

# Brison

TRAITEUR

## *Les plateaux repas*



ec attitude ●

*Oh!*

**Eco attitude**  
Toutes les assiettes  
sont biodégradables  
et compostables !

AUTOMNE-HIVER 2011

## Argile



Salade de betterave aux pommes, mangue et menthe  
Poitrine de volaille et salade de chou vert aux noix et à l'huile de noix  
Cake orange chocolat  
Supplément fromage : 1,50 € HT

**16,50 € HT** - 17,66 € TTC

## Mica



Terrine de bœuf, sauce gribiche  
Pavé de merlu au muscadet, poire, concombre et raisin, réduction d'un jus de viande  
Fromage de saison et pain aux fruits secs  
Eclair au chocolat

**18,50 € HT** - 19,80 € TTC

## Schiste



Curry de blé aux légumes  
Pavé de saumon aux œufs de hareng, sommités de chou-fleur  
au vinaigre exotique  
Tarte fine aux pommes  
Supplément fromage : 1,50 € HT

**17,50 € HT** - 18,73 € TTC

## Quartz



Terrine de légumes aux artichauts, sauce tomate à l'estragon  
Jambon « Pata Negra » cuit, purée de patate douce et  
crème de cornichon  
Fromage de saison et pain aux fruits secs  
Tarte chocolat café

**19,80 € HT** - 21,19 € TTC

Tous nos plateaux  
sont accompagnés  
d'un petit pain de  
campagne artisanal  
et d'un carré de  
chocolat noir.

## Granit



Fraîcheur de maquereau  
Râble de lapin moelleux à la moutarde violette, poêlée de potiron aux noisettes  
Fromage de saison et pain aux fruits secs  
Tartelette clémentine framboise

**20,50 € HT** - 21,94 € TTC

## Chrome



Tartine de poulet Tandoori et rémoulade de légumes  
Lieu jaune, tapenade de poivron, mousseline de petits pois et petits lardons séchés  
Fromage de saison et pain aux fruits secs  
Coupelle de fruits de saison

**22,00 € HT** - 23,54 € TTC

## Beryl



Brochette de mini-club sandwiches au tourteau et poivron au thon  
Cabillaud parfumé au curry/citron vert et quelques légumes du moment  
Fromage de saison et pain aux fruits secs  
Crème brûlée praliné

**21,50 € HT** - 23,01 € TTC

Tous nos plateaux  
sont accompagnés  
d'un petit pain de  
campagne artisanal  
et d'un carré de  
chocolat noir.

## Argent



Arlequin de légumes et vinaigrette ravigote  
Canette en filet aux épices à pain d'épices, chou rouge confit et figue rôtie  
Fromage de saison et pain aux fruits secs  
Entremet Oliveira

**22,50 € HT** - 24,08 € TTC

## Le plateau du mois



« Pour varier les plaisirs, nous vous proposons un plateau différent tous les mois ! »

**18,30 € HT** - 19,58 € TTC

**Pour une démarche environnementale, Brison Traiteur s'engage !**

Tous nos plateaux contiennent des assiettes en pulpe de canne, biodégradables et compostables, des couvercles en RPET, matière recyclable et déjà issu du recyclage, des couverts en inox recyclables... tellement élégants que l'on peut les conserver au bureau, à la maison ! Tout est contenu dans un joli coffret cartonné plus petit et donc plus maniable !

Malgré tout, nous n'avons pas voulu sacrifier à la mise en beauté de nos produits, la vaisselle est élégante et épurée... l'emballage qui préserve l'environnement c'est bien, mais quand il est beau, c'est encore mieux !

ec attitude ●

Oh!

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

## Carte des boissons

### Les blanches

	HT	TTC
<i>Loire</i>		
Chardonnay Le Bois Chalard VP 2010 Domaine Sauvion .....	<b>4,90 €</b>	5,86 €
Muscadet sur lie Château du Cleray AOC 2010 Domaine Sauvion .....	<b>6,20 €</b>	7,42 €
Touraine Sauvignon AOC 2010 Château de la Presle .....	<b>6,35 €</b>	7,59 €
Valençay AOC 2010 Domaine Philippe Augis .....	<b>7,70 €</b>	9,21 €
Pouilly fumé AOC 2010 Château Favray .....	<b>13,20 €</b>	15,80 €
<i>Languedoc</i>		
Vin de Pays des Côtes de Gascogne 2010 Domaine Fortunet .....	<b>4,85 €</b>	5,80 €

