

Hiver
2021-2022



BRISON
Nantes

APÉRITIF & COCKTAIL

Apéritif

6 à 8 pièces salées
par personne

Dînatoire

14 à 16 pièces salées + 4 à 6 pièces sucrées
par personne

ASSORTIMENTS SALÉS

Plateau cocktail Signature 20 pièces 24,20 €

- Croustillant de noix et crème de camembert, pickles de raisin
- Crackers de S^t Jacques à l'orange
- Pain d'épices mangue foie gras
- Tartare de chèvre et saumon fumé, gel de pomme verte
- Polenta au jambon, parfum de truffe



Plateau Croq' Légumes



Plateau cocktail Signature

VG Plateau Croq' Légumes 20 pièces 22,00 €

- Radis au beurre d'escargot
- Concombre et nougat de légumes à la feta
- Brochette de légumes de saison et pickles
- Cœur de palmier, houmous et goutte de poivron
- Chou et sa brunoise de potimarrons, suprême d'orange, graines de courge

Plateau de croustilles du charcutier 20 pièces 22,00 €

Assortiment au choix du chef : rillettes à l'ancienne, pulled pork, fromage de tête...

FABRICATION NATURELLE SANS SEL NITRITÉ PORCS ET VOLAILLES DE VENDÉE



Croustilles
du charcutier

CHAUD Plateau de réductions Tradition 20 pièces 21,50 €

- Tortilla de pulled pork sauce barbecue
- Feuilleté saumon
- Croque escargot
- Quiche lorraine et chou confit
- Bouchée à la Richelieu

CHAUD Plateau de kouign-amann salés 18 pièces 13,50 €

- Parmesan oignon lardons
- Emmental tapenade de légumes
- Saumon fumé citron



Tartare de chèvre saumon

Consultez la liste des allergènes sur www.brisontraiteur.com

DU BOUT DES DOIGTS



Briochettes végétales



Bun's rôti de bœuf, béarnaise



Club sandwich



Macarons
de foie gras

Macarons de foie gras aux épices 8 pièces 13,80 €

VG Briochettes végétales 15 pièces 18,50 €
Poivron, carotte, pomme, concombre, cranberries

Club sandwich 15 pièces 19,50 €
Poulet, céleri, carotte

Mini wraps 15 pièces / 1 variété au choix
• Jambon au parfum de truffe 19,00 €
• Saumon fumé à l'aneth 23,00 €

Mini bun's 15 pièces 25,50 €
Rôti de bœuf, sauce béarnaise

Briochettes de foie gras 15 pièces 33,50 €
Foie gras, chutney exotique, mangue

Lobster rolls 15 pièces 39,50 €
Pain snacké au homard poêlé, saveur sucré salé

 **Accras de morue** 10 pièces 9,00 €  **Croquetas de poulet** 10 pièces 11,90 €

 **Cake de foie gras aux cèpes et parfum de truffe** 12 pièces 18,00 €

 **Mini burgers « L'Original »** 15 pièces 26,50 €
Bœuf, cheddar, salade, ketchup

BRIOCHES SURPRISES

Brioche saumon 48 pièces 38,00 €

Brioche crabe 48 pièces 38,00 €

Brioche crabe saumon 48 pièces 38,50 €

Pain charcuterie 60 pièces **FABRICATION NATURELLE** **SANS SEL NITRITÉ** 36,00 €
Jambon blanc, jambon sec, mousse de foie gras

Consultez la liste des allergènes sur www.brisontraiteur.com

À LA CUILLÈRE

1 variété au choix par coffret

Cuillères cocktail 8 pièces

16,00 €

- Carpaccio de S^T Jacques à l'orange et rémoulade à l'huile de céleri
- Mouseline de topinambour et son œuf de caille, mouillette au parfum de truffe

Bulles iodées 8 pièces

18,90 €

- Pannacotta asperge verte, tartare de dorade à la mangue
- Baba de crevettes, petits légumes, bisque de homard et chantilly iodée

