



Brisson

TRAITEUR

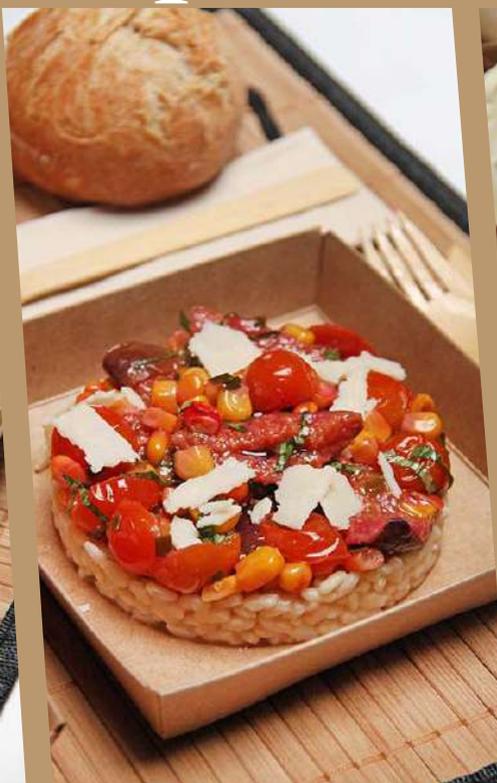
édition
Été 2022

PLATEAUX REPAS | COCKTAIL | BUFFET | PAUSE GOURMANDE

Plateaux repas

AVANT
15H
LA VEILLE

Suggestions de présentation



Plateaux repas

AVANT
15H
LA VEILLE

Dans un emballage moderne éco-conçu, nos plateaux repas sauront ravir vos papilles le temps d'un déjeuner au bureau. Le plat principal peut se déguster froid ou se réchauffer au micro-onde dans le même contenant (sans le couvercle).

Nous cuisinons à la demande, avec des produits frais de saison. Ainsi, un **minimum de 4 plateaux repas identiques** est requis pour lancer la fabrication.

TYPES DE PLATEAU

Offre de Saison

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(SUPP. 🏠 + 2€^{HT})

6 variétés

POISSON VIANDE
VEGGIE PRESTIGE

à partir de 19,80 €^{HT} le plateau

Offre du Mois

« Plateau des chefs »

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(SUPP. 🏠 + 2€^{HT})

2 variétés

POISSON
VIANDE

18,80 €^{HT} le plateau



COMMANDE EN LIGNE
www.brisontraiteur.com



BOISSONS
Sélection locale et bio



LIVRAISON EN CAMION
RÉFRIGÉRÉ



RETRAIT GRATUIT
Centre-ville ou Sainte-Luce/Loire



ZÉRO PLASTIQUE

Emballage végétal
100% biodégradable



Natte en bambou
Compostable

Couvercle en rPET
Recyclable

Assiette kraft
Compostable

Verre en carton
Compostable



Couverts en écorces de bambou
Compostables



PLATEAUX REPAS

COCKTAIL

BUFFET

PAUSE GOURMANDE



LE VOYAGEUR

Minimum
4
Plateaux

ENTRÉE
Finger galette de crudités

PLAT
Lieu jaune paprika, fricassée de légumes verts, sauce chimichuri

(SUPP. ☼ + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Profiteroles à la fraise

20,80 €^{HT}



LE VITALITÉ

Minimum
4
Plateaux

ENTRÉE
Caviar d'aubergines, haddock et légumes croquants de saison

PLAT
Filet de poulet, croûte de Parmesan, mousseline de carottes et sauce verte

(SUPP. ☼ + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Madeleines citron gianduja

19,80 €^{HT}

L'ÉQUILBRÉ

Minimum
4
Plateaux

ENTRÉE
Tartare de tomates, chantilly mozzarella et focaccia

PLAT
Rond de gîte, brunoise de pommes de terre, cervelle de canut, condiments tomates et olives

(SUPP. ☼ + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Tout à la mangue

19,80 €^{HT}



LE GOURMET

Minimum
4
Plateaux

ENTRÉE
Provençal de thon et légumes du soleil

PLAT
Cabillaud en habit de tomates, houmous et olives taggiasche

(SUPP. ☼ + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Roulé de génoise fraise et chocolat blanc

