie : 02 85 75 90 86

MAGASIN VERGERS DE LA CHÂTAIGNERAIE
37 Avenue du Général de Gaulle / Tel : 02 51 00 58 31 / Boucherie : 02 21 31 10 00

PAR MAIL:
contact@maisonbray.fr

CONDITIONS

Pour les commandes traiteur du **23 au 30 décembre**, la date limite de commande est **le 16 décembre.**
Et pour la période du **31 décembre au 4 janvier**, 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

©AGENCE VENDREDI