Brouillades d'œufs 12 pièces

26,90 €

- En truffade
- Norvégienne



Petites cassolettes hivernales 8 pièces

15,50 €

- Parmentier de canard sauce aux cèpes
- Parmentier d'escargots, sauce beurre d'ail



Baba de crevettes
et petits légumes



Mouseline de topinambour
et son œuf de caille

DÉMARCHE LOCALE & RESPONSABLE



Adrien Jorieu, éleveur de porcs et volailles
SAINT-MARTIN-DES-NOYERS (85)

Nos porcs et volailles sont élevés en plein air selon une agriculture raisonnée sans OGM à S^T Martin-des-Noyers (85).

OGM SANTÉ ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Toute notre gamme charcutière est cuisinée naturellement avec un savoir-faire artisanal.

Ø SEL NITRITÉ AJOUTÉ Ø CONSERVATEUR ARTIFICIEL



Petits parmentiers
de canard



Brouillades d'œufs

Consultez la liste des allergènes sur www.brisontraiteur.com



Plateau Douceurs



Plateau de brownies



Tonic' Fruits ananas vanille



Belle Hélène

ASSORTIMENTS SUCRÉS

Plateau Douceurs <i>20 pièces</i>	23,50 €
<ul style="list-style-type: none"> • Mini sablé breton praliné cacahuète • Tout citron à la meringue italienne • Feuille à feuille pistache exotique • Tartelette chocolat noisette • Sacher framboise 	
Plateau de brownies <i>20 pièces</i>	18,50 €
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat • Exotique • Fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> • Pistache • Citron
Macarons sucrés <i>Assortiment de 8 pièces</i>	12,00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Caramel beurre salé • Tonka-vanille-fraise 	<ul style="list-style-type: none"> • Pomme-cannelle • Chocolat-passion

TOUCHE SUCRÉE

Cassolettes sucrées <i>8 pièces / 1 variété au choix par coffret</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Roulé de génoise chocolat noisette • Roulé de génoise passion • Croquantine chocolat ananas rôti 	<p>15,00 €</p> <p>15,00 €</p> <p>16,80 €</p>
Bulles Tonic'Fruits <i>8 pièces / 1 variété au choix par coffret</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Orange kiwi • Ananas vanille 	<p>16,00 €</p> <p>18,50 €</p>
Bulles gourmandes <i>8 pièces / 1 variété au choix par coffret</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Belle Hélène et noix caramélisées • Riz au lait brunoise exotique 	18,50 €
Clémentines au chocolat <i>20 pièces</i>	14,00 €
Clémentines en quartier, chocolat noir, éclats de pistache	
Brochettes de fruits <i>20 pièces</i>	22,00 €
Assortiment de 3 fruits frais selon arrivage	

REPAS ASSIS DÉJEUNER & DÎNER

Buffet

Minimum de 10 personnes

Plateau de charcuterie
Salades composées
Plats traditionnels de saison
Fromages & Desserts

À l'assiette

Minimum de 4 personnes

Entrées froides ou chaudes
Plats de poisson ou viande
Fromages & Desserts



VG MENU VÉGÉTARIEN

17,80 €

- Taboulé de quinoa
- Compotée de fenouil, suprême d'orange sur blinis, sauce vinaigre de cidre
- Sacher framboise

MENU ENFANT

12,00 €

- Mini wraps de jambon blanc
- Emincé de volaille et pommes de terre grenailles
- Mousse au chocolat

BUFFET FROID

BUFFET
DÉJEUNER & DÎNER

Les salades

À partir de 18,60 € pour le kg

- **Oran** carotte, orange, coriande, vinaigrette, huile de noix
- **Gauguin** lentilles vertes, quinoa, butternut, feta, échalote
- **Farfalles de Parme** pâte, jambon blanc, jambon sec, persil, carotte
- **César** poulet, pâte, parmesan, mayonnaise, anchois, tomate confite
- **Jardin d'hiver** chou fleur de couleur, potimarron, figue, noix

La charcuterie

FABRICATION NATURELLE

SANS SEL NITRITÉ

À partir de 4,20 € la part

Plateau de charcuterie

Au choix du chef :

- Terrines
- Saucissons
- Chorizo...

