

## Menu à 18€

5 toasts

Cassolette de Saint-Jacques  
à la bretonne

Médaille de pintade farcie sauce foie gras  
ou

Mitonnade de sanglier sauce grand veneur

Millefeuille de pomme de terre aux champignons

## Menu à 23,50€

2 verrines

Bûchette de rillettes de saumon

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

Caille farcie aux fruits secs sauce pain d'épices  
ou

Pavé de biche sauce morilles

Millefeuille de pomme de terre aux champignons

## Menu Enfant à 6€

Mini pizza et mini quiche

Émincés de volaille à la crème et tagliatelles  
ou Brochette de boulettes et pommes noisettes

Kinder Surprise

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

### Retrait des commandes

Lundi 23 décembre avant 13h  
pour les viandes et volailles fraîches

Mardi 24 décembre avant 16h  
pour les plats cuisinés

Arrêt de prise des commandes  
les vendredi 20 et 27 décembre (12h)

Pas de commande par téléphone

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

**10€ OFFERT**  
avec le code BIENVENUE 19

Offre valable jusqu'au 31/12/2019 pour votre 1<sup>ère</sup> commande

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

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



La Maison Brouxel  
vous souhaite  
de Joyeuses Fêtes !



Place du Marché - 56450 Theix  
T. 02 97 43 01 14  
[www.maison-brouxel-theix.com](http://www.maison-brouxel-theix.com)





## Pour l'apéritif :



Pain surprise aux saveurs Thaï ..... 35 €  
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 froides



Bûche saumon épinards ..... 3,90 €  
Panacotta de foie gras ..... 4,50 €  
sur compotée pommes figues  
Salade tropicale aux crevettes ..... 4,50 €  
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 ballotines et pâtés en croûte

## 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 €  
Croustade de Saint-Jacques ..... 4,50 €  
sur fondue de poireaux

## Poissons



Filet de Saint-Pierre sauce safranée ..... 5,90 €  
Pavé de sandre sur fondue de poireaux ..... 5,90 €  
Filet de bar sauce beurre Nantais ..... 6,20 €  
Lotte à l'armoricaine ..... 6,20 €  
Brochette de Saint-Jacques sauce safranée ..... 6,20 €

## Viandes cuisinées



Bûche de canard aux girolles ..... 5,50 €  
Noix de jous de porc sauce pain d'épices ..... 6,50 €  
Médailon de pintade farcie sauce foie gras ..... 6,70 €  
Demi-magret de canard aux figues ..... 6,70 €  
Moelleux de chapon à la crème forestière ..... 6,70 €  
Pavé de veau à la crème forestière ..... 7 €  
Pavé d'autruche sauce morilles ..... 7,20 €  
Pavé de biche sauce morilles ..... 7,20 €

## 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



## Accompagnements



Gratin normand ..... 1,50 €  
Poêlée de légumes d'hiver ..... 1,90 €  
Riz festif riz safrané aux petits légumes ..... 1,90 €  
Gratin de légumes ..... 1,90 €  
Fondant de pommes de terre aux cèpes ..... 2,30 €  
Flan de légumes saveur truffe ..... 2,30 €

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