### Les rouges

<i>Loire</i>		
Anjou rouge AOC 2009 Domaine des Varannes .....	<b>5,20 €</b>	6,22 €
Chinon Tradition AOC 2009 Domaine Gouron .....	<b>8,20 €</b>	9,81 €
Saumur Champigny AOC 2008 « Clos des Cordeliers » .....	<b>8,70 €</b>	10,40 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC 2010 La Vinée. Max Cognard .....	<b>9,70 €</b>	11,60 €
<i>Bordeaux</i>		
Bordeaux AOC 2008 Château Taussin .....	<b>5,20 €</b>	6,22 €
Côtes de Bourg AOC 2008 Terre de Cibelle .....	<b>6,90 €</b>	8,25 €
Médoc AOC 2009 Château Aimée .....	<b>9,95 €</b>	11,90 €
<i>Languedoc</i>		
Vin de Pays d'Oc Syrah Domaine Grier .....	<b>4,85 €</b>	5,80 €
Côtes du Roussillon AOC 2007 « Le Galamus » Domaine Grier .....	<b>5,20 €</b>	6,22 €

### Les pétillants

Turbulent brut méthode traditionnelle Prémabule Sauvion .....	<b>6,90 €</b>	8,25 €
Crémant de Loire AOC brut Cuvée du Fief .....	<b>8,10 €</b>	9,69 €
Anjou Brut « Schistes » Château de Pufille .....	<b>9,50 €</b>	11,36 €
Champagne Brut J.M. Rigot .....	<b>18,30 €</b>	21,89 €

### Les eaux

Cristaline 1,5 L .....	<b>1,25 €</b>	1,34 €
Evian 1,5 L .....	<b>1,75 €</b>	1,87 €
Badoit 1 L .....	<b>2,10 €</b>	2,25 €
Perrier 1 L .....	<b>2,45 €</b>	2,62 €

### Les softs

Jus d'orange pur jus 1L .....	<b>3,50 €</b>	3,75 €
Jus de fruits ananas, pamplemousse, pomme, multi fruits 1L .....	<b>3,50 €</b>	3,75 €
Coca Cola 1,5 L .....	<b>3,60 €</b>	3,85 €
Orangina 1,5 L .....	<b>3,90 €</b>	4,17 €

Tarifs à l'unité (bouteille 75 cl) – en euros . TVA à 19.6% sur les vins. TVA à 7% sur les eaux et les softs.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# Conditions de vente

## Réservation

Toute réservation doit nous parvenir 48h00 à l'avance.

Toute commande doit être confirmée par écrit en utilisant impérativement notre modèle de bon de commande, soit par mail sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com), soit par fax au 02 51 72 22 83.

Le nombre de convives, l'adresse de livraison et de facturation, doivent être clairement indiqués. Nous accusons réception de votre commande écrite.

## Compositon

La composition des plateaux n'est pas modifiable (sauf sur demande expresse et avec supplément). Le panachage est à éviter, sauf à partir d'un minimum de 10 plateaux repas (avec 5 d'une variété et 5 d'une autre).

Les plateaux repas sont composés de produits frais, et doivent être consommés aussitôt leur livraison ou conservés au frais.

Le plat principal peut se réchauffer au micro-onde dans le même contenant (en enlevant impérativement le couvercle).

## Livraison

La livraison sur Nantes et sa première couronne est offerte à partir de 6 plateaux commandés. En deçà, le coût de la livraison est de 15,50 € HT. Pour une livraison au-delà de ce secteur, le coût de la livraison dépendra de la distance kilométrique, et du nombre de plateaux commandés (sur devis).

## Annulation - Ajout

Aucune annulation de commande totale ou partielle ne sera prise en compte le matin même de votre livraison.

Nous prenons en compte les ajouts sur votre commande du midi jusqu'à 9h30 le matin. Dans cette urgence, les plateaux ajoutés seront uniquement des plateaux du mois.

## Facturation

Les plateaux sont à régler à réception de la facture. Possibilité de paiement à distance. TVA à 7%.

## Les options

- Des couverts en bambou à la place de l'inox : aucun supplément !
- Nouveauté ! un verre en verre : supplément de 0,80 € ht par plateau.
- Café en thermos avec tasse et sucre : 1,70 € ht/pers (à partir de 5 personnes).

**Brison**  
TRAITEUR

7 rue Franklin - 44000 NANTES  
Tél. : 02 40 48 51 39 - Fax : 02 51 72 22 83  
[www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)