



## Les desserts

Trio gourmand Choux garnis présentés en brochette	2,50 €
Fraisier	2,60 €
Framboisier	2,70 €
Tarte chocolat et guimauve à la fraise	2,70 €
Le Plougastel Mousse litchi-fraise, biscuit, glaçage fraise	2,80 €
L'Exotique Dacquoise agrumes, crémeux mangue passion, crémeux chocolat passion	2,80 €
L'Abricotier Biscuit Joconde, intérieur abricot lavande, mousse abricot, glaçage abricot	2,80 €
Tout à la fraise et thym citron	2,85 €
Calice de macaron aux framboises	2,90 €
L'Emotion Verveine Feuillantine, praliné, fleur de sel, chocolat lacté caramel, verveine, glaçage lacté caramel	2,90 €
Verrine Victoria Dacquoise citron vert, mousse chocolat blanc citron vert, brunoise d'ananas, passion	2,90 €

7 rue Franklin - 44000 Nantes  
**02 40 48 51 39**  
[www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

## services

### Je veux encore plus de choix !

Retrouvez nos plats du jour sur le site [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

### Je souhaite être livré !

Livraison possible sur Nantes et agglomération pour un montant d'achat minimum. Frais de livraison.

### J'organise un cocktail, un buffet !

Demandez nos cartes spécifiques en boutique ou par la page contact du site.

### J'ai besoin de matériel et/ou de serveurs !

Demandez un devis par téléphone ou par la page contact du site [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

TVA à 5,5%. Toutefois, en cas de fourniture de matériel et/ou de personnel de service, la TVA applicable sera à 7%. Prix valables jusqu'au 31 octobre 2012 sauf en cas de nouvelle modification du taux de TVA.

Commande minimum pour 4 plats identiques dans un délai de 48h00 par téléphone, fax ou mail. Un acompte est demandé et encaissé à la réservation.

Les produits à réchauffer sont présentés en cassolettes en porcelaine. Un chèque de caution est demandé pour le prêt des plats, qui doivent être rapportés propres au magasin dans les 8 jours suivant votre réception. La perte, la casse comme le lavage par nos soins seront facturés.

### Conditions de conservation

Tout produit périssable doit être conservé à 4°.

### Conditions de réchauffage

Les indications de réchauffage des plats sont précisées lors du retrait de la commande.

# Brisson

## TRAITEUR

la carte boutique  
 Printemps-été 2012



## entrées froides

- Tian de légumes basilic mozzarella 4,80 €
- Verrine vénitienne 4,90 €  
Artichaut à la Romaine brunoise de légumes, tomates confites au four, jambon de Parme
- L'italien 5,10 €  
Eclair de tomate, mozzarella
- Terrine de thon « albacore » et chutney exotique la tranche de 100g 5,40 €
- Tourteau et fenouil croquant sur une mousse de petit pois à la française 7,10 €  
Présentation en verrine
- Queues de langoustines sur fine ratatouille et chips de chorizo ibérique 8,50 €
- Salade de homard, guacamole d'avocat et vinaigrette mangue/passion 8,50 €

## entrées chaudes

- Millefeuille de volaille au curry 4,80 €
- Tartine de machecoulais au poivre de fruits rouges 4,80 €  
Mesclun et gelée de fruits
- Cocotte de légumes du soleil, soupe de tomate 6,00 €  
Quenelle de mascarpone et huile de basilic  
À déguster froid ou chaud selon l'envie !
- Fleur de courgette farcie aux langoustines 7,80 €  
Boullgour à la coriandre et consommé de langoustine

## les poissons

- Filet de rouget à l'orientale et sa caponatina 7,90 €
- Nage de cabillaud au Sauvignon 8,00 €  
Parfum vanille, gingembre et safran
- Thon « albacore » et légumes à la plancha 8,50 €  
Sauce Romesco
- St Pierre en écailles de courgette au piment d'Espelette 10,50 €  
Allumettes de céleris, sauce moutarde à l'ancienne
- Blanc de bar à la pistache 11,50 €  
Asperges vertes, sauce coco/citronnelle
- Lotte à l'anis 11,50 €  
Purée de fenouil confit et zestes de citron jaune

### Je veux encore plus de choix !

Retrouvez nos plats du jour sur le site [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

### Je souhaite être livré !

Livraison possible sur Nantes et agglomération pour un montant d'achat minimum. Frais de livraison.

### J'organise un cocktail, un buffet !

Demandez nos cartes spécifiques en boutique ou par la page contact du site.

### J'ai besoin de matériel et/ou de serveurs !

Demandez un devis par téléphone ou par la page contact du site [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

## services

## les viandes

- Filet de poulet bio au basilic, risotto crémeux aux girolles 7,90 €
- Râble de lapin aux olives, jus de romarin 8,20 €  
Légumes de saison liés au beurre d'escargot
- Selle d'agneau au basilic 8,90 €  
Frites de polenta et jus d'agneau au poivron
- Filet de canette papeton d'aubergine 8,90 €  
Sauce tomate olive
- Fricassée de pintade aux langoustines 9,50 €  
Pétale de tomates et pointes d'asperges
- Noix de veau, tomate jaune farcie d'un cœur de légumes 10,50 €

“ Prix à la part.  
Commande pour un minimum de 4 plats identiques, dans un délai de 48h00. ”

7 rue Franklin - 44000 Nantes

02 40 48 51 39

[www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)