

PLATEAUX REPAS

# Printemps Étéé

2017



*la*  
gastronomie  
*au* bureau !

**Brison**  
TRAITEUR

N°1

# Narcisse

17,20€ HT

Fromage de saison et pain aux fruits secs

+ 1,70€



Salade Niçoise, œuf de caille,  
huile d'olive et Xérès

Volaille en ballotine à  
l'indienne, taboulé de riz



Sablé breton aux fruits rouges,  
chantilly Ivoire pistache

Suggestion accord plateau / vin  
Côteaux Varois «Les Restanques Bleues»



8,50€ HT

N°2

# Jacinthe

18,20€ HT

Fromage de saison et pain aux fruits secs

+ 1,70€



Rillettes de volaille citron et  
thym, mouillette à l'olive verte

Saumon en tournedos, coulis  
de poivron jaune et pâtes  
aux épinards



Eclair citron meringué

Suggestion accord plateau / vin  
Chardonnay «La Naine Blanche» 2015



8,75€ HT

N°3

Lilas

19,20€ HT

Fromage de saison et pain aux fruits secs

✓ inclus



Rouleau de printemps

Mignon de porc laqué,  
légumes grillés, salade frisée  
au gingembre et sésame noir



Madeleine tout  
à la fraise et poivre Timéo

Suggestion accord plateau / vin  
Saumur Champigny AOP 2016 Vignoble Daheuilleir



6,00€ HT

N°4

Coquelicot

20,20€ HT

Fromage de saison et pain aux fruits secs

✓ inclus



Terrine du soleil  
et jambon de Parme

Rumsteck et sa jardinière  
de légumes



Tarte mousse  
chocolat-framboise

Suggestion accord plateau / vin  
Languedoc AOP 2015 Grés des Oliviers



5,00€ HT

N°5

*Magnolia*

22,20€ HT

Fromage de saison et pain aux fruits secs

✓ inclus



Club sandwich volaille, germe de soja, avocat, coriandre, carotte et sauce teriyaki

Thon moelleux, carpaccio de tomate d'antan, poivre Timut, et vinaigrette ravigote



Finger passion/coco

Suggestion accord plateau / vin  
Rosé «Bohème» Domaine Julien Peyras



10,50€ HT

N°6

*Veggie*

17,20€ HT

Fromage de saison et pain aux fruits secs

+ 1,70€



Rouleau de printemps

Taboulé de riz /carpaccio de tomate d'antan, poivre Timut, et vinaigrette ravigote



Fraise et son coulis, sirop de balsamique et Sichuan

Plateau végétarien, sans gluten  
et sans principaux allergènes



## Offre prestige

26,00€ HT

Fromage de saison et pain aux fruits secs

✓ inclus

### NOUVEAU !

Laurent Brison et toute son équipe ont à coeur de vous proposer un plateau Prestige composé de recettes élaborées.

La composition de ce plateau varie selon nos arrivages.

*Commande de 8 plateaux minimum*

### Composition

Entrée

-

Plat de poisson ou de viande

-

Fromage Beillevaire

-

Dessert pâtissier

*Découvrez sur notre site une suggestion du plateau Prestige, et commandez en ligne ! [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)*

## Offre du mois

19,00€ HT

Fromage de saison et pain aux fruits secs

✓ inclus

Chaque mois, Brison Traiteur vous concocte un plateau en mettant en avant les produits de saison de notre région.

Dans une élégante boîte cartonnée recyclable, découvrez un déjeuner élaboré à partir de produits frais !

contenants  
recyclables

petit pain  
artisanal

fromage & beurre

**beillevaire**

*Découvrez sur notre site le détail du plateau du mois, et commandez en ligne ! [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)*

# Box nantaise

14,50€ HT

La lunchbox est composée de produits frais, gourmands et locaux !

eau + pain  
inclus



## BOX MER

Salade de maquereau  
vin blanc, tomate jaune  
et pousses d'épinard

Darne de merlu  
aux herbes

caviar de courgette et tomate cerise confite

Brochettes de fruits

## BOX TERRE

Salade de tomate au  
machecoulais, jambon sec et  
pousse d'épinard

Ballotine de volaille aux tomates  
confites et estragon

Fraises et chantilly

# Pause café

N°1 55€  
N°2 65€

Optez pour le pack gourmand tout  
compris pour vos pauses café !

Pour 10 pers

## N°1 PETIT DÉJEUNER

20 mini viennoiseries :  
pain au chocolat, pain au raisin,  
croissant et torsade

## N°2 GOÛTER

30 mignardises :  
tarte fine aux pommes, brochette de  
fruits frais et mini-gâteau nantais

composé de ...

Thermos de café,  
thermos d'eau chaude,  
1 litre de jus d'orange pur jus,  
du lait, du thé, du sucre

+

Tasses, gobelets et  
serviettes inclus





# CARTE DES VINS

## BLANC

### LOIRE

Sauvignon 2015/2016 La Petite Perrière	5.50
Chardonnay Domaine du Cleray VP Maison Sauvion	5.75
Muscadet Sèvre et Maine «La Grange» Vieilles Vignes 2015	6.25
Quincy 2016 Domaine Gérard Bigonneau	7.75
Chardonnay «La Naine Blanche» 2015 Domaine des Gdes Espérances	8.75
Vin Pays nantais «Bohème» Domaine Sénéchalère Marc Pesnot	10.50
Sancerre 2015/2016 Domaine de la Perrière	12.50
Anjou blanc 2014 Domaine Agnès & René Mosse	13.50
Pouilly fumé Les Roches 2013/2014 Domaine Saget	15.00

