



COCKTAIL / DÉJEUNER & DÎNER

# ÉTÉ 2022

## BRISON

Nantes

# APÉRITIF & COCKTAIL

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 Estival 20 pièces

24,50 €

- Sablé parmesan, légumes du soleil et tapenade olive noire
- Polenta croustillante et confiture de tomate, ail des ours
- Financier saumon gravelax et citron vert
- Tartelette basquaise
- Entremet foie gras et piquillos

### VG Plateau cocktail Fraîcheur 15 pièces

17,00 €

- Brochette tomate cerise jaune, fraise et mozzarella
- Brochette pastèque, feta, origan, menthe et olive
- Fraise chèvre basilic

### Plateau de croustilles du charcutier 20 pièces

22,50 €

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

FABRICATION NATURELLE SANS SEL NITRITÉ PORCS ET VOLAILLES DE VENDÉE

### VG Pastèque garnie 6/8 personnes

38,00 €

Assortiment de brochettes de fruits et légumes : pastèque, carotte, poivrons, fraise, melon, olive noire, concombre accompagnés d'une sauce aux herbes



### Plateau de réductions Tradition 20 pièces

21,80 €

- Clafouti thon tomate cerise
- Bouchée ratatouille feta origan
- Croque tomate mozzarella jambon
- Tartelette val de Loire
- Focaccia tomate jambon sec et pesto roquette

Consultez la liste des allergènes sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)



## DU BOUT DES DOIGTS

	<b>Macarons de foie gras aux épices</b> 8 pièces	13,80 €
VG	<b>Briochettes végétales</b> 15 pièces Poivron, carotte, pomme, concombre, noix, fromage frais, estragon	18,80 €
	<b>Club sandwich</b> 15 pièces Poulet, bacon, tomate, romaine	19,50 €
VG	<b>Mini wraps à l'italienne</b> 15 pièces Coulis de tomate, ricotta, courgette	19,00 €
	<b>Mini bun's</b> 15 pièces Rôti de bœuf et coleslaw	25,50 €
	<b>Briochettes de foie gras</b> 15 pièces Foie gras, chutney exotique, mangue	33,50 €
	<b>Lobster rolls</b> 15 pièces Pain snacké au homard poêlé, saveur sucré salé	39,50 €
	<b>Accras de morue</b> 10 pièces 9,00 €	
	<b>Croquetas de poulet</b> 10 pièces 11,90 €	
	<b>Mini burgers « L'Original »</b> 15 pièces Bœuf, cheddar, salade, ketchup	26,80 €

## COFFRETS BRIOCHES SURPRISES

	<b>Brioche saumon</b> 48 pièces	38,50 €
	<b>Brioche crabe</b> 48 pièces	38,50 €
	<b>Brioche crabe saumon</b> 48 pièces	39,00 €
VG	<b>Brioche tapenade de légumes</b> 48 pièces	36,00 €
	<b>Pain charcuterie</b> 60 pièces <b>FABRICATION NATURELLE</b> <b>SANS SEL NITRITÉ</b>	37,00 €
	Jambon blanc, jambon sec, mousse de foie gras	

Consultez la liste des allergènes sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

Mini wraps à l'italienne



Mini bun's rôti de bœuf



Lobster rolls



Macarons de foie gras





Brouillades d'œuf



Cuillères grenaille œuf de caille



Bulles de tartares



Bulles de gaspachos  
poivron jaune chèvre

## À LA CUILLÈRE 1 variété au choix par coffret

### Cuillères cocktail 8 pièces

- VG • Tomate dans son jardin 16,00 €
- Grenaille, œuf de caille, poitrine fumée, parfum de truffe 16,00 €

### Bulles salées 8 pièces

- Provençale de thon 18,90 €
- VG • Pannacotta de chou-fleur et piquillos 18,90 €

### VG Bulles de gaspachos 8 pièces

- Tomate fraise basilic 15,50 €
- Poivron jaune chèvre 15,50 €

### Bulles de tartares 8 pièces

- Dorade mangue vanille 18,90 €
- Haddock citron confit poivron courgette 18,90 €

