

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
	Condiments + Chips (beurre, cornichons, mayonnaïse)	
SUPPLÉMENTS EN OPTION		
+ option 1	3 salades maison au choix ** (300 gr/ pers)	4,10 €
+ option 2	Salades élaborées *** (300 gr/ pers)	5,90 €
+ option 3	2 viandes froides au choix : poulet, rosbif, rôti de porc cuit	3,00 €
+ option 4	Saumon, pain de poisson maison, brochette de crevettes et sauce	6,20 €
+ option 5	Plateau de fromage, salade, vinaigrette	2,50 €
+ option 6	Dessert maison (tarte aux pommes, crumble, far Breton ou salade de fruits)	2,50 €

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

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

Plateaux repas entreprises

à partir de 15,20 € HT par personne.
ENTRÉE, PLAT FROID, FROMAGE, DESSERT.

Menu Enfant 6,60 €

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



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 : 18 € (zone 1, modalité en magasin)

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



ARTISAN

Boucher • Charcutier • Traiteur

Place du Marché - 56450 Theix - Noyalo

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
maison-brouxel.fr



Imprimerie Graphitheix - 02 97 43 13 17



CARTE 2026

Place du Marché
 56450 Theix- Noyalo

02 97 43 01 14

sarlrouxel@gmail.com

maison-brouxel.fr

Les prix affichés sont TTC et Hors livraison. Plus de renseignements en magasin.
 Tarifs valables jusqu'au 1er Juillet 2026

Formules apéritives (Dinatoire)

50 mises en bouches 24 verrines salées 1 hériçon de légumes 30 mignardises	170 € 10 à 15 personnes
60 mises en bouches 1 hériçon de légumes 1 pain surprise 40 verrines salées 45 mignardises sucrées	261,50 € 15 à 20 personnes
80 mises en bouches 1 hériçon de légumes 2 pains surprise 50 verrines salées 60 mignardises sucrées	358,90 € 20 à 30 personnes
Pain surprise	40,00 €
Hériçon de légumes	28,00 €
Navettes briochées x 24 minimum	1,10 €
Cuillères chinoises x 24 minimum	1,60 €

Entrées froides

Miroir de lotte à l'armoricaine	5,30 €
Coquille de saumon	4,60 €
Coupe océane saumon, concombre, pomme granny	5,30 €
Entremet aux deux saumons mousseline de petits pois	5,30 €
Millefeuille de crudités	20,10 €/Kg
Assiette océane	7,50 €
Saumon gravé, terrine de poisson maison, crevettes et saumon	

Poissons & Entrées chaudes

Bouchée à la reine au ris de veau	5,50 €
Cassolette de rouget et fruits de mer	6,30 €
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	5,60 €
Cassolette de Saint-Jacques sauce safranée *	6,10 €
Pavé de Cabillaud beurre Nantais	8,10 €
Filet de bar rôti beurre Nantais	8,90 €
Filet de Saint-Pierre sauce safranée	7,70 €
Lotte à l'armoricaine	8,90 €
Brochette de Saint-Jacques 4 noix	8,10 €
Filet de daurade royal, fines bulles	8,80 €

* (+ 2,00 € de consigne)

Menu Campagnard 17,90 €

(minimum 25 personnes)

Assortiment de salades composée 300g / pers
(Option 1)

Cochon grillé accompagné de ratatouille et gratin Dauphinois
Plateau de fromages salade vinaigrette

Plats

TOUS NOS PLATS CUSINÉS SONT MAISON !



SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Bœuf bourguignon	6,90 €
Paëlla	8,00 €
Choucroute garnie jarret, lard, saucisses	7,70 €
Cassoulet canard, lard, saucisses	7,70 €
Couscous agneau, poulet, merguez	8,00 €
Blanquette de veau	7,90 €
Tartiflette	7,60 €
Cochon grillé garni Dauphinois, ratatouille (mini 25 personnes)	11,50 €

À BASE DE POISSON

Calamar à la provençale	7,70 €
Choucroute de la mer	7,90 €
Blanquette de la mer	7,90 €

TRADITIONNELS BRETONS

Potée Bretonne jarret, lard, saucisses	7,50 €
Kig ha farz bœuf et porc	7,50 €
Noix de joue de porc au cidre	7,50 €

CUISINE DU MONDE

Jambalaya poulet-merguez	7,10 €
Poulet Basquaise ou coco	6,60 €
Sauté de porc au curry ou à la provençale	6,60 €
Rougail saucisses	6,60 €
Émincés de bœuf aux épices ou au cidre	6,90 €
Tajine poulet + aubergine	7,20 €
Tajine agneau/poulet + aubergine	7,90 €
Tajine veau + aubergine	7,90 €

Menu 4 Saisons 24,90 €

5 Mises en bouche (toasts ou petits fours)

Cassolette de Saint-Jacques sauce safranée *

Médaille 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 vinaigrette (+ 1,50 € de consigne)

Viandes rôties (à part)

Jambon à l'os sauce forestière	6,30 €
Tronçon de filet mignon de porc sauce maison	7,20 €
Crapaudine de caille sauce safranée	9,80 €
Médaille de veau farci à l'ancienne	8,10 €
Demi magret de canard légumes au miel et safran	10,20 €
Médaille de pintade farcie délice des sous bois	8,10 €
Rôti de porc à la crème d'ail	6,30 €
Longe filet de veau à la forestière ou Provençale	10,20 €

Accompagnements

Fagot de haricots lardés	1,90 €
Riz blanc au safran	1,00 €
Gratin dauphinois	2,90 €
Gratin de légumes	2,90 €
Pommes de terre farcies	AU POIDS
Ratatouille maison au safran	2,90 €
Grenouilles rôties	2,90 €
1/2 tomate à la provençale au safran	1,90 €
Flan crémeux aux champignons	2,90 €

Fromages locaux

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

DUO APÉRITIF Charcuterie - Fromage

Tome au lait cru, sauce ail, chorizo, rosette, andouille,
jambon sec 4,60€ / personne

Spécial mariage

Menu Prestige 28,50€ *

4 Mises en bouche (toasts ou petits fours)

Entremet de la Mer *

Cassolette de rouget

Crevettes, St-Jacques, Rouget

Médaille de pintade Délice des sous bois
et son millefeuille de pomme de terre aux champignons

Pavé de cabillaud beurre nantais
accompagné de son gratin de légumes de saison

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