

Menu à 18,50 €

Assiette à toastiner
(Foie gras, Rillettes de saumon & Toasts)

Coquille Saint-Jacques à la bretonne

Médaille de pintade farcie sauce foie gras
ou

Noix de joues de porc sauce pain d'épices

Gratin Normand

Menu à 20 €

5 petits fours maison

Assiette Prestige
Brochettes de crevettes,
Saint-Jacques et légumes, palourdes farcies

Moelleux de chapon

ou
Pavé de biche sauce morilles

Fondant de pomme de terre aux cèpes

Menu Enfant à 6 €

2 mini Burgers

Émincés de volaille à la crème
ou Boulettes de bœuf
Tagliatelles

Kinder Surprise

OUVERTURE EN CONTINU
les 24 et 31 décembre (fermeture à 16h)

Retrait des commandes

Mercredi 23 décembre
pour les viandes et volailles fraîches

Jeudi 24 décembre avant 16h
pour les plats cuisinés

Arrêt de prise des commandes
les samedi 19 et 26 décembre

Pas de commande par téléphone

Commandez sur
notre boutique en ligne
jusqu'au samedi 19 décembre
(pour le 24 et 31)

Maison Brouxel
Boucher • Charcutier • Traiteur
Place du Marché - 56450 Theix

www.maison-brouxel-theix.com



La Maison Brouxel
vous souhaite
de Joyeuses Fêtes !



Noël 2020 - Création : L'ALY communication - Vannes / Séné - laly-communication.fr

Place du Marché - 56450 Theix
T. 02 97 43 01 14
www.maison-brouxel-theix.com



Pour l'apéritif :



Pain surprise 30 €
Environ 50 mini sandwichs

●● MISES EN BOUCHE

Plateau de 12 toasts ou petits fours 10 €

Plateau de 24 toasts ou petits fours 20 €

Verrines 1,90 € pièce

Foie gras / saumon / chèvre et miel / légumes du soleil

Entrées chaudes



Escargots farcis 6,50 €/douzaine

Palourdes farcies 6,50 €/douzaine

Bouchée à la Reine **Ris de veau** 3,80 €

Coquille Saint-Jacques 4,50 €

Cassolette de Saint-Jacques **sauce safranée** 4,50 €

Assiette Prestige 6,50 €

Brochettes de crevettes, Saint-Jacques et légumes,
palourdes farcies

Viandes fraîches



●● Fondue

Canard, volaille, bœuf, veau, porc

●● Pierrades, Rosbifs, Tournedos, Côtes de bœuf

●● Rôtis de biche, de sanglier, de chevreuil

●● Volailles festives, natures ou farcies Dindes, chapons, poulardes, pintades chaponnées, cailles, canettes...

●● Rôtis de volaille (désossée et farcie) prêts à cuire Canette, pintade, poularde, caille

●● Rôtis de veau et filets mignons Nature, orloff, périgourdin, forestier, chèvre-miel, italien, corrézien

Entrées froides



Bûchette de rillettes de saumon 3,00 €

Opéra de foie gras 4,00 €

Tartare de Saint-Jacques 4,00 €

Assiette de fête 6,90 €

Saumon fumé, foie gras, terrine de poisson, crevettes, sauce
ciboulette

Foie gras de canard mi-cuit maison 99 €/kg

Cochon de lait farci maison 29,90 €/kg

●● Grand choix de terrines de poisson et rillettes maison Saumon, Saint-Jacques...

●● Grand choix de ballottines et pâtés en croûte

Poissons



Filet de Saint-Pierre **sauce agrumes & beurre vanillé** 6,20 €

Filet de Bar **sauce beurre Nantais** 6,20 €

Lotte à l'armoricaine 6,20 €

Brochette de Saint-Jacques **sauce safranée** 6,20 €

Viandes cuisinées



Médaille de pintade farcie **sauce foie gras** 6,70 €

Demi-magret de canard **au poivre vert** 6,70 €

Moelleux de chapon **à la crème forestière** 7 €

Pavé de bœuf **sauce morilles** 7,20 €

Pavé de biche **sauce morilles** 7,20 €

Accompagnements



Pommes de terre Grenailles 2,00 €

Gratin normand 1,70 €

Poêlée de légumes d'Antan 2,00 €

Riz 3 couleurs 1,50 €

Fondant de pommes de terre **aux cèpes** 2,30 €

Toutes nos sauces sont faites maison.
Commandez-en pour accompagner vos poissons
et viandes fraîches.