20,80 €^{HT}



PLATEAUX REPAS

COCKTAIL

BUFFET

PAUSE GOURMANDE



VG

LE VÉGÉTARIEN

Minimum Plateau 1

ENTRÉE
Risotto aux tomates rôties et figues

PLAT
Oeuf mollet, piperade, pickles d'oignons

(SUPP. ☞ + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Panna cotta coco et carpaccio de fruits frais

18,80 €^{HT}

☆

LE PRESTIGE

Minimum Plateau 4

ENTRÉE
Tarte estivale aux crevettes

PLAT
Rôti de veau, caponata, vinaigrette à la tomate, focaccia et copeaux de Parmesan

(SUPP. ☞ + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Sablé breton, chantilly ivoire et fruits rouges

25,80 €^{HT}



Une allergie ?

Retrouvez les allergènes de chaque recette sur www.brisontraiteur.com.

ALLERGÈNES

	Gluten	Lait	Crustacé	Fruit à coque	Oeuf	Poisson	Moutarde	Soja	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Céleri	Arachide
--	--------	------	----------	---------------	------	---------	----------	------	--------	----------	-------	-----------	--------	----------

LE VOYAGEUR

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

LE VITALITÉ

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

L'ÉQUILBRÉ

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

LE GOURMET

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

LE VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

LE PRESTIGE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT



Fromage et petit pain
gluten, lait, fruits à coque



Petit pain
gluten



Petit chocolat
gluten, lait, fruits à coque

PLATEAUX REPAS

COCKTAIL

BUFFET

PAUSE GOURMANDE



Salade Box

SALADE - DESSERT - BOISSON



LA VEILLE

Un déjeuner de dernière minute en salle de réunion ? Brison Traiteur vous régale à coup sûr avec la Salade Box, nouveau lunch'bag ! Faites votre choix parmi 4 recettes de Salad' Bowl et 4 recettes de desserts.

En choisissant Brison, vous faites le choix de consommer *bien* et *bon* : dans nos recettes 100% artisanales, nous favorisons les produits frais, locaux et de saison.

Composition

SALADE BOWL + DESSERT

4 recettes au choix

+ EAU PLATE 33CL

(SUPP. 🏠 +2,00 €^{HT})

14,00 €^{HT}



COMPOSITION EN LIGNE

www.brisontraiteur.com



BOISSONS

Sélection locale et bio



LIVRAISON EN CAMION
RÉFRIGÉRÉ



RETRAIT GRATUIT

Centre-ville ou Sainte-Luce/Loire

PLATEAUX REPAS

COCKTAIL

BUFFET

PAUSE GOURMANDE



L'ITALIENNE

SALADE BOWL
Mélange de 3 céréales, jambon sec, mozzarella, tomate, salade, Parmesan

(SUPP. 🍷 + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Salade de fruits

BOUTEILLE D'EAU 33CL

14,00 €^{HT}



LA SAVEUR D'ÉTÉ

SALADE BOWL
Melon, jambon Serrano, pomme granny smith, feta, roquette, croutons

(SUPP. 🍷 + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Cookie

BOUTEILLE D'EAU 33CL

14,00 €^{HT}

LA MER

SALADE BOWL
Pâte, salade, thon, tomate cerise, avocat, oeuf, mayonnaise, câpre

(SUPP. 🍷 + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Brownie chocolat noir

BOUTEILLE D'EAU 33CL

14,00 €^{HT}



LES ÎLES

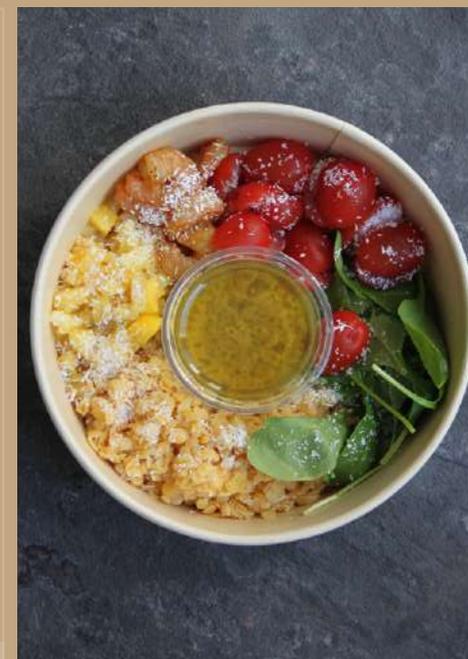
SALADE BOWL
Quinoa, gambas, ananas, pousses d'épinards, tomates, amandes, coco

(SUPP. 🍷 + 2,00 €^{HT})

DESSERT
La crème du Chef

BOUTEILLE D'EAU 33CL

14,00 €^{HT}



Une allergie ?

