

CARTE TRAITEUR  
*Printemps Été*  
2017



Brison  
TRAITEUR

DECouvrez  
**LA TARTE MOZZARELLA**



## LES ENTRÉES FROIDES

---

7649 ... Cocotte du soleil ... 6,20€

oeuf mollet en chaud-froid, tartare de légumes, roquette  
et vinaigrette ravigote

6261 ... Tarte mozzarella aux couleurs de l'été ... 6,20€

biscuit crackers, fenouil croquant, anchois marinés

6417 ... Transparence de langoustines ... 7,80€

sur salade de pain à la tomate, féta et pétales de tomate séchée

6264 ... Verrine Vitello tonnato ... 7,80€

veau en dés, pistou, câpres, pignons de pain et parmesan

6418 ... Médailles de homard breton ... 8,75€

sur blinis au nori, crème de raifort, radis rose et pois gourmands

10100 ... Burger de homard breton ... 8,80€

rémoulade de légumes à l'orange, blinis à l'encre de seiche

*Découvrez tous nos produits en vente  
sur notre e-boutique [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)*



# LES LÉGUMES FARCIS

---

6275 ... Tomate farcie ... 6,20€  
d'un wok de légumes et brochette de poulet yakitori

6276 ... Aubergine farcie ... 6,20€  
façon moussaka et houmous à la pâte de tahin

6274 ... Courgette farcie ... 6,80€  
de cabillaud et gambas rôties et mirepoix de poivron

*Commandez en ligne  
et retirez votre commande en boutique ou choisissez d'être livré*

DECouvrez  
**LA COURGETTE FARCIE**



*Printemps Ete*

Page 5

DECouvrez  
LE FILET DE ROUGET



## LES PLATS DE POISSON

---

6420 ... Filet de colin au coulis de tomate balsamique ... 8,80€  
écrasé de pommes de terre à l'estragon et tranche de citron confit

6266 ... Filet de rouget sauce ravigote ... 8,80€  
caviar d'aubergine et tomate cerise confite, façon tatin

3079 ... Cabillaud en habit de tomates ... 9,80€  
riz à l'espagnol et crème de petits pois

6422 ... Lotte rôtie et polenta crémeuse au safran ... 12,80€  
tomates et poivrons à la provençale, pignons de pin et pistou

6265 ... Filet de bar rôti sans peau ... 12,80€  
sauce vierge et lumaconi farcis de légumes mareyeurs

*Retrouvez l'accord Met & Vin de chaque plat  
sur notre e-boutique [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)*

# LES PLATS DE VIANDE

---

6270 ... Hâché de veau à la milanaise ... 8,80€  
sur paillason de pommes de terre, tomates confites, roquette et sauce barbecue

7650 ... Tajine de poulet noir en ballotine ... 9,50€  
samoussa, olives noires, citron confit et coriandre

6267 ... Suprême de pintade au lard ... 9,50€  
tian de courgette et poivron, crème d'estragon parfumée au lard

6268 ... Agneau en 2 cuissons ... 12,50€  
tomate farcie d'agneau confit et purée à l'ail, côte d'agneau rôti,  
galette de courgette et jus d'agneau

6269 ... Filet de boeuf au beurre maître d'hôtel ... 12,90€  
gnocchis farcis aux champignons et salade sucrine braisée

# LES FROMAGES

2060 ... Plateau de fromages Beillevaire pour 6 personnes ... 25,20€

DECouvrez  
LE HACHÉ DE VEAU À LA MILANAISE





DECouvrez  
**LE ROUSSILLON**



*Printemps Ete*

Page 10

## LES DESSERTS INDIVIDUELS

6427 ... Choux citron vert basilic ... 2,90€  
crèmeux citron vert et meringue italienne au basilic

7063 ... Tarte tout à la fraise ... 3,00€  
crème d'amande fraise, crème pâtissière fraise et thym citron

7347 ... Sablé breton aux fruits rouges ... 3,20€  
chantilly ivoire à la pistache, fraise, framboise, mûre,  
groseille, meringuettes à la pistache

6273 ... Tarte ruby... 3,20€  
crème d'amande pamplemousse, mousse framboise

6428 ... Scottish ... 3,30€  
shortbread, mousse pralinée, ganache chocolat,  
glaçage lait et amande hâchée

3392 ... Roussillon ... 3,30€  
biscuit madeleine chocolat, crèmeux amande,  
coulis abricot, mousse gianduja

6271 ... Tulameen ... 3,30€  
mousse litchi, crèmeux framboise, financier pistache

