# MAISON BRAAT

CHARCUTERIE · TRAITEUR · DEPUIS 1999

# Carte de Noël

2026

## Pour commander

**Noël** : commandes jusqu'au
**dimanche 20 décembre**
**Jour de l'An** : commandes jusqu'au
**dimanche 27 décembre**
*Ouvert les dimanches 20 et 27 au matin*

1 Place Duhamel, 45300 Pithiviers
**www.MaisonBraat.fr**



## Chers clients,

Vous entendez ? Quelqu'un vient de tirer une chaise pour faire une place de plus. En cuisine, le boudin blanc dore doucement, et quelqu'un a déjà coupé la première tranche de pâté en croûte… alors qu'on avait dit qu'on attendrait tout le monde. C'est souvent comme ça que Noël commence.

Quand Sébastien a noué son premier tablier d'apprenti, à 14 ans, il était loin d'imaginer que ses recettes trouveraient un jour leur place sur la table de fête de tant de familles. La Maison Braat est née dans le Loiret en 1999. Depuis 2003, à Pithiviers, nous avons le plaisir de vous écouter nous raconter qui sera à votre table, ce que réclament les enfants et le plat qu'on vous redemande chaque année.

C'est en pensant à ces conversations que nous avons préparé notre carte de Noël 2026. Vous y retrouverez les boudins blancs que vous attendez, les pâtés en croûte qu'on aime poser entiers sur la table, et quelques créations dont nous espérons que vous viendrez nous reparler en boutique.

Tournez la page : votre réveillon commence peut-être par cette question que l'on se pose en famille devant la carte… *« Et cette année, qu'est-ce qu'on partage ? »*

Joyeux Noël à vous, et à tous ceux à qui vous ferez une place à table.

*Évelyne et Sébastien Braat*

*et toute l'équipe de la Maison Braat*

# Pour bien commencer

## L'apéritif

**Pain surprise « Le Charcutier »** *(48 mini-sandwichs)* — **39,90 €**
*Jambon blanc, mousse de foie, rillettes, saucisson sec & mortadelle*

**Pain surprise « Le Poissonnier »** *(48 mini-sandwichs)* — **49,90 €**
*Rillettes de thon, saumon fumé, tarama & fromage frais au saumon et ciboulette*

**Coffret de 9 verrines** *(3 variétés)* — **27,00 €**
*Parfait de foie gras & confit d'oignons rouges • Saumon frais, crème façon tzatziki • Tartare de tomates, crème de mozzarella & basilic*

**Coffret de 16 canapés** *(4 variétés)* — **18,00 €**
*Sablé au parmesan & jambon cru Maison • Navette à la mousse de foie • Blinis aux crevettes • Pain de mie, chèvre & amandes torréfiées*

**Coffret de 24 fours chauds** — **24,00 €**
*Quiches • pizzas • friands • croque-monsieur • bouchées au poulet • éclairs Mornay*

**Mini boudins blancs** *(15,50 € les 500 g)* — **31,00 € le kg**

**Mini Francfort** *(13,50 € les 500 g)* — **27,00 € le kg**

*Verrines présentées dans nos pots en verre réutilisables. Une consigne sera demandée au retrait.*

## Spécialités de la mer

**Caviar français d'Aquitaine** *(boîte de 20 g)* — **59,00 €**
*Un produit d'exception, fruit du savoir-faire aquitain*

**Caviar français d'Aquitaine** *(boîte de 50 g)* — **129,00 €**

**Tarama blanc** *(pot de 90 g)* — **6,20 €**
*Élaboré avec 40 % d'œufs de cabillaud, à la saveur délicate*

**Grands blinis** *(lot de 4)* — **4,60 €**

**Petits blinis** *(lot de 8)* — **6,20 €**

## Les entrées froides

**L'Écrin de Foie Gras** *(la part)* — **12,50 €**
*Tranche de foie gras, confit d'oignons rouges, gelée au Porto & petite brioche à tête*

**La Perle Saint-Jacques** *(la pièce)* — **9,50 €**
*Sablé à l'aneth, mousse de fromage frais au citron vert, tartare de Saint-Jacques & mangue*

**Le Joconde de Foie Gras** *(la pièce)* — **8,90 €**
*Biscuit Joconde, ganache de foie gras & pommes caramélisées*

**Le Délice de Saumon** *(la pièce)* — **7,90 €**
*Blinis, rillettes de saumon Maison, tomates confites & aneth*

**Terrine de poisson, saumon ou Saint-Jacques** *(la part)* — **5,80 €**
*Accompagnée d'une salade de perles de la mer, sauce citronnée*

**Notre saumon fumé Maison** *(90 g, la part)* — **9,90 €**
*Beurre demi-sel & blinis*

**Demi-langouste à la parisienne** *(la part)* — **Selon le cours**



# Les Fêtes

## Nos pâtés en croûte de fêtes

**Pâté en croûte Canard & Porc** — **49,90 €/kg**
*Canard, porc, pistaches, figues & foie gras — 4,99 € les 100 g*

**Pâté en croûte Volaille & Porc** — **39,90 €/kg**
*Volaille, porc, pistaches, abricots & foie gras — 3,99 € les 100 g*

## Nos incontournables

**Foie gras de canard à la coupe** *(le kg)* — **165,00 €**

**Ballotin de foie gras** *(300 g sous vide)* — **46,00 € la pièce**

**Saumon fumé à la coupe** *(le kg)* — **79,90 €**
*Élevé dans les eaux pures de Norvège, salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre dans notre fumoir : une chair ferme, une couleur intense et des arômes délicatement fumés. Une pièce d'exception pour les grandes tables.*