Retrouvez les allergènes de chaque recette sur www.brisontraiteur.com.

LA VÉGÉTARIENNE

SALADE BOWL

Quinoa, pousses d'épinard, carottes, choux-fleur, tomates, sauce basilic

(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Salade de fruits

BOUTEILLE D'EAU 33CL

14,00 €^{HT}



ALLERGÈNES

	Gluten	Lait	Crustacé	Fruit à coque	Oeuf	Poisson	Moutarde	Soja	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Céleri	Arachide
L'ITALIENNE														
SALADE BOWL	•	•								•				
LA SAVEUR D'ÉTÉ														
SALADE BOWL	•	•								•				
LA MER														
SALADE BOWL	•				•	•	•							
LES ÎLES														
SALADE BOWL			•	•										
LA VÉGÉTARIENNE														
SALADE BOWL														
LES DESSERTS														
COOKIE	•	•			•									
SALADE DE FRUITS														
BROWNIE CHOCOLAT	•	•			•									
CRÈME DU CHEF		•			•									



Fromage et petit pain
gluten, lait, fruits à coque



Petit pain
gluten



Petit chocolat
gluten, lait, fruits à coque

Pause gourmande

48H
AVANT
LE JOUR J

Suggestions de présentation



Pauses gourmandes



Une réunion à la première heure, un pot de départ dans l'après-midi, un goûter festif... Tant de bonnes raisons pour offrir à vos convives un moment chaleureux autour d'un café accompagné de gourmandises...

TYPES DE PRESTATION

Accueil Café

**pain au chocolat,
croissant, pain aux
raisins...**

**6,50 €^{HT}
par personne**
(10 personnes min)

Pause Café

**brochette de fruits,
gâteau nantais, tarte
fine aux pommes...**

**7,50 €^{HT}
par personne**
(10 personnes min)

À retrouver dans chaque formule...



**JUS DE FRUITS
LOCAL, **BIO**
LAIT, SUCRE**



**THERMOS
CAFÉ OU THÉ
EMBALLAGE ÉCO**



**GOBELETS,
SERVIETTES...
ZÉRO PLASTIQUE
100% biodégradable**



**LIVRAISON À PARTIR DE 72€^{HT}
TARIFS DÉGRÉSSIFS**



RETRAIT GRATUIT
Centre-ville ou Sainte-Luce/Loire

Boissons

Vins blancs



Muscadethèque

Muscadet Chapeau Melon - Jérémie Huchet 2019/20 BIO	7,00 € ^{HT}
Muscadet Musk'dé - Michel Bedouet 2021 BIO	8,08 € ^{HT}
Muscadet Nolem - Domaine Complémen'terre - M Landron/M Pescheux 2020/21 BIO	13,50 € ^{HT}

Loire

Sauvignon blanc La Petite Perrière - Domaine La perrière Saget 2021	6,50 € ^{HT}
Chardonnay Château du Cléray - Domaine du Cléray 2021	7,75 € ^{HT}
Quincy Domaine Gérard Bigonneau 2021 Ac	10,25 € ^{HT}
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 2020 Ac	12,25 € ^{HT}
Savennières Château de la Mulonnière - L'effet papillon 2014 Ac	15,00 € ^{HT}

Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2021 HVE	6,75 € ^{HT}
---	----------------------

Sud-Ouest

Gaillac blanc «Bon papa» - Bois-Moisset 2021 VIN NATUREL	10,25 € ^{HT}
---	-----------------------

Chablis

Petit Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021 Ac	12,00 € ^{HT}
Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021 Ac	17,00 € ^{HT}

Vins rosés



Loire

Berligou rosé - «La petite brette» - Poiron Dabin 2020 Ac	8,50 € ^{HT}
--	----------------------