### Brouillades d'œufs 12 pièces

- Tomatade jambon sec basilic 24,00 €
- Carotte muscadet anguille fumée 26,90 €



### Petites cassolettes chaudes 8 pièces

- Salsa de crevette, poivron, avocat, gingembre, épices, noix de coco 16,00 €
- Foie gras poêlé, mangue, grué cacao et épinard 18,90 €

## DÉMARCHE LOCALE ET RESPONSABLE



Adrien Lorieux, 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 St 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



## ASSORTIMENTS SUCRÉS

### Plateau Douceurs 20 pièces

23,80 €

- Tartelette tout à la fraise thym citron
- Sablé breton panna cotta vanille et compotée de fruits rouges
- Palet nantais citronné et meringue à l'italienne
- Cookie chocolat blanc pistache
- Entremets dulcey, exotique et noix de pécan

### Brochettes de fruits 20 pièces

22,00 €

Assortiment de 3 fruits frais selon arrivage

### Macarons sucrés Assortiment de 8 pièces

12,00 €

- Caramel beurre salé
- Pomme-cannelle
- Tonka-vanille
- Chocolat-passion

## La touche sucrée

### Cassolettes sucrées 8 pièces / 1 variété au choix par coffret

16,80 €

- Croquantine de fraise au chocolat blanc
- Croquantine de framboise au chocolat noir

### Bulles smoothies 8 pièces / 1 variété au choix par coffret

17,50 €

- Fraise coco
- Mangue coco

### Sphères 8 pièces / 1 variété au choix par coffret

16,00 €

- Pêche melba
- Fraise melba

### Fraises au chocolat 20 pièces

18,50 €

Fraises fraîches, chocolat noir, éclats de pistache

Commandez sous 48 heures votre cocktail  
et consultez la liste des allergènes sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

Palet nantais citronné



Tout à la fraise & Entremets dulcey



Bulle smoothie mangue coco



Croquantine de framboise



# DÉJEUNER & DÎNER

## Buffet

Minimum de 10 personnes

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

## Repas

Minimum de 4 personnes

Entrées froides  
Plats de poisson ou viande  
Fromages & Desserts



## MENU VÉGÉTARIEN VG

17,80 €

- Risotto de tomates confites, figues d'été
- Piperade, œuf au plat, focaccia, pesto
- Cookie pistache chocolat blanc

## MENU ENFANT

12,60 €

- Cubes galette de crudités
- Emincé de volaille et pommes de terre grenailles
- Mousse au chocolat

## BUFFET FROID *À partir de 10 personnes*

## BUFFET DÉJEUNER & DÎNER

### Les salades *À partir de 19,80 € le kg*

- Soleil** melon pastèque menthe
- Indienne** chou carotte curry raisin poivron coco
- Piémontaise** pomme de terre œuf tomate
- Bambou** riz avocat crevettes mangue concombre
- Grecque** poivron concombre tomate olive noire feta
- Médicis** tomate mozzarella haricot vert olives

### La charcuterie *À partir de 4,20 € la part*

FABRICATION NATURELLE SANS SEL NITRITÉ

#### Plateau de charcuterie

Au choix du chef :

- Terrines
- Saucissons
- Chorizo...

BBN SANTÉ ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### Les plats froids

- Thon mariné sauce aux herbes **5,90 € la part**
- Lieu jaune paprika citron chimichurri **6,90 € la part**
- Dos de cabillaud tomates, houmous **7,90 € la part**
- Rôti de porc, pastrami, pickles **5,90 € la part**
- Blanc de volaille, parmesan, paprika **6,90 € la part**
- Roulé de boeuf caviar d'aubergine **7,90 € la part**
- Assortiment de viandes froides : rôti de porc, rôti de bœuf, filet de poulet, condiments **6,60 € la part**

### Les accompagnements

- Riz punjab **15,50 € le kg**
- Salade coleslaw **19,20 € le kg**
- Croquante d'été **19,20 € le kg**
- Caponata **24,50 € le kg**
- Mini ratatouille **24,50 € le kg**



Blanc de volaille

### Les desserts à partager

#### En saladier *À partir de 16,30 € le kg*

- Riz au lait à la vanille
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits

#### En bande *À partir de 3,20 € la part*

- Tarte aux pommes
- Sablé breton fruits rouges
- Sablé breton citron et meringue à l'italienne

