

le colis

-20%

PLANCHA / FONDUE PIERRADE / BROCHETTES À FAIRE

1 kg de bœuf* + 1 kg de porc + 1 kg de dinde

47,10 € les 3 kg (soit 15,70 €/kg)

le colis

-40%

GRILLADE

2 kg côtes de porc
(environ 15 pièces)
2 kg merguez
(environ 30 pièces)
2 kg chipos
(environ 30 pièces)
1 kg lard à griller
(environ 10 tranches)

7 €/kg

soit environ 49 € les 7 kg

le colis

-20%

POUR DEUX

600 g de filet de poulet
1 kg de bœuf haché*
2 steaks extras
(environ 300 gr)
1 filet mignon
(environ 600 gr)

11,20 €/kg

soit environ 28,00 € le lot

le colis

PIQUE-NIQUE

1 poulet rôti coupé + 300 gr de pâté maison
+ 1 paquet de chips + 800 gr de salade composée

22 € le colis

le colis

-20%

FAMILLE

5 steacks hachés
ou 1 kg en vrac
5 filets de poulet
(environ 1 kg)
1 filet mignon
(environ 600 gr)
1 poulet (environ 1,5 kg)
1 ros bif 1 kg
1 kg de saucisses

14,10 €/kg

soit environ 85 € les 6 kg

le colis

-20%

SEMAINE

1 kg de bœuf haché
(vrac)
1 kg d'escalope
de poulet
1 kg de côte de porc
échine

11 €/kg

soit environ 33 € le lot



Confiez-nous votre repas privé ou professionnel,
de l'apéritif au dessert,
avec livraison et prêt de caissons isothermes
jusqu'à 300 personnes

* - Des arrhes sont demandées à la commande.
- Un chèque de caution est demandé pour le prêt de matériel.

Livraison : 15 € (zone 1, modalité en magasin)

Chauffe : 15 € (Gratuit à partir de 50 pers.)



Boucher • Charcutier • Traiteur
Place du Marché - 56450 Theix

HORAIRES D'OUVERTURE

Du Mardi au Jeudi : 8h – 13h / 15h – 19h

Le Vendredi et Samedi :

8h – 13h / 14h30 – 19h

Retrouvez nous sur  Maison Brouxel

Informations et demande de devis sur

www.maison-brouxel-theix.com



* Bœuf race Parthenaise

Supplément mise sous vide : + 3 € par colis

Le prix du colis peut varier plus ou moins selon le poids exact

Commander directement sur notre boutique en ligne !

**COMMANDER DIRECTEMENT
SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE !**



CARTE 2022

Imprimerie Graphitheix - 02 97 43 13 17

Place du Marché
56450 Theix

02 97 43 01 14

www.maison-brouxel-theix.com

Les prix affichés sont TTC et Hors livraison. Plus de renseignements en magasin.

**COMMANDER DIRECTEMENT
SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE !**

NOS COLIS DE VIANDES
Faites des économies en achetant par colis !

le colis

-20%

VEAU

5 milanaises
6 paupiettes
1 kg de blanquette (sans os)
1 kg tendron
1 kg rôti
1 kg escalope

17,50 €/kg

soit environ 100 € le lot

le colis

-20%

VOLAILLE

1 poulet (environ 1,5 kg)
1 kg d'émincé
ou sauté de dinde
1 kg d'escalope de poulet
1 kg de cuisses de poulet
1,4 kg de cordons bleus
(environ 7 pièces)

10,50 €/kg

soit environ 63 € le lot

le colis

-20%

AGNEAU

1,5 kg merguez
(bœuf et agneau)
500 gr de travers
épigramme
1 kg épaule (morceaux)
1 kg côtes agneau
1 kg de rôfis (épaule)

17,90 €/kg

soit environ 89,50 € le lot

le colis

-20%

BŒUF* 6KG

2 kg de bœuf haché
(vrac)
1 kg émincés ou cube
2 kg de steacks
(d'environ 150 gr)
1 kg de bœuf
à bourguignon

10 €/kg

soit environ 60 € le lot

le colis

-45%

COCHON

1,5 kg côtes
de porc
1 filet mignon
(600 - 700 gr)
500 gr lard à griller
ou poitrine
demi-sel
1,5 kg saucisse
1 kg rôti saumuré
1 kg chipos

8,20 €/kg

soit environ 50 € le lot

le colis

-20%

BŒUF* 10KG

2 kg de bœuf haché
(vrac ou reconstitué)
1 kg émincés ou cube
2,5 kg de bœuf
à bourguignon
2 x 1 kg de jarret
(pot au feu)
1 kg de ros bif
1,5 kg de steacks
(d'environ 150 gr)

9,90€/kg

soit environ 99 € le lot

Plat unique

TOUS NOS PLATS CUISINÉS SONT MAISON !



SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Bœuf bourguignon	5,60 €
Paëlla	6,90 €
Choucroute garnie jarret, lard, saucisse	6,00 €
Cassoulet canard, lard, saucisse	6,90 €
Couscous agneau, poulet, merguez	7,20 €
Blanquette de veau	6,60 €
Cochon grillé Pomme de terre, ratatouille (mini 25 personnes)	9,00 €

À BASE DE POISSON

Calamar à la provençale	6,80 €
Choucroute de la mer	6,80 €
Blanquette de la mer	6,80 €

TRADITIONNELS BRETONS

Potée Bretonne jarret, lard, saucisse	6,50 €
Kig ha farz bœuf et porc	6,50 €
Noix de joue de porc	6,90 €

CUISINE DU MONDE

Burger	4,20 €
Jambalaya poulet-merguez	6,30 €
Poulet Basquaise ou coco	6,30 €
Sauté de porc au curry ou à la provençale	6,30 €
Rougail saucisses	5,80 €
Colombo de poulet ou de porc	6,30 €
Émincés de bœuf aux épices ou au cidre	5,80 €
Tajine poulet + semoule	6,50 €
Tajine agneau/poulet + semoule	7,00 €
Tajine agneau + semoule	6,80 €

VÉGÉTARIEN

Gratin végétarien légumes et pomme de terre	3,50 €
Risotto aux champignons ou aux légumes	3,50 €
Couscous, Tajine, Paëlla végétarien(ne)	5,00 €

Menu Campagnard

16,80 €

(minimum 25 personnes)

Buffet Campagnard

Plateau de charcuterie maison et assortiment de salades

Cochon grillé accompagné de ratatouille et gratin Dauphinois

Plateau de fromages pain (+ 1,50 € de consigne)

Pour l'apéritif

Toast ou petit four	1,00 € pièce
Mignardise sucrée	1,50 € pièce
Brochette de crevettes	1,80 € pièce
Quatuor de verrines	6,50 € pièce
Accras de poissons	2,10 € / 100 gr
Hérissou de légumes 30 mini brochettes	27 €
Pain surprise environ 50 mini sandwiches	32 €

Voir les formules Apéritif sur notre site internet

Entrées froides

Coquille de saumon	3,40 €
Coupe océane saumon, concombre pomme granny	4,90 €
Melon surprise saison	4,50 €
Millefeuille de crudités	16,50 € le kg
Assiette océane	6,90 €
Saumon gravé, terrine de poisson maison, crevettes et sauce	
Assiette festive	8,50 €
Saumon fumé maison, Foie gras maison, compotée d'oignons	

Poissons & Entrées chaudes

Bouchée à la reine	3,90 €
Bouchée aux fruits de mer	4,70 €
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	4,50 €
Cassolette de Saint-Jacques sauce safranée	5,00 €*
Pavé de saumon aux agrumes	5,80 €
Piperade de cabillaud	5,80 €
Pavé de merlu fines bulles	6,60 €
Filet de bar sauce beurre Nantais	8,50 €
Filet de Saint-Pierre sauce safranée	6,60 €
Lotte à l'Armoricaine	6,70 €
Brochette de Saint-Jacques	6,20 €

* (+ 1,50 € de consigne)

Menu 4 Saisons

21,80 €*

5 Mises en bouche (toasts ou petits fours)
Cassolette de Saint-Jacques sauce safranée

Rôti de veau à la forestière ou à la provençale accompagné de gratin Normand

Filet de Saint-Pierre sauce beurre Nantais et son riz safrané

Plateau de fromages pain (+ 1,50 € de consigne)

Viandes cuisinées (la part)

Jambon braisé sauce Madère ou Porto	5,80 €
Jambon en croûte sauce Madère ou Porto (8 à 10 personnes)	6,50 €
Crapaudine de caille aux raisins	7,50 €
Médaille de veau farci à l'ancienne	6,80 €
Médaille de pintade farcie sauce Périgourdine	6,70 €
Rôti de veau à la forestière ou Provençale	7,50 €
Cuisse de canard confite à l'orange ou au poivre vert	7,10 €

Accompagnements

Timbale de riz blanc ou safrané	1,50 €
Gratin Normand	2,00 €
Gratin de légumes	2,00 €
Écrasé de pommes de terre	1,90 €
Tatin de légumes	2,00 €
Ratatouille maison	2,00 €
Grenailles rôties	2,00 €
Gratin Normand + tomate provençale	2,30 €

Spécial mariage

Menu Prestige

24,40 €

4 Mises en bouche (toasts ou petits fours)

Coupe océane (tartare de saumon fraîcheur)

Trilogie de la mer

Crevettes, St-Jacques, Rouget

Médaille de pintade sauce Périgourdine et son millefeuille de pomme de terre aux champignons

Brochette de Lotte sauce safranée et son riz aux petits légumes

Plateau de fromages pain (+ 1,50 € de consigne)

Buffets froids

Possibilité de préparation en plateaux repas

2 FORMULES AU CHOIX :		PRIX par personne	
Base	Plateau de charcuterie (jambon blanc, saucisson à l'ail maison, saucisson sec, andouille, pâté de campagne maison)	Viandes froides poulet, rosbif, rôti de porc cuit	4,20 €
	Condiments + Chips (beurre, cornichons, mayonnaise)		1,00 €
SUPPLÉMENTS EN OPTION			
+ option 1	3 salades maison au choix** (250 gr/ pers) (300 gr/ pers)		+ 3,10 € + 3,70 €
+ option 2	Salades élaborées*** (250 gr/ pers) (300 gr/ pers)		+ 4,20 € + 5,40 €
+ option 3	2 viandes froides au choix : poulet, rosbif, rôti de porc cuit	—	+ 2,60 €
+ option 4	Saumon , pain de poisson maison, brochette de crevettes et sauce		+ 4,00 €
+ option 5	Plateau de fromage et pain		+ 2,30 €
+ option 6	Dessert maison (tarte aux pommes, crumble, far Breton ou salade de fruits)		+ 2,30 €

** Salades : crudités, Piémontaise, taboulé, Bretonne, duo de Légumes, coleslaw, Alsacienne

*** Salades : Exotique, Riz niçois, Riz au crabe, riz au thon, hareng

Nos Menus

Menu Enfant

6,00 €

Grignoteries apéritives (selon saison)
Émincé de volaille à la crème et riz ou pâtes

Hachis parmentier maison
yaourt à boire