Provence

Côtes de Provence - M. de Minuty 2021 Ac	13,00 € ^{HT}
En Magnum	29,00 € ^{HT}

Gers

Côtes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2021 HVE Ac	6,50 € ^{HT}
Languedoc - Fruit défendu - Domaine Magellan 2020/21 BIO	8,25 € ^{HT}

Pétillants



Crémant de Loire - Pureté de silex Le clos de la Briederie BIO Ac	10,75 € ^{HT}
Champagne Marizy - récoltant	20,00 € ^{HT}
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 1/2 bouteille	21,00 € ^{HT}
Champagne Drappier brut Zéro dosage	34,00 € ^{HT}
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve	33,25 € ^{HT}
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé	51,50 € ^{HT}

Vins rouges



Loire

Anjou rouge Sur le fruit - Domaine Matignon 2020 BIO Ac	8,25 € ^{HT}
Chinon Cuisine de ma mère - Domaine Nicolas et Sylvain Grobois 2020 BIO Ac	11,00 € ^{HT}
Saumur Champigny Tuffe - Château du Hureau - Philippe et Agathe Vatan 2019/20 BIO Ac	12,25 € ^{HT}
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 2019 Ac	13,50 € ^{HT}
Val de Loire Berligou «le rouge des ducs de Bretagne» - Dom Poiron Dabin 2019 Ac	13,75 € ^{HT}

Bordeaux

Château Chillac 2020 BIO Ac	8,50 € ^{HT}
Pessac-Léognan Château de Coucheroy 2019 Ac	14,00 € ^{HT}

Gers

Côtes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2020/21 HVE Ac	6,50 € ^{HT}
--	----------------------

Rhône

Côtes du Rhône «Roulepière» - Pierre Amadiou 2019 Ac	8,75 € ^{HT}
Gigondas Romane Machotte - Domaine Pierre Amadiou 2019 Ac	16,50 € ^{HT}

Sud-Est

L'Ensédune Malbec vignobles Foncalieu 2019 Ac	7,25 € ^{HT}
Languedoc domaine Magellan - Famille Lafon 2018 Ac	9,50 € ^{HT}

Softs

Eaux

La Roche des écrins 33cl	0,50 € ^{HT}
Evian 1,5L	1,75 € ^{HT}
Perrier 1L	2,18 € ^{HT}
Badoit 1L	2,18 € ^{HT}
Volvic agrume pamplemousse 50cl ...	1,80 € ^{HT}
Volvic fraise 50cl	1,80 € ^{HT}

Sodas

Coca-Cola 1,5L	3,98 € ^{HT}
Coca-Cola Zéro 1,5L	3,98 € ^{HT}
Orangina 1,5L	3,98 € ^{HT}

Jus de fruits

Jus de pomme BIO	3,98 € ^{HT}
Jus de raisin BIO	5,59 € ^{HT}
Jus de poire BIO	5,59 € ^{HT}



Jus de pomme framboise BIO	5,68 € ^{HT}
Jus d'orange BIO	5,97 € ^{HT}
Jus d'ananas BIO	5,97 € ^{HT}

Conditions générales de vente

I. Nature de la prestation

La SAS BRISON TRAITEUR fournit des produits de restauration pour l'organisation de réception selon la demande du client, le matériel et/ou la mise à disposition de service.

II. Demande de devis

Pour toutes réalisations de devis, une demande écrite sera imposée par le service commercial. Un devis peut-être réalisé à partir de 20 personnes. Pour un nombre moindre, nous vous conseillons de commander sur notre site internet : www.brisontraiteur.com.

III. Acceptation du devis et réservation ferme

Toute commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions de vente. Les prix figurants au devis sont fournis pour la prestation et la date envisagée.

L'acceptation se fait par retour du devis signé par le client au plus tard 10 jours avant la date de prestation pour les commandes supérieures à 1500 €^{TTC}, et 5 jours pour les commandes inférieures à ce montant. Pour tous nouveaux clients il sera demandé un acompte de 30% quel que soit le montant de la commande. Pour toute commande supérieure à 500 €^{TTC}, un acompte de 30% sera demandé. Pour toute commande inférieure à 500 €^{TTC}, nous demandons le versement de l'intégralité de la commande avant la prestation.

