

# Buffets froids

Possibilité de préparation en plateaux repas

2 FORMULES AU CHOIX :		PRIX par personne
Base	<b>Plateau de charcuterie</b> (jambon blanc, saucisson à l'ail maison, saucisson sec, andouille, pâté de campagne maison)	<b>Viandes froides</b> poulet, rosbif, rôti de porc cuit
	<b>Condiments + Chips</b> (beurre, cornichons, mayonnaise)	
<b>SUPPLÉMENTS EN OPTION</b>		
+ option 1	<b>3 salades maison au choix</b> ** (300 gr/ pers)	4,00 €
+ option 2	<b>Salades élaborées</b> *** (300 gr/ pers)	5,80 €
+ option 3	<b>2 viandes froides</b> au choix : poulet, rosbif, rôti de porc cuit	2,90 €
+ option 4	<b>Saumon</b> , pain de poisson maison, brochette de crevettes et sauce	6,00 €
+ option 5	<b>Plateau de fromage</b>	2,30 €
+ option 6	<b>Dessert maison</b> (tarte aux pommes, crumble, far Breton ou salade de fruits)	2,50 €

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

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

## Menu Enfant ..... 6,50 €

Grignoteries apéritives (selon saison)  
 Émincé de volaille à la crème et riz ou pâtes  
 Hachis parmentier maison  
 Melleux aux chocolat



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 € (Gratuité à partir de 50 pers.)



ARTISAN

Boucher • Charcutier • Traiteur  
 Place du Marché - 56450 Theix - Noyal

### 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](http://www.maison-brouxel-theix.com)



Imprimerie Graphitheix - 02 97 43 13 17



# CARTE 2024

Place du Marché  
 56450 Theix- Noyal

**02 97 43 01 14**

sarlrouxel@gmail.com

[www.maison-brouxel-theix.com](http://www.maison-brouxel-theix.com)

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

## Formules apéritives (Dinatoire)

50 mises en bouches 24 verrines salées 1 hérisson de légumes 30 mignardises	165 € 10 à 15 personnes
60 mises en bouches 1 hérisson de légumes 1 pain surprise 40 verrines salées 45 mignardises sucrées	250 € 15 à 20 personnes
80 mises en bouches 1 hérisson de légumes 2 pains surprise 50 verrines salées 60 mignardises sucrées	320 € 20 à 30 personnes
Pain surprise	34,00 €
Hérisson de légumes	27,00 €

## Entrées froides

Miroir de lotte à l'armoricaine	4,90 €
Coquille de saumon	4,50 €
Coupe océane saumon, concombre pomme granny	5,20 €
Entremet aux deux saumons, mousseline de petits pois	4,30 €
Millefeuille de crudités	18,90 € le kg
Assiette océane	7,20 €

Saumon gravelax, terrine de poisson maison, crevettes et sauces

## Poissons & Entrées chaudes

Bouchée à la reine	4,90 €
Trilogie de la mer* crevettes, St Jacques, rouget	5,80 €
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	5,10 €
Cassolette de Saint-Jacques* sauce safranée	5,60 €
Cassolette de poulet à la Périgourdine	5,60 €
Pavé de merlu fines bulles	7,10 €
Filet de bar rôti, beurre Nantais	8,80 €
Filet de Saint-Pierre sauce safranée	7,10 €
Lotte à l'Armoricaine	8,80 €
Brochette de Saint-Jacques (4 noix)	7,50 €

\* (+ 1,50 € de consigne)

### Menu Campagnard 17,90 €

**Buffet Campagnard** (minimum 25 personnes)  
Plateau de charcuterie maison (Pâté de campagne, rosette, andouille, saucisson à l'ail)  
et assortiment de salades 250g  
**Cochon grillé** accompagné de ratatouille et gratin Dauphinois  
**Plateau de fromages** salade

## Plats

TOUS NOS PLATS CUISINÉS SONT MAISON !



### SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Bœuf bourguignon	5,90 €
Paëlla	7,50 €
Choucroute garnie jarret, lard, saucisse	6,80 €
Cassoulet canard, lard, saucisse	6,90 €
Couscous agneau, poulet, merguez	7,70 €
Blanquette de veau	6,90 €
Tartiflette	6,90 €
Cochon grillé gratin Dauphinois, ratatouille (mini 25 personnes)	9,50 €

### À BASE DE POISSON

Calamar à la provençale	7,20 €
Choucroute de la mer	7,20 €
Blanquette de la mer	7,20 €

### TRADITIONNELS BRETONS

Potée Bretonne jarret, lard, saucisse	6,80 €
Kig ha farz bœuf et porc	6,80 €
Noix de joue de porc au cidre	6,80 €

### CUISINE DU MONDE

Jambalaya poulet-merguez	6,30 €
Poulet Basquaise ou coco	6,10 €
Sauté de porc au curry ou à la provençale	6,10 €
Rougail saucisses	6,10 €
Colombo de poulet ou de porc	6,10 €
Émincés de bœuf aux épices ou au cidre	6,10 €
Tajine poulet + semoule	6,50 €
Tajine agneau/poulet + semoule	7,00 €
Tajine veau + semoule	6,90 €

### Menu 4 Saisons 23,90 €\*

**5 Mises en bouche** (toasts ou petits fours)  
**Cassolette de Saint-Jacques** sauce safranée\*  
**Pavé de veau** à la forestière ou à la provençale accompagné de gratin Normand  
**Filet de Saint-Pierre** sauce beurre Nantais et sa julienne de légumes  
**Plateau de fromages** salade (+ 1,50 € de consigne)

## Viandes rôties (la part)

Jambon à l'os sauce forestière	6,20 €
Tronçon de filet mignon de porc aux raisins	7,10 €
Crapaudine de caille aux raisins	7,90 €
Médailon de veau farci à l'ancienne	7,20 €
Demi magret de canard laqué au miel et raisins	9,50 €
Médailon de pintade farcie sauce périgourdine	7,60 €
Rôti de porc à la crème d'ail	5,80 €
Rôti de veau à la forestière ou Provençale	7,90 €

## Accompagnements

Fagot de haricots lardés	2,00 €
Timbale de riz blanc ou safrané	1,50 €
Gratin dauphinois	2,60 €
Gratin de légumes	2,60 €
Pommes de terre farcie	2,60 €
Ratatouille maison en saison	2,60 €
Grenailles rôties	2,60 €
1/2 tomate à la provençale en saison	1,80 €
Flan crémeux aux champignons	2,60 €

## Fromages locaux

À la coupe ou en plateau à partir de 4€ / personne

### DUO APÉRITIF Charcuterie - Fromage

Tome au lait cru, sauce ail, chorizo, rosette, andouille, jambon sec à partir de 4,50€ / personne

Spécial mariage

### Menu Prestige 27,40 €

**4 Mises en bouche** (toasts ou petits fours)  
**Coupe océane** (tartare de saumon fraîcheur)

**Trilogie de la mer\***  
Crevettes, St-Jacques, Rouget

**Médailon de pintade** sauce Périgourdine  
et son millefeuille de pomme de terre aux champignons

**Pavé de merlu** fines bulles  
et son riz aux petits légumes

**Plateau de fromages** salade (+ 1,50 € de consigne)