BBM SANTÉ ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les plats froids

À partir de 10 personnes

- Darne de colin, moutarde au yuzu 6,20 € la part
- Dos de cabillaud aux agrumes 7,50 € la part
- Saumon rôti à l'huile de pistache sauce mangue passion 8,00 € la part
- Maki de cuisses de poulet rôti au paprika fumé 5,60 € la part
- Longe de porc forestière sauce aïoli 6,20 € la part
- Magret de canard au gingembre, poivre timut du Népal 7,10 € la part
- Assortiment de viandes froides : rôti de porc, rond de gîte de bœuf, filet de poulet, condiments 5,60 € la part

Accompagnements possibles :

- Riz madras 13,40 € le kg
- Coleslaw 19,20 € le kg
- Croquantine d'hiver 21,70 € le kg



Les desserts

- Riz au lait impératrice à la vanille 16,30 € le kg
- Compote de pomme crumble 18,20 € le kg
- Mousse au chocolat 30,70 € le kg
- Tarte aux pommes en bande 3,00 € la part
- Desserts grands formats (p.16)



Besoin de conseils ? Contactez notre service commercial au 02 40 48 51 39.

Entrées

4 parts minimum

FROIDES

Tourbillon de camembert 5,80 €
volaille au soja et pickles
de légumes

**Éclair de tourteau saveur
asiatique** 7,40 €
saumon fumé,
bisque de homard

Sablé de parmesan automnal 7,90 €
grosses crevettes, ail des ours,
betterave et potimarron

Crackers de St Jacques 8,90 €
marinées au parfum de truffe,
céleri, granny smith, orange

Préparation

Entrées froides

Pour profiter des saveurs, sortir du
réfrigérateur 10 min avant de servir.

CHAUDES

**St Jacques au fenouil sur
blinis** 8,90 €
sauce vinaigre de cidre

Saumon en feuille de nori 9,80 €
risotto de chorizo sauce iberico

**St Jacques aux lentilles
beluga** 10,20 €
brocolis, mimolette,
jambon sec sauce Smitan

**Cromesquis Richelieu au
Foie gras** 10,50 €
ris de veau, volaille,
champignon, côte de blette
sauce aux cèpes

St Jacques en brochette 10,90 €
royale de champignons, légumes
croquants, bisque de homard

Préparation

Entrées chaudes

Préchauffer votre four traditionnel à
110°C. Réchauffer 30 min à 110°C
ou Micro-onde 2 à 3 min à 750W.



Crackers de St Jacques



Tourbillon de camembert



Cromesquis Richelieu



St Jacques aux lentilles

Consultez la liste des allergènes sur www.brisontraiteur.com



Mignon de Porc



Magret de Canard
en pithiviers



Curry de Colin



Coulibiac de Saumon revisité

Plats

4 parts minimum

POISSONS

- Curry de Colin exotique** 9,00 €
ananas, mangue, poireau,
carotte, sauce curry coco
- Cabillaud en viennoise de
noix** mousseline parfum de
truffe, bisque de homard 11,50 €
- Filet de bar et sa garniture
orange** mousseline de carotte,
carottes glacées à l'orange, cumin 13,50 €
- Coulibiac de Saumon revisité** 13,50 €
épinard, riz au jus de
champignons, œuf mimosa,
briochettes poêlées au beurre

VIANDES

- Suprême de Volaille** 9,80 €
côté Loire gnocchis de pomme de
terre, chou pak choï, sauce crémant
- Mignon de Porc, sauce
poulette au foie gras** 9,80 €
déclinaison de choux
- Magret de Canard en
pithiviers à l'orange** 11,50 €
- Filet de Bœuf Châteaubriant** 13,90 €
foie gras, mousseline de pomme
de terre, cours de légumes,
sauce périgourdine

Préparation

Emballage spécial four Torus Pak

Préchauffer votre four à 110° C.