En cas d'acceptation d'un devis dans un délai de moins de 5 jours avant la date de prestation, l'acompte pourra être majoré jusqu'à 50% du prix de la commande. Les acomptes seront versés par virement bancaire sur le compte de la SAS BRISON TRAITEUR.

IV. Validation du nombre d'invités

Le nombre d'invités devra être confirmé par écrit à la SAS BRISON TRAITEUR 4 jours fermes avant la date de prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation. En tout état de cause, la prestation sera réalisable uniquement à partir de 10 personnes.

V. Exécution de la prestation

La SAS BRISON TRAITEUR ne serait être tenue pour responsable d'un dépassement d'horaire de moins d'1 heure par rapport à l'heure indiquée sur le devis. En aucun cas celui-ci peut entraîner une annulation de la commande.

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à la SAS BRISON TRAITEUR dans le cas d'informations ou de coordonnées inexactes ou imprécises. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ou échangée. En ce qui concerne l'organisation et le déroulement de la prestation, le client s'engage à faire son affaire personnelle du respect des lois en vigueur et notamment du respect des règles de sécurité, des consignes de prévention incendie, du paiement de toutes taxes ou tous abonnements qui seraient exigibles (EX. : SACEM). Pour une livraison alimentaire toute prestation d'installation ou de débarrassage doit être demandée par le client. Auquel cas elle est indiquée sur le devis et donne lieu à facturation.

Les boissons peuvent être fournies par vos soins sans qu'aucun droit de bouchon ne vous soit facturé. En revanche nous ne prenons pas en charge la logistique de votre cave personnelle. Dans le cadre où nous fournissons les boissons nous assurons l'acheminement et le refroidissement. La reprise des boissons alcoolisées est possible sous réserve de bouteilles non ouvertes et intactes. Les boissons soft ne seront pas reprises. En cas de mise à disposition du personnel de service, le client s'engage à signer la feuille d'heure précisant le nombre d'heures totales effectuées. La facture finale sera réajustée en fonction de ce nombre d'heures.

La SAS BRISON TRAITEUR décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis au cours de la prestation par le personnel de service extérieur à l'entreprise. En cas de location de matériel. Il appartient au client de s'assurer que la livraison et la reprise du matériel puissent s'effectuer dans les conditions fixées dans le devis (horaires, disponibilité du lieu, personne sur place pour réceptionner). La perte et la casse ou détérioration du matériel pendant la prestation est à la charge du client qui devra en supporter les conséquences pécuniaires.

VI. Paiement du prix

La facture est établie à l'issue de la prestation. Les sommes restant dues après encaissement de l'acompte sont payables par virement à réception de la facture. Pour un montant inférieur à 80€^{TTC}, un forfait de livraison de 15 à 25 €^{HT} sera appliqué sur Nantes et sa proche périphérie en fonction de la distance.

La facture sera soumise au taux de TVA applicable au moment de la prestation. Tout paiement anticipé ne pourra donner lieu à escompte. En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément aux articles L441-6 et L441-3 du Code de Commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire de recouvrement de 40 €. En cas de commande passée par une association soumise aux dispositions de la loi de 1901, le président et les membres de celle-ci seront responsables solidairement de ses engagements et des conséquences de leur non-respect.

VII. Facturation

La facture est établie avec l'ensemble des éléments communiqués en amont par le client : nom et adresse de facturation, numéro de commande ou mentions spécifiques. Toutes demandes de modifications engendrent des coûts de 30 €^{HT} par facture pour frais de traitement. Le paiement de la facture s'effectue à 30 jours net après la prestation.

VIII. Réclamations

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de l'exécution de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

IX. Résiliation

En cas d'annulation par le client d'une commande acceptée par la SAS BRISON TRAITEUR, l'acompte de 30% précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation. Par ailleurs, la SAS BRISON TRAITEUR se réserve le droit de réclamer au client le remboursement des frais avancés pour la prestation et plus généralement l'indemnité du préjudice subi du fait de l'annulation de la commande. Pour les commandes supérieures à 1500 €^{HT} le client devra respecter un préavis de 10 jours, en deçà de ce montant le préavis sera de 72 heures.

X. Juridiction compétente en cas de contentieux

Toutes contestations relatives à l'exécution des présentes conditions sont de la compétence exclusive du Tribunal de Nantes.