#### Les classiques *À partir de 3,80 € la part*

- Fraisier
- Framboisier





# Entrées

4 parts minimum



Salade de haddock



Cœur de bœuf et Buffalo



Éclair de colin



Brisonnette de thon provençal

**Salade de haddock légumes d'été**, tomate cerise confite, ail des ours 5,90 €

**Cœur de bœuf, Buffalo et pétale de coppa**, deux pistous 5,90 €

**Brisonnette de thon provençal**, 6,20 €  
fromage frais sur lit de légumes du soleil, façon tiramisu

**Éclair de colin au gingembre**, 7,50 €  
rillettes de colin au gingembre et billes de pommes acidulées

**Crackers de saumon et guacamole**, œuf mimosa et mangue 8,90 €

## Préparation

*Entrées froides*

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

## DÉMARCHE LOCALE ET RESPONSABLE



J. Yves Bernardeau,  
producteur de concombre  
**LE CELLIER (44)**

Nos fruits et légumes sont cultivés près de notre atelier de fabrication\* :

- Le Cellier (44) : concombre, carotte, radis...
- La Chapelle-Basse-Mer (44) : mâche
- Carquefou (44) : chou rouge
- La Baule (44) : fraise
- ...

**DIMINUTION DE L'EMPREINTE CARBONE**

\* La provenance de nos produits peut varier selon les arrivages.

Consultez la liste des allergènes sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

# Plats

4 parts minimum

## POISSONS

**Lieu jaune à la Grecque,**  
fricassée de légumes verts et  
sauce chimichurri

9,80 €

**Matelotte de colin,** oignon  
confit et tartare de tomates  
confite sur lit de polenta

10,50 €

**Cabillaud en habit de  
Provence,** sur caviar  
d'aubergines, vinaigrette perlée

12,00 €

**Filet de bar, sauce  
bouillabaisse,** palet de pomme  
de terre, fenouil, rouille et  
croûtons de pain à l'huile d'olive

13,50 €

## VIANDES

**Tajine de volaille au citron**  
boulgour de légumes, courgettes  
garnies, houmous

9,40 €

**Mignon de porc au romarin,**  
purée de chou-fleur, sauce  
piquillos

9,90 €

**Quasi de veau et légumes  
printaniers** et son jus de viande  
tomate à l'ail

12,30 €

**Côtes d'agneau rôties,  
cromesquis d'aubergine**  
tagliatelles de carotte et  
mousseline d'épinard

12,80 €

### 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 26,60 €

Recettes disponibles sous réserve d'approvisionnement (contexte sanitaire).  
Consultez la liste des allergènes sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

Cabillaud en habit de Provence



Côtes d'agneau rôties



Tajine de volaille au citron



Matelotte de colin et polenta





# Desserts

4 parts minimum



Tout à la mangue



Sablé pécan  
et mousse Dulcey exotique



Tourbillon trois chocolats



Corolle de fruits rouges

## Légèreté pistache framboise

Crème d'amande à la pistache, framboises, meringue italienne caramélisée

Individuel 3,50 €

## Tout à la fraise

Biscuit crème d'amande à la fraise, crémeux fraise et thym citronné

Individuel 3,60 €  
6 personnes 22,80 €  
8 personnes 30,40 €

## Tout à la mangue

Biscuit mangue et crémeux exotique

Individuel 3,60 €  
6 personnes 22,80 €  
8 personnes 30,40 €

## Tourbillon trois chocolats

Tarte au chocolat, ganache et crémeux chocolat, chantilly ivoire

Individuel 3,70 €  
6 personnes 23,40 €  
8 personnes 31,20 €

## Corolle de fruits rouges

Sablé breton croustillant, chantilly ivoire et fruits rouges acidulés

Individuel 3,80 €

## Sacher framboise

Biscuit amande au chocolat, compotée de framboise onctueuse, glaçage chocolat noir

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

## Sablé pécan et mousse Dulcey exotique

Mousse chocolat dulcey, compotée de mangue, sablé aux noix de pécan

Individuel 4,50 €








## 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  	12,90 € <sup>TTC</sup>
Champagne Marizy Récoltant 	24,00 € <sup>TTC</sup>
Champagne Drappier brut Zéro dosage 	40,80 € <sup>TTC</sup>
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 1/2 bouteille 	25,20 € <sup>TTC</sup>
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 	39,90 € <sup>TTC</sup>
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé 	61,80 € <sup>TTC</sup>

