



COCKTAIL / DÉJEUNER & DÎNER

ÉTÉ 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 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

DU BOUT DES DOIGTS

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

COFFRETS BRIOCHES SURPRISES

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

Consultez la liste des allergènes sur 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

- VG • Provençale de thon 18,90 €
- 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 Lorieu, 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.

○ SEL NITRITÉ AJOUTÉ ○ 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

Palet nantais citronné



Tout à la fraise & Entremets dulcey



Croquantine de framboise



Bulle smoothie mangue coco



Commandez sous 48 heures votre cocktail
et consultez la liste des allergènes sur www.brisontraiteur.com

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...

QPV 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



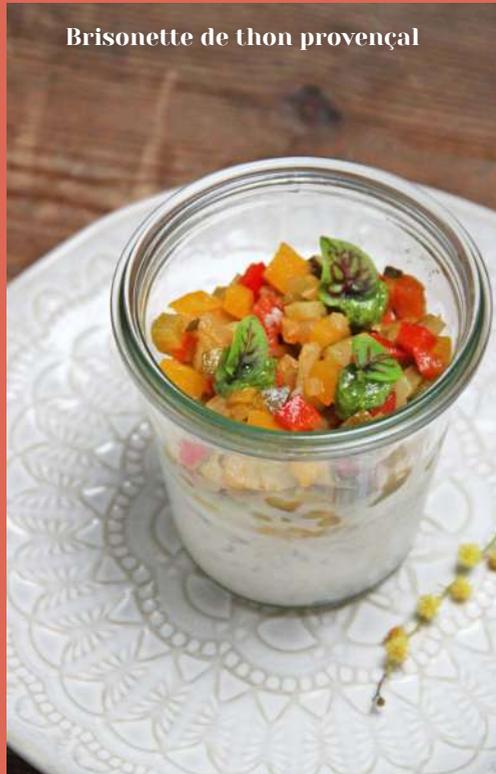
Salade de haddock



Cœur de bœuf et Buffalo



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

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

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

Brisonette de thon provençal, 6,20 €
fromage frais sur lit de légumes du soleil, façon tiramisù

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

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

13,80 €

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

13,80 €

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

Cabillaud en habit de Provence



Côtes d'agneau rôties



Tajine de volaille au citron



Matelotte de colin et polenta



Tout à la mangue



Sablé pécan
et mousse Dulcey exotique



Corolle de fruits rouges



Tourbillon trois chocolats



Desserts

4 parts minimum

Léghereté 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» - Poirion 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 «de rouge des ducs de Bretagne» - Dom Poirion 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 Amadiou 2019 	10,50 € ^{TTC}
Gigondas Romane Machotte - Domaine Pierre Amadiou 2019 	19,80 € ^{TTC}

SOFTS

Jus de fruits    75 cl	
Jus de pommes	4,20 € ^{TTC}
Jus de raisins rouges	5,90 € ^{TTC}
Jus d'ananas	5,90 € ^{TTC}
Apibul 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

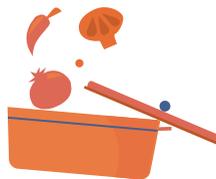
Plancoët 50 cl	1,40 € ^{TTC}
Evian 1,5 L	2,00 € ^{TTC}
Badoit 1 L	2,30 € ^{TTC}

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

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



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 **ve**.

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

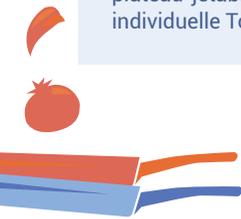
La livraison est possible sur Nantes et agglomération à partir 80 €^{TTC} d'achat. Détails des conditions de livraison sur www.brisontraiteur.com.

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 23/10/2022.



BRISON
Nantes