Retirer l'emballage de présentation en carton.

Disposer vos barquettes fermées sur la grille
et réchauffer 20 à 30 min.

Préchauffer vos assiettes de présentation pour une dégustation optimale.

Fromages beillevaire
PRODUCTEUR • FROMAGER • CRÉMIER

Plateau de fromages pour 6 personnes 25,80 €

Desserts

4 parts minimum

Éclair Paris-Brest

Pâte à choux, crème mousseline pralinée, praliné feuilleté, noisette

Individuel 3,60 €

Feuille à feuille exotique

Biscuit brownie pistache et exotique, compotée de mangue, mousseline pistache

Individuel 3,60 €
6 personnes 22,20 €
8 personnes 29,60 €

Tourbillon citron meringué

Crème d'amande, crémeux citron, meringue italienne

Individuel 3,70 €
6 personnes 22,80 €
8 personnes 30,40 €

Tourbillon choco-noisette

Crème de noisette, crémeux chocolat, noisettes caramélisées

Individuel 3,80 €
6 personnes 23,40 €
8 personnes 31,20 €

Mont Blanc cassis

Amandine cassis, crémeux cassis, crème de marrons, meringuettes

Individuel 3,80 €

Sacher framboise

Biscuit sacher, chocolat noir, compotée de framboise, ganache chocolat noir

Individuel 3,90 €
6 personnes 24,00 €
8 personnes 32,00 €

Théâtre

Biscuit joconde au café, crème mousseline café et ganache chocolat

Individuel 4,00 €
6 personnes 24,60 €
8 personnes 32,80 €

Préparation








Desserts

Pour profiter des saveurs, sortir du réfrigérateur 10 min avant de servir.









Boissons

PÉTILLANTS

Crémant de Loire - Pureté de silex Le clos de la Briderie  	12,60 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 1/2 bouteille 	22,20 € ^{TTC}
Champagne Marizy Récoltant 	24,00 € ^{TTC}
Champagne Drappier brut Zéro dosage 	37,50 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 	39,00 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé 	61,80 € ^{TTC}

VINS BLANCS

Loire

Sauvignon blanc La Petite Perrière - Domaine La perrière Saget 2020/21	7,80 € ^{TTC}
Muscadet Chapeau Melon - Jérémie Huchet 2020/21 	8,40 € ^{TTC}
Chardonnay Château du Cléray - Domaine du Cléray 2020/21	9,00 € ^{TTC}
Muscadet Musk'dé - Michel Bedouet 2020/21 	9,60 € ^{TTC}
Quincy Domaine Gérard Bigonneau 2020/21 	12,30 € ^{TTC}
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 2019/20 	14,10 € ^{TTC}
Muscadet Nolem - M Landron/M Pescheux 2020/21 	15,90 € ^{TTC}
Savennières Château de la Mulonnière - L'effet papillon 2014/15 	18,00 € ^{TTC}

Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2020/21 	7,80 € ^{TTC}
---	-----------------------

Bourgogne - Côte d'Or








Chardonnay François Mikulski 2019/20 	28,80 € ^{TTC}
--	------------------------

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

Bouteilles de 75 cl. Tarifs indiqués en TTC.
 = Haute Valeur Environnementale
 = Appellation d'Origine Protégée

VINS ROUGES

Loire

Anjou rouge Sur le fruit - Domaine Matignon 2020  	9,60 € ^{TTC}
Vignoble nantais 109 - Pinot Noir - Michel Bedouet 2020 	12,60 € ^{TTC}
Chinon Cuisine de ma mère - Domaine Nicolas et Sylvain Grobois 2020  	13,20 € ^{TTC}
Saumur Champigny Tuffe - Château du Hureau Philippe et Agathe Vatan 2019 	14,40 € ^{TTC}
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 2018/19 	15,60 € ^{TTC}

Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2020 	7,80 € ^{TTC}
--	-----------------------

Sud-Est

Pays d'Ensédune L'Ensédune Malbec vignobles Foncalieu 2019	8,40 € ^{TTC}
Languedoc Fruit défendu - Domaine Magellan 2020 	9,90 € ^{TTC}

Bordeaux

Bordeaux Château Chillac 2019  	9,90 € ^{TTC}
Pessac-Léognan Château de Coucheroy 2019 	15,90 € ^{TTC}

Rhône

Gigondas Romane Machotte - Domaine Pierre Amadiou 2018 	18,90 € ^{TTC}
--	------------------------

SOFTS

Jus de fruits 75 cl

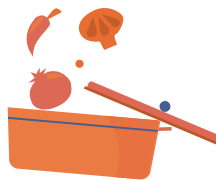
Jus de pommes	4,20 € ^{TTC}	Jus de pommes framboises	6,00 € ^{TTC}
Jus de raisins rouges	5,90 € ^{TTC}	Jus d'orange	6,30 € ^{TTC}
Jus de poire	5,90 € ^{TTC}	Jus d'ananas	6,30 € ^{TTC}

Eaux

Evian 1,5L	2,00 € ^{TTC}
Badoit 1 L	2,30 € ^{TTC}
Perrier 1 L	2,30 € ^{TTC}



Informations pratiques



Nos produits doivent être conservés au réfrigérateur à 4°C. Retrouvez les conseils de réchauffage et les allergènes de chaque produit sur www.brisontraiteur.com.

Les plats végétariens sont signalés par **VG**.

ATTENTION : chaque recette est fabriquée dans un atelier qui manipule gluten, fruits à coque, arachides, sésame, soja, sulfites, poisson, crustacés, œufs, mollusques, lactose, moutarde et céleri. Nous contacter en cas d'allergie ou intolérance.

PASSER MA COMMANDE

Sur internet

www.brisontraiteur.com

Des conseils ? Appelez notre service commercial au **02 40 48 51 39** (particulier) ou au **02 51 82 92 05** (pro).

En magasin

Rue Franklin (Nantes)

Du lundi au samedi de 9h à 18h00.

Annulation à plus de 48 heures avant le retrait/livraison : avoir valable 6 mois.

Annulation à moins de 48 heures avant le retrait/livraison : panier facturé.

Le règlement doit être effectué à la commande.

Entrées, plats et desserts doivent être commandés pour 4 parts minimum au plus tard 48 heures avant votre événement.

Les cocktails sont présentés sur plateau jetable et les plats en barquette individuelle Torus Pak.

RETIRER MA COMMANDE

En centre-ville (Nantes)

7 rue Franklin - Quartier Graslin

Possibilité de se garer au Parking Graslin. Vous pouvez retirer votre commande du lundi au samedi, entre 9h et 19h30.

Laboratoire (Sainte-Luce-sur-Loire)

Rue Jean Mermoz - ZA Maison Neuve

Places de parking dédiées à nos clients. Accès par le snacking La Cuisine de Brison.

Vous pouvez retirer votre commande du lundi au vendredi, entre 9h et 15h et le samedi entre 9h et 13h.

Aucune commande ne pourra être récupérée sur le marché de Talensac.

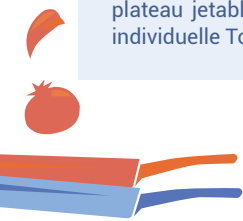
ME FAIRE LIVRER

La livraison est possible sur Nantes et agglomération à partir 80 €^{TTC} d'achat. Détails des conditions de livraison sur www.brisontraiteur.com.

La livraison à vélo est également possible en centre-ville de Nantes et sans minimum d'achat avec notre partenaire **BICICOURIERS** (à partir de 6.00 € la course).

Les tarifs sont affichés en TTC avec une TVA à 5,5%. 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 11 avril 2022.



BRISON
Nantes