## VINS BLANCS

### Loire

Sauvignon blanc La Petite Perrière - Domaine La perrière Saget 2021	7,80 € <sup>TTC</sup>
Muscadet Chapeau Melon - Jérémie Huchet 2019/20 	8,40 € <sup>TTC</sup>
Chardonnay Château du Cléray - Domaine du Cléray 2021	9,30 € <sup>TTC</sup>
Muscadet Musk'dé - Michel Bedouet 2021 	9,70 € <sup>TTC</sup>
Quincy Domaine Gérard Bigonneau 2021 	12,30 € <sup>TTC</sup>
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 2020 	14,70 € <sup>TTC</sup>
Muscadet Nolem - M Landron/M Pescheux 2020/21 	16,20 € <sup>TTC</sup>
Savennières Château de la Mulonnière - L'effet papillon 2014 	18,00 € <sup>TTC</sup>

### Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2021 	8,10 € <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

### Sud-Ouest

Gaillac blanc «Bon papa» - Bois Moisset 2021 (vin naturel)	12,30 € <sup>TTC</sup>
--	------------------------

### Chablis

Petit Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021 	14,40 € <sup>TTC</sup>
Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021 	20,40 € <sup>TTC</sup>








## ROSÉS

Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2021 	7,80 € <sup>TTC</sup>
Fruit défendu rosé - Domaine Magellan 2020/21 	9,90 € <sup>TTC</sup>
Berligou rosé - «La petite brette» - Poirion Dabin 2020	10,20 € <sup>TTC</sup>
M de Minuty rosé 2021 	15,60 € <sup>TTC</sup>

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

## VINS ROUGES

### Loire

Anjou rouge Sur le fruit - Domaine Matignon 2020  	9,90 € <sup>TTC</sup>
Chinon Cuisine de ma mère - Domaine Nicolas et Sylvain Grobois 2020  	13,20 € <sup>TTC</sup>
Saumur Champigny - Tuffe - Château du Hureau 2019/20  	14,70 € <sup>TTC</sup>
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 2019 	16,20 € <sup>TTC</sup>
Berligou rouge «le rouge des ducs de Bretagne» - Dom Poirion Dabin 2019	16,50 € <sup>TTC</sup>

### Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2020/21 	7,80 € <sup>TTC</sup>
---	-----------------------


### Sud-Est

Pays d'Ensédune L'Ensédune Malbec vignobles Foncalieu 2019	8,70 € <sup>TTC</sup>
Languedoc domaine Magellan - Famille Lafon 2018 	11,40 € <sup>TTC</sup>

### Bordeaux

Bordeaux Château Chillac 2020  	10,20 € <sup>TTC</sup>
Pessac-Léognan Château de Coucheroy 2019 	16,80 € <sup>TTC</sup>

### Rhône

Côtes du Rhône «Roulepière» - Pierre Amadiou 2019 	10,50 € <sup>TTC</sup>
Gigondas Romane Machotte - Domaine Pierre Amadiou 2019 	19,80 € <sup>TTC</sup>

## SOFTS

Jus de fruits    75 cl	
Jus de pommes	4,20 € <sup>TTC</sup>
Jus de raisins rouges	5,90 € <sup>TTC</sup>
Jus d'ananas	5,90 € <sup>TTC</sup>
Apibul pommes	6,00 € <sup>TTC</sup>

Jus de poire	6,30 € <sup>TTC</sup>
Jus de pommes framboises	6,30 € <sup>TTC</sup>
Jus d'orange	6,30 € <sup>TTC</sup>

### Eaux - PET

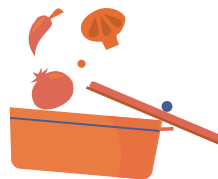
Plancoët 50 cl	1,40 € <sup>TTC</sup>
Evian 1,5 L	2,00 € <sup>TTC</sup>
Badoit 1 L	2,30 € <sup>TTC</sup>

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





# 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](http://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](http://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 €<sup>TTC</sup> d'achat. Détails des conditions de livraison sur [www.brisontraiteur.com](http://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 23/10/2022.*



**BRISON**  
Nantes

