

## Poissons

Filet de Rouget, sur tranche d'Aubergine, Coing confit et Cèpes .....	7,80 €
Bar rôti au Thé, déclinaison de Carottes et sauce au Thé .....	10,50 €
Filet de Bar au pistil de Safran, garniture et sauce Dieppoise .....	10,50 €
Tronçon de Lotte aux zestes de Citron jaune et mousseline de Pommes de terre à la Vanille bâton .....	11,00 €
Turbot aux Ecrevisses, bisque, tombée d'Épinard, Champignons, Amandes .....	12,90 €
Demi Homard décortiqué, risotto aux Agrumes et Fenouil confit .....	15,90 €

## Viandes

Suprême de Poularde clouté au Foie Gras, sauce Morilles purée de Patates douces et pointes d'Asperges vertes .....	8,90 €
Magret de Canard du Gers, tonnelet d'Aubergine, Roquette et Champignons poêlés, sauce Groseilles .....	8,90 €
Pavé de Biche, Pommes rôties aux Cranberries, sauce Grand Veneur .....	9,50 €
Choux farcis de ris de Veau et jus de Veau aux Épices douces .....	10,90 €
Grenadin de Veau, crème de Foie Gras, écrasé de Pommes de terre aux Girolles .....	10,90 €
Pigeonneau au Foie Gras, petite Saucisse de cuisses, purée de Butternut, sauce Soja .....	11,50 €
Noisettes de Chevreuil, flan de Potimarron aux Pistaches et purée de Kumquat .....	12,90 €

## Volailles cuites

Dinde Fermière de Noël (le kilo) .....	25,50 €
Chapon Fermier de Challans Label Rouge (le kilo) .....	29,50 €

Nos volailles sont garnies de farce fine truffée

### Accompagnements

Fricassée de Marrons (le kilo) .....	17,90 €
Poêlée de Potimarron, Raisin et Noisettes (le kilo) .....	17,90 €

« Simplifiez-vous la vie en cuisine, nos chefs cuisent vos volailles, fondant et moelleux garantis ! »



## Plats conviviaux

### La part (commande minimum pour 8 personnes)

Vol au vent à la Reine ou aux Saint Jacques (6-8 pers) .....	8,00 €
Jambon en croûte sauce Porto (Épinards à la crème) .....	8,30 €
Filet de Bœuf en brioche sauce Périgieux (Épinards à la crème) .....	10,50 €

## Fromages

Plateau de fromages affinés par Maître Beillevaire	
De 6 à 10 personnes .....	3,20 €/pers
Plus de 10 personnes .....	2,90 €/pers

## Bûches de Noël

<b>Bûche pour 4, 6 ou 8 personnes</b> .....	3,00 € la part
Bûche crème au Beurre Café	
Bûche crème au Beurre Chocolat	

<b>Bûche pour 4, 6 ou 8 personnes</b> .....	3,30 € la part
Bûche Royale : Biscuit succès, feuillantine pralinée, mousse au Chocolat	
Bûche Oliveira : Biscuit huile d'olive, mousse Chocolat blanc, fromage blanc, crémeux Citron et Framboises fraîches	
Bûche Exotic : Dacquoise Agrume, crémeux exotique et Mangue, crème Chocolat exotique	
Bûche Provence : Dacquoise Pistache, crémeux Abricot, mousse nougat	
Bûche Rêve : Biscuit Chocolat, croustillant Pistache, crémeux Citron Framboise, mousse Chocolat au lait	



## Réductions sucrées

Le plateau de 24 pièces .....	20,00 €
-------------------------------	---------

## Desserts du 1<sup>er</sup> de l'An

### Présentation individuelle

L'Eclair Framboise .....	2,70 €
L'Oliveira : biscuit huile d'olive, mousse Chocolat blanc, fromage blanc, crémeux Citron et Framboises fraîches .....	2,80 €
Le Provence : dacquoise Pistache, crémeux Abricot, mousse nougat .....	2,80 €
Cœur écarlate : sablé breton pistaché, mascarpone, meringue au Miel, cœur Griottes, Citron vert .....	2,80 €
L'Aumônière : crêpe et fruits frais .....	2,85 €
Le Royal Chocolat / Royal Blanc .....	2,90 €
Verrine de Tiramisu et Caramel au Beurre salé .....	2,90 €
Verrine Bora : mousse Chocolat, crémeux Orange Pamplemousse, caramel aux Fruits de la passion .....	3,30 €

Brison  
TRAITEUR

# Carte des Fêtes

LE PLAISIR  
À PORTÉE DE  
BOUCHE



Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé en France - Conception sochik-graphik.fr - 06 99 81 17 10

Pour les Volailles cuites et les plats conviviaux, il est préférable de commander avant le 19 décembre pour Noël et avant le 26 décembre pour le 1<sup>er</sup> de l'an.