**Nos terrines en bocaux de fabrication Maison**
*Le savoir-faire de la Maison Braat, récompensé par de nombreuses médailles : Pithivérien • Campagnard • Gâtinois • Lapin • Canard — et aussi rillettes de cochon & foie gras de canard*



## Les entrées chaudes

**Escargots de Bourgogne** *(la douzaine)* — **12,00 €**

**Bouchée à la reine** *(la pièce)* — **6,50 €**
*Ris de veau, volaille de Luteau & champignons*

**Feuilleté de Saint-Jacques aux fruits de mer** *(la pièce)* — **8,90 €**
*Et sa fondue de poireaux*

**Coquille Saint-Jacques à la normande** *(la pièce)* — **9,90 €**

**Cassolette de 6 escargots** *(la pièce)* — **9,50 €**
*Julienne de petits légumes, champignons, sauce forestière & feuilletage*

**Boudin blanc au lait entier & infusion de légumes** *(env. 150 g)* — **4,50 €**

**Boudin blanc truffé à 2 %** *(env. 150 g)* — **6,50 €**

## Les poissons chauds

**Saumon rôti, sauce crémeuse aux crustacés** *(la part)* — **15,80 €**

**Dos de cabillaud rôti, beurre blanc aux herbes fraîches** *(la part)* — **17,90 €**

**Lieu jaune rôti, sauce au Champagne** *(la part)* — **16,90 €**

*Accompagnés d'une petite dariole de légumes, d'une crevette bouquet et d'un fleuron feuilleté.*

# Le repas de fêtes

## Les viandes & volailles *(prix à la part, sans garniture)*

| | |
|---|---|
| Médaillon de chapon farci, crème forestière *(la part)* | 13,40 € |
| Mijoté de cerf, miel, abricot & épices de Noël *(la part)* | 14,40 € |
| Jambon en croûte, sauce madère *(min. 8 pers., la part)* | 12,50 € |
| Ris de veau poêlés, crème aux morilles *(la part)* | 19,40 € |

*Accompagnez vos viandes des garnitures de votre choix, ci-dessous.*

## Les garnitures *(au choix, portion d'env. 200 g)*

| | |
|---|---|
| Légumes rôtis au miel & aux épices | 4,50 € |
| Gratin dauphinois à la truffe 2 % | 5,90 € |
| Dariole de châtaignes & champignons | 4,90 € |
| Dariole de pommes de terre sarladaises & foie gras | 5,90 € |
| Risotto crémeux au parmesan & champignons | 4,90 € |

## Nos volailles fermières

| | |
|---|---|
| Chapon *(3,1 à 3,9 kg)* | 27,90 € le kg |
| Poularde *(1,9 à 2,2 kg)* | 25,85 € le kg |
| Farce fine de Noël aux girolles & à l'Armagnac | 22,90 € le kg |
| Cuite sous vide, prête à dorer *(par volaille)* | +10,00 € |

Volailles crues au kilo, farce comptée à part.

**Exemples (volaille crue) :**

- Un **chapon** de 3 kg à 83,70 € + 750 g de farce à 17,18 € revient à environ **100,88 €**
- Une **poularde** de 2 kg à 51,70 € + 500 g de farce à 11,45 € revient à environ **63,15 €**

*Cuite sous vide : +10 € sur le total, soit environ 110,88 € et 73,15 €.*

## Le plateau de fromages

| | |
|---|---|
| Fromages affinés *(min. 6 pers., par personne)* | 7,50 € |

*Brie de Meaux • Comté 12 mois • Saint-Nectaire fermier • Roquefort • Chèvre*

## Notre cave

*Pour accompagner vos plats et offrir un véritable plaisir gustatif, notre cave vous propose une sélection de grands crus et de vins d'exception.* **Stocks limités.**

***Blancs** (la bouteille)*

| | |
|---|---|
| Bourgogne Chardonnay *(Domaine Aurore Bachelet, 2023/2024)* | 24,00 € |
| Saint-Aubin 1er Cru « Remilly » *(Domaine Aurore Bachelet, 2023/2024)* | 49,00 € |
| Mercurey 1er Cru « La Mission » *(Château de Chamirey, 2022)* | 53,00 € |
| Saint-Aubin 1er Cru « Les Frionnes » *(Domaine Hubert Lamy, 2022)* | 83,00 € |

***Rouges** (la bouteille)*

| | |
|---|---|
| Hautes-Côtes de Nuits « Louis Auguste » *(Domaine David Duband, 2022)* | 27,00 € |
| Mercurey *(Château de Chamirey, 2023)* | 29,00 € |
| Santenay 1er Cru « Clos des Mouches » *(Domaine Aurore Bachelet, 2023/2024)* | 45,00 € |
| Vosne-Romanée *(Domaine des Perdrix, 2022)* | 94,00 € |

## Carte cadeau

MAISON BRAAT

*Offrez un moment gourmand à ceux que vous aimez. En vente en boutique : 25 €, 50 € ou 100 €, cumulables pour offrir davantage.*

Offerte à .....

Montant ☐ 25 € ☐ 50 € ☐ 100 €

N° .....

De la part de .....

Valable jusqu'au .....

*Cachet de la Maison*