6272 ... Rocher coco ... 3,30€  
biscuit Nantais exotique, mousse coco, gelée de griotte et citron vert

DECouvrez  
LA TARTE TOUT À LA FRAISE



## LES DESSERTS A PARTAGER

### Tarte tout à la fraise

4 pers ... 13,20€ / 6 pers ... 19,80€ / 8 pers ... 26,40€

### Sablé breton aux fruits rouges

4 pers ... 14,00€ / 6 pers ... 21,00€ / 8 pers ... 28,00€

### Tarte ruby

4 pers ... 14,00€ / 6 pers ... 21,00€ / 8 pers ... 28,00€

### Roussillon

4 pers ... 14,40€ / 6 pers ... 21,60€ / 8 pers ... 28,80€

### Tulameen

4 pers ... 14,40€ / 6 pers ... 21,60€ / 8 pers ... 28,80€

### Scottish

4 pers ... 14,40€ / 6 pers ... 21,60€

Pièce montée de choux ou Pièce montée de macarons  
Tarifs sur demande

*Renseignements auprès du service commercial*



# Les menus de l'été

## Saveur

Tarte mozzarella  
aux couleurs de l'été

Filet de colin au coulis  
de tomate balsamique

Choux citron vert basilic

**17,50€**

## Gourmet

Burger de homard  
blinis à l'encre de seiche

Filet de boeuf  
au beurre maître d'hôtel

Roussillon

**24,50€**

Tarifs valables à partir  
de 4 menus identiques commandés

Printemps Ete

Page 14

## SELECTION DES VINS

### BLANC

LOIRE - Muscadet Sèvre et Maine «La Grange» Vieilles Vignes 2015	7.50
LOIRE - Quincy 2016 Domaine Gérard Bigonneau	9.30
LOIRE - Vin Pays nantais «Bohème» Domaine Sénéchalère Marc Pesnot	12.60
LOIRE - Sancerre 2015/2016 Domaine de la Perrière	15.00
LOIRE - Pouilly fumé Les Roches 2013/2014 Domaine Saget	18.00
BOURGOGNE - Bourgogne blanc Domaine François Mikulski	18.60

### ROSÉ

LOIRE - Gamay rosé «Allegro»	6.60
PROVENCE - Côteaux Varois «Les Restanques Bleues»	10.20
LANGUEDOC - Rosé «Bohème» Domaine Julien Peyras	12.60

### ROUGE

LOIRE - Chinon AOP 2015 Maison Sauvion cuvée Dilection	12.60
LOIRE - Anjou rouge 2014 Domaine Agnès & René Mosse	16.80
BORDEAUX - Graves 2014 Château des Gravières	11.40
BORDEAUX - Saint Emilion Grand Cru AOP 2011/2012 Puy Mouton	18.00
LANGUEDOC - Saint Chinian AOP 2013 Boissezon-Guiraud	7.80
LANGUEDOC - Languedoc Faugères Domaine Clos Fantine 2013	13.20

### PÉTILLANT

Saumur Rosé «M de Montguéret»	12.30
Cerdon Domaine Renardat Fache, appellation Bugey contrôlé	13.20
Champagne de récoltant Tradition Brut Marizy	23.70
Champagne Drappier Brut Nature Zero Dosage	33.60

« Vin bio ou issu de l'agriculture raisonnée »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tarifs TTC à l'unité (bouteille 75 cl) en euros.  
TVA à 20% sur les vins.



# CONDITIONS DE VENTE

## COMMANDE

Commande minimum : 4 plats identiques dans un délai de 72 h :

- par internet : directement sur notre e-boutique
- par téléphone et mail avec versement d'un acompte encaissé à la réservation

Les plats sont présentés en barquette Torus Pack ou bocaux Weck (sans caution).

## PRIX

Les tarifs sont affichés en TTC avec une TVA à 5,5% (hormis le vin : TVA à 20%)

En cas de fourniture de matériel et/ou de personnel de service, la TVA applicable sera de 10%.

Les prix indiqués sont valables jusqu'au 31 octobre 2017.

## LIVRAISON

La livraison est possible sur Nantes et agglomération, à partir de 18,70€ TTC.

## CONSERVATION ET RÉCHAUFFAGE

Tout produit périssable doit être conservé à 4°C.

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

**Brison**  
TRAITEUR

7 rue Franklin, Nantes  
02 40 48 51 39 - [contact@brisontraiteur.com](mailto:contact@brisontraiteur.com)