Brison  
TRAITEUR

7, rue Franklin - 44000 Nantes  
Tél. 02 40 48 51 39 - Fax 02 51 72 22 83  
www.brisontraiteur.com - brison.traiteur@wanadoo.fr

7 Rue Franklin à Nantes - 02 40 48 51 39  
www.brisontraiteur.com

# LE PLAISIR À PORTÉE DE BOUCHE



## Plateaux Cocktail

### Le plateau de 20 pièces

**1<sup>er</sup> Plateau :** ..... 18,50 €

Duo de Tomates cerise farcies en brochette  
Pince de Radis noir au tartare de Saumon  
Mini blinis de Feta, Tomate et Aubergine  
Mini financier et marmelade de Kumquat  
Vitelotte aux Œufs de Truite

**2<sup>ème</sup> Plateau :** ..... 18,50 €

Génoise choco Foie Gras et Cerise  
Puits de Courgette, crème de Homard et Homard  
Mini blinis à l'Orange, zestes et Écrevisse  
Mini madeleine aux Herbes et au Bleu  
Navet, Saumon et Mascarpone



## Macarons Salés

**Le Plateau de 20 macarons :** ..... 18,50 €

Encre de Seiche et Tomate confite  
Aneth et Saumon  
Safran et Tourteau  
Foie Gras et Épices  
Chèvre et Poivron compoté



## Nouveauté ! Truffes au Foie Gras

Le sachet de 10 truffes ..... 20,00 €

## Délices d'Apéritif

### Réductions salées à chauffer

Le plateau de 24 pièces ..... 19,20 €  
Brioche à la mousse de Foie Gras (50 pièces) ..... 31,00 €  
Brioche au Crabe (50 pièces) ..... 32,00 €  
Brioche au Saumon fumé (50 pièces) ..... 33,00 €  
Brioche au Crabe et au Saumon (50 pièces) ..... 32,50 €  
Pain surprise 55 pièces (différentes variétés) ..... De 30,00 à 33,00 €

## Verrines Saveurs

Le coffret de 6 verrines froides ..... 13,90 €  
Tartare de Saumon fumé et crème de vodka  
Gelée de Champagne, Écrevisse, Fève et Avruga  
Crèmeux de Lentilles roses et Foie Gras

## Mises en Bouche chaudes

Saint-Jacques panée aux Pignons de pin, réduction au Porto ..... 2,50 €  
Bar aux Épices et mousseline de Céleris ..... 2,80 €  
Petit consommé de Poularde (Foie Gras et Trompettes en croûte) ..... 3,00 €  
Croustillant de Foie Gras sauce aceto balsamico ..... 3,00 €

## Foie Gras Maison

Foie Gras de Canard (environ 70 g) ..... 9,80 €  
Foie Gras d'Oie (environ 70 g) ..... 10,90 €  
Foie Gras d'Oie truffé (environ 70 g) ..... 14,70 €

## Accompagnements

### Réservé pour nos terrines de Foie Gras

Compote de Figues (les 100 g) ..... 1,55 €  
Gelée de Vin (les 100 g) ..... 1,55 €

## Entrées Froides

Panna-cotta de Homard et Safran ..... 6,80 €  
Carré nordique de Saumon fumé, Œufs de Saumon, Homard, crème de Raifort ..... 6,80 €  
Salade de Saint Jacques marinées, Artichauts et pétales de Tomates confites, vinaigrette à la Truffe ..... 7,90 €  
Bûchette de Foie Gras sur pain d'épices ..... 9,50 €  
Demi Langouste fraîche à la Parisienne ..... 25,90 €

## Entrées Chaudes

Pomme Anna de Tourteaux et crème de Crevettes grises ..... 7,50 €  
Saint Jacques en coquille lutée à la Vanille fraîche ..... 7,90 €  
Feuilleté de Saint Jacques pané aux Pignons de pins et jus de Veau réduit ..... 7,90 €  
Risotto de Saint Jacques, parfumé à la Truffe, sauce Saint Jacques ..... 7,90 €  
Foie gras poêlé, Pamplemousse et Patates douces ..... 8,50 €