



COCKTAIL / DÉJEUNER & DÎNER
ÉTE 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

24,50 €

Plateau cocktail Estival 20 pièces

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

17,00 €

VG Plateau cocktail Fraicheur 15 pièces

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

22,50 €

Plateau de croustilles du charcutier 20 pièces

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

FABRICATION NATURELLE SANS SEL NITRITÉ PORCS ET VOLAILLES DE VENDÉE

38,00 €

VG Pastèque garnie 6/8 personnes

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

21,80 €

Plateau de réductions Tradition 20 pièces

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

DU BOUT DES DOIGTS

Macarons de foie gras aux épices	8 pièces	13,80 €
Briolettes végétales	15 pièces	18,80 €
Poivron, carotte, pomme, concombre, noix, fromage frais, estragon		
Club sandwich	15 pièces	19,50 €
Poulet, bacon, tomate, romaine		
Mini wraps à l'italienne	15 pièces	19,00 €
Coulis de tomate, ricotta, courgette		
Mini bun's	15 pièces	25,50 €
Rôti de bœuf et coleslaw		
Briolettes 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 €
Mini burgers « L'Original »	15 pièces	26,80 €
Bœuf, cheddar, salade, ketchup		



Mini wraps à l'italienne



Mini bun's rôti de bœuf



Macarons de foie gras



Lobster rolls

COFFRETS BRIOCHES SURPRISES

Brioche saumon	48 pièces	38,50 €
Brioche crabe	48 pièces	38,50 €
Brioche crabe saumon	48 pièces	39,00 €
Brioche tapenade de légumes	48 pièces	36,00 €
Pain charcuterie	60 pièces	37,00 €
FABRICATION NATURELLE		
SANS SEL NITRITÉ		
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

- VG
- Tomate dans son jardin
 - Grenaille, œuf de caille, poitrine fumée, parfum de truffe

16,00 €
16,00 €

Bulles salées 8 pièces

- Provençale de thon
- VG Pannacotta de chou-fleur et piquillos

18,90 €
18,90 €

VG Bulles de gaspachos 8 pièces

- Tomate fraise basilic
- Poivron jaune chèvre

15,50 €
15,50 €

Bulles de tartares 8 pièces

- Dorade mangue vanille
- Haddock citron confit poivron courgette

18,90 €
18,90 €

Brouillades d'œufs 12 pièces

- Tomatade jambon sec basilic
- Carotte muscadet anguille fumée

24,00 €
26,90 €

CHAUD Petites cassolettes chaudes 8 pièces

- Salsa de crevette, poivron, avocat, gingembre, épices, noix de coco
- Foie gras poêlé, mangue, grué cacao et épinard

16,00 €
18,90 €

DÉMARCHE LOCALE ET RESPONSABLE



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.

SEL NITRITÉ AJOUTÉ

CONSERVATEUR ARTIFICIEL

ASSORTIMENTS SUCRÉS

Plateau Douceurs 20 pièces

- 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

23,80 €

Brochettes de fruits 20 pièces

Assortiment de 3 fruits frais selon arrivage

22,00 €

Macarons sucrés Assortiment de 8 pièces

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

12,00 €

La touche sucrée

Cassolettes sucrées 8 pièces / 1 variété au choix par coffret

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

16,80 €

Bulles smoothies 8 pièces / 1 variété au choix par coffret

- Fraise coco
- Mangue coco

17,50 €

Sphères 8 pièces / 1 variété au choix par coffret

- Pêche melba
- Fraise melba

16,00 €

Fraises au chocolat 20 pièces

Fraises fraîches, chocolat noir, éclats de pistache

18,50 €



Palet nantais citronné



Tout à la fraise & Entremets dulcey



Croquantine de framboise



Bulle smoothie mangue coco

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

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...

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 |
| • Croquantine 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



BUFFET
DÉJEUNER & DÎNER



Salade de haddock



Cœur de bœuf et Buffala



Brisonnette de thon provençal



Éclair de colin

Entrées

4 parts minimum

Salade de haddock légumes d'été, tomate cerise confite, ail des ours

5,90 €

Éclair de colin au gingembre, rillettes de colin au gingembre et billes de pommes acidulées

7,50 €

Cœur de boeuf, Buffala et pétales de coppa, deux pistous

5,90 €

Crackers de saumon et guacamole, œuf mimosa et mangue

8,90 €

Brisonnette de thon provençal, fromage frais sur lit de légumes du soleil, façon tiramisu

6,20 €

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

Préparation

Entrées froides

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

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
boulghour de légumes, courgettes
garnies, houmous

9,40 €

Mignon de porc au romarin,
purée de chou-fleur, sauce
piquillois

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 €



Cabillaud en habit de Provence



Côtes d'agneau rôties



Matelotte de colin et polenta



Tajine de volaille au citron

Préparation

Emballage spécial pour 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



Tout à la mangue



Corolle de fruits rouges



Tourbillon trois chocolats

Desserts

4 parts minimum

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 € ^{TTC}
Champagne Marizy Récoltant	24,00 € ^{TTC}
Champagne Drappier brut Zéro dosage	40,80 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 1/2 bouteille	25,20 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve	39,90 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé	61,80 € ^{TTC}

VINS BLANCS

Loire

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

Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2021	8,10 € ^{TTC}
--	-----------------------

Sud-Ouest

Gaillac blanc «Bon papa» - Bois Moisset 2021 (vin naturel)	12,30 € ^{TTC}
--	------------------------

Chablis

Petit Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021	14,40 € ^{TTC}
Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021	20,40 € ^{TTC}

ROSÉS

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

VINS ROUGES

Loire

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

Gers

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

Sud-Est

Pays d'Ensédune L'Ensédune Malbec vignobles Foncalieu 2019	8,70 € ^{TTC}
Languedoc domaine Magellan - Famille Lafon 2018	11,40 € ^{TTC}

Bordeaux

Bordeaux Château Chillac 2020	10,20 € ^{TTC}
Pessac-Léognan Château de Coucheroy 2019	16,80 € ^{TTC}

Rhône

Côtes du Rhône «Roulepierre» - Pierre Amadieu 2019	10,50 € ^{TTC}
Gigondas Romane Machotte - Domaine Pierre Amadieu 2019	19,80 € ^{TTC}

SOFTS

Bouteilles de 75 cl. Tarifs indiqués en TTC.
 = Haute Valeur Environnementale

 Jus de fruits LOCAUX CÔTEAUX NANTAIS au rythme du vivant	75 cl
Jus de pommes	4,20 € ^{TTC}
Jus de raisins rouges	5,90 € ^{TTC}
Jus d'ananas	5,90 € ^{TTC}
Apibus pommes	6,00 € ^{TTC}

Jus de poire	6,30 € ^{TTC}
Jus de pommes framboises	6,30 € ^{TTC}
Jus d'orange	6,30 € ^{TTC}

Eaux - PET

Plancoët 50 cl	1,40 € ^{TTC}
Evian 1,5 L	2,00 € ^{TTC}
Badoit 1 L	2,30 € ^{TTC}

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.

Les plats végétariens sont signalés par .

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.



RETRIEVER 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 23/10/2022.

BRISON
Nantes

