

le colis

## PLANCHA / FONDUE PIERRADE / BROCHETTES À FAIRE

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

**45 € les 3 kg** (soit 15 €/kg)

le colis

## 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)

**49 € les 7 kg**  
(soit 7 €/kg)

le colis

## FAMILLE

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

**80 € les 6 kg**  
(soit 13,33 €/kg)

le colis

## POUR DEUX

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

**25 € les 2,5 kg**  
(soit 10 €/kg)

le colis

## SEMAINE

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

**30 € les 3 kg**  
(soit 10 €/kg)

le colis

## PIQUE-NIQUE

1 poulet rôti coupé + 1 case de pâté maison  
+ 1 paquet de chips + 1 salade au choix (4 personnes)

**20 € le colis**



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.  
- Supplément de 5% pour toute livraison (TVA de 10% sur les livraisons).  
- Selon disponibilité.



Boucher • Charcutier • Traiteur  
Place du Marché - 56450 Theix

### HORAIRES D'OUVERTURE

Du Mardi au Samedi : 8 h – 12 h 30 et 15 h – 19 h  
Dimanche : 9 h – 12 h

Fermé le lundi

Retrouvez nous sur Maison Brouxel

Informations et demande de devis sur  
[www.maison-brouxel-theix.com](http://www.maison-brouxel-theix.com)



\* Bœuf Label Rouge 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 !**

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

## - NOS COLIS DE VIANDES

Faites des économies en achetant par colis !

le colis

## VEAU

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

**90 € les 7 kg**  
(soit 12,85 €/kg)

le colis

## 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  
5 cordons bleus

**60 € les 6 kg**  
(soit 10 €/kg)

le colis

## AGNEAU

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

**65 € les 5 kg**  
(soit 13 €/kg)

le colis

## BŒUF\* 6KG

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

**60 € les 6 kg**  
(soit 10 €/kg)

le colis

## COCHON

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

**48 € les 6 kg**  
(soit 8 €/kg)

le colis

## 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 g)

**99 € les 10 kg**  
(soit 9,90 €/kg)

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



Place du Marché - 56450 Theix  
**02 97 43 01 14**

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

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

## Plat unique (la part avec garniture)

TOUS NOS PLATS CUISINÉS SONT MAISON !



### SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Bœuf bourguignon + pommes de terre, riz ou pâtes.....	5,50 €
Paëlla.....	6,00 €
Choucroute garnie jarret, lard, saucisse.....	6,00 €
Cassoulet canard, lard, saucisse.....	6,20 €
Couscous agneau, poulet, merguez.....	6,20 €
Blanquette de veau.....	6,50 €
Cochon grillé + 2 légumes au choix (minimum 25 personnes)...	8,90 €

### À BASE DE POISSON

Calamar à la provençale + riz.....	5,80 €
Choucroute de la mer.....	6,20 €
Blanquette de la mer.....	6,20 €

### TRADITIONNELS BRETONS

Potée Bretonne jarret, lard, saucisse.....	6,50 €
Kig ha farz bœuf et porc.....	6,50 €
Noix de joue de porc au cidre + écrasé de pomme de terre.....	6,50 €

### CUISINE DU MONDE

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

### 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

14,90 €

(minimum 25 personnes)

#### Buffet Campagnard

Plateau de charcuterie maison et assortiment de salades

**Cochon grillé** accompagné de ratatouille et gratin Dauphinois

Plateau de fromages

## Pour l'apéritif

Toast ou petit four.....	0,90 € pièce
Mignardise sucrée.....	1,00 € pièce
Brochette de crevettes.....	1,80 €
Verrine.....	1,90 €
Accras de poissons.....	2,00 € / 100 g
Hérissou de légumes 30 mini brochettes.....	25 €
Pain surprise environ 50 mini sandwiches.....	30 €

Voir les formules Apéritif sur notre site internet

## Entrées froides

Coquille de saumon.....	3,20 €
Cheesecake au saumon.....	3,50 €
Melon surprise saison.....	3,80 €
Millefeuille de crudités.....	3,90 € / pers.
Salade tropicale aux crevettes.....	4,50 €
Saumon gravellax.....	5,00 € / la part
Assiette océane.....	6,50 €

Saumon gravellax, terrine de poisson maison, crevettes et sauce

## Poissons & Entrées chaudes

Bouchée à la reine.....	3,80 €
Bouchée aux fruits de mer.....	4,50 €
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne.....	4,50 €
Cassolette de Saint-Jacques sauce safranée.....	4,50 €*
Pavé de saumon aux agrumes.....	5,50 €
Piperade de cabillaud.....	5,50 €
Pavé de sandre sur fondue de poireaux.....	5,70 €
Filet de bar sauce beurre Nantais.....	6,20 €
Filet de Saint-Pierre sauce safranée.....	6,20 €
Lotte à l'Armoricaine.....	6,20 €
Brochette de Saint-Jacques.....	6,20 €

\* (+ 1,50 € de consigne)

### Menu 4 Saisons

18,90 €\*

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

## Viandes cuisinées (la part)

Jambon braisé sauce Madère ou Porto.....	5,50 €
Jambon en croûte sauce Madère ou Porto (8 à 10 personnes).....	6,50 €
Caille farcie sauce périgourdine.....	6,50 €
Filet mignon à l'ancienne.....	6,50 €
Demi magret de canard aux pêches ou au poivre.....	6,70 €
Médaille de pintade farcie sauce Périgourdine.....	6,70 €
Rôti de veau à la forestière ou Provençale.....	7,00 €
Cuisse de canard confite à l'orange ou au poivre vert.....	7,00 €

## Viandes fraîches

- Fondue (canard, volaille, bœuf, veau, porc)
- Pierrades, Rosbifs, Côtes de bœuf, tournedos
- Volailles des Landes natures ou farcies
- Rôtis de volaille (désossée et farcie) prêts à cuire
- Rôtis de veau (Orloff, Périgourdin, forestier, Italien)
- Tartare et Carpaccio de bœuf (sur commande)



## Accompagnements

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

Spécial mariage

### Menu Prestige

22,90 €

4 Mises en bouche (toasts ou petits fours)

Coupe océane (tartare de saumon fraîcheur)

Assiette Prestige (3 brochettes)

Crevettes, St-Jacques et légumes, palourdes farcies et sauce homardine

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

## 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	4,10 €
	<b>Condiments</b> (beurre, cornichons, mayonnaise)		
	<b>Chips</b>		
SUPPLÉMENTS EN OPTION			
+ option 1	<b>3 salades maison au choix**</b> (250 g / personne)		+ 2,90 €
+ option 2	<b>2 viandes froides</b> au choix : poulet, rosbif, rôti de porc cuit	—	+ 2,50 €
+ option 3	<b>Saumon</b> , pain de poisson maison, brochette de crevettes et sauce		+ 3,70 €
+ option 4	<b>Plateau de fromage</b> et pain		+ 2,20 €
+ option 5	<b>Dessert maison</b> (tarte aux pommes, crumble, far Breton ou salade de fruits)		+ 2,20 €

\*\* Salades : crudités en vinaigrette, Piémontaise, riz au thon, riz au crabe, taboulé, salade Bretonne, Antiboise, Niçoise, exotique, fruitée, charcutière, nordique, Francomtoise, duo, Italienne, Grecque, coleslow, Alsacienne...

## Nos Menus

### Menu Enfant

6,00 €

Grignoterie apéritives (selon saison)

Émincé de volaille à la crème et riz ou pâtes

**Hachis parmentier** maison

Kinder surprise