### GASCOGNE

Gascogne Domaine du Bouscas «Maeva» 2014	7.75
------------------------------------------	------

### BOURGOGNE

Bourgogne blanc Domaine François Mikulski	15.50
-------------------------------------------	-------

## MOELLEUX

Côteaux du Layon 2013/2014 Château de La Mulonnière	10.50
-----------------------------------------------------	-------

## ROSÉ

LOIRE - Gamay rosé «Allegro»	5.50
PROVENCE - Côteaux Varois «Les Restanques Bleues»	8.50
LANGUEDOC - Rosé «Bohème» Domaine Julien Peyras	10.50

## ROUGE

### LOIRE

Pinot Noir 2015/2016 La Petite Perrière	6.00
Anjou 2014/2015 Château de La Mulonnière	7.50
Saumur Champigny AOP 2016 Vignoble Daheuilier	8.50

Chinon AOP 2015 Maison Sauvion cuvée Dilection	10.50
Anjou rouge 2014 Domaine Agnès & René Mosse	14.00

### BORDEAUX

Bordeaux Château Lamichelle AOC 2015	5.50
Bordeaux Château Haut Meyreau AOC 2014 «Légende d'Automne»	7.00
Côtes de Bourg AOP 2013 Château Peychaud	8.25
Graves 2014 Château des Gravières	9.50
Saint Emilion Grand Cru AOP 2011/2012 Puy Mouton	15.00

### LANGUEDOC

Languedoc AOP 2015 Grés des Oliviers	5.00
Saint Chinian AOP 2013 Boissezon-Guiraud	6.50
Languedoc Faugères Domaine Clos Fantine 2013	11.00

## PÉTILLANT

Pétillant SANS ALCOOL Gypsy Frizzante	5.00
Crémant de Loire AOC brut «Cuvée du Fief »	8.75
Anjou brut «Château de Putille»	9.50
Saumur Rosé «M de Montguéret»	10.25
Cerdon Domaine Renardat Fache, appellation Bugey contrôlé	11.00
Champagne de récoltant Tradition Brut Marizy	19.75
Champagne Drappier Brut Nature Zero Dosage	28.00

« Vin bio ou issu de l'agriculture raisonnée »

## EAUX

Cristaline 1.5L	1.25	Jus d'Orange pur jus 1L	3.50
Evian 50 cl	0.95	Jus de fruits 1L	3.50
Evian 1.5L	1.75	Jus de pomme bio 75cl	3.50
Badoit 50 cl	1.30	Jus de fruits pétillant	5.45
Badoit 1L	2.10	Coca cola 1.5L	3.90
Perrier 1L	2.45	Orangina 1.5L	3.90

## SOFT

Tarifs HT à l'unité (bouteille 75 cl) en euros.  
TVA à 20% sur les vins. TVA à 10% sur les eaux et les softs

## NOS ENGAGEMENTS

### UNE GARANTIE FRAICHEUR

**Nouveauté !** Nous vous garantissons la fraîcheur de nos produits en apposant la pastille verte Topcryo sur votre commande.

### UNE FABRICATION ARTISANALE DEPUIS 40 ANS

A Sainte-Luce-sur-Loire, les cuisiniers, charcutiers et pâtisseries professionnels confectionnent tous les matins l'ensemble des plats à partir de produits frais et bruts.

### UNE DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Nous privilégions :

- les produits de saison, qui assurent la diversité
- les produits régionaux, qui valorisent notre territoire
- les produits labellisés, qui garantissent la qualité et le goût
- le recyclage : 90% des déchets alimentaires sont compostés
- des emballages éco-responsables pour vos prestations

### LE SUR - MESURE

Notre équipe de production est animée par la création. A chaque saison, de nouveaux plats vous promettent de nouvelles sensations gustatives !

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour créer un événement à l'image de votre entreprise !

Vous pouvez nous contacter au 02 40 48 51 39.

## NOS CONDITIONS DE VENTE

### RESERVATION

Commandez en ligne sur notre site [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com) OU téléchargez notre bon de commande sur le site et envoyez le à [plateauxrepas@brisontraiteur.com](mailto:plateauxrepas@brisontraiteur.com)

En cas de demande par téléphone, une confirmation par mail à l'aide de notre bon de commande est impérative.

Toute réservation doit s'effectuer 48h00 à l'avance.

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

### COMPOSITION

Les allergènes sont disponibles sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com).

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

### LIVRAISON

Les plateaux repas peuvent être retirés en boutique au 7 rue Franklin (Nantes), ou, au laboratoire de fabrication, 1 rue Maryse Hilsz (rue Jean Mermoz) 44980 Ste-Luce-sur-Loire.

La livraison est possible à partir de 4 plateaux repas et de 5 box commandés.

Les frais de livraison s'appliquent en fonction du montant de votre commande et de votre zone géographique, selon le tableau ci-dessous :

	de 70€ à 110€ ht	de 110€ à 170€ ht	+ de 170€ ht
zone 1	17.00€ ht	offerts	offerts
zone 2	25.00€ ht	17.00€ ht	offerts
zone 3	sur devis, consulter le service commercial		

Les zones sont visibles sur notre bon de commande.

### ANNULATION - AJOUT

Aucune annulation de commande totale ou partielle ne sera acceptée après 17H00 la veille de la 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 avec possibilité de paiement à distance (TVA 10%).



# Brison

TRAITEUR

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



Crédits photos : Brison Traiteur - Tarifs indicatifs sous réserve d'erreur d'impression  
Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Ne pas jeter sur la voie publique