



COCKTAIL, DÉJEUNER & DÎNER

HIVER 2023

BRISON
Nantes

APÉRITIF & COCKTAIL

Plateau Signature



Plateau de réductions Tradition



Croustilles du Charcutier

Apéritif

6 à 8 pièces salées
par personne

Dînatoire

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

ASSORTIMENTS SALÉS

Plateau Signature 20 pièces

- Polenta au jambon, parfum de truffe
- Tartelette saumon passion et fromage frais
- Pain d'épices, mangue, crémeux de foie gras
- Mini cheesecake betterave et raifort
- Crackers de St-Jacques et guacamole

25,00 €



Plateau de réductions Tradition 20 pièces

- Mini bouchée à la reine
- Croque jambon crème de champignons
- Crabs cake crevette
- Tartelette val de Loire
- Clafoutis potimarron noisette coriandre

22,50 €

Croustilles du Charcutier 20 pièces

Baguette viennoise toastée garnie de charcuterie variée
assortiment au choix du chef : ex : pulled pork, fromage de tête,
rillettes à l'ancienne...

22,50 €

DU BOUT DES DOIGTS

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

VG Briochettes végétales 15 pièces 18,80 €

Brunoise de potimarron, ricotta, noisette, piment d'Espelette et coriandre

Club sandwich 15 pièces 21,00 €
Crevettes tzatziki

Mini wraps 15 pièces 18,00 €
Poulet, curry, amandes

Mini bun's 15 pièces 26,00 €
Rôti de bœuf, sauce béarnaise

Briochettes nordiques 15 pièces 28,50 €
briochette, crème ciboulette, saumon fumé, baies rose



Accras de morue 10 pièces 9,00 €



Mini burgers « L'Original » 15 pièces 27,00 €
Bœuf, cheddar, salade, ketchup



Mini kouign-amann 18 pièces 13,50 €
Oignons, lardons, parmesan



Croquetas de poulet 10 pièces 11,90 €

COFFRETS BRIOCHES SURPRISES

Brioche saumon 48 pièces 43,80 €

Brioche crabe 48 pièces 39,00 €

Brioche crabe saumon 48 pièces 43,60 €

Pain charcuterie 60 pièces **FABRICATION NATURELLE** **SANS SEL NITRITÉ** 38,00 €
Jambon blanc, jambon sec, mousse de foie gras



Mini wraps poulet



Mini bun's



Macarons de foie gras



Briochettes nordiques



Brouillades d'œuf en truffade



Cuillères cocktail
Carpaccio de œuf



Bulles iodées à la dorade



Cassolettes
Parmentier de canard

À LA CUILLÈRE 1 variété au choix par coffret

Cuillères cocktail 8 pièces 16,00 €

- Carpaccio de boeuf brunoise de pommes et betteraves, moutarde à l'ancienne et câpres frites

Bulles iodées 8 pièces 19,20 €

- Tartare de dorade mangue et vanille

Brouillades d'œufs 12 pièces 26,90 €

- En truffade



Cassolettes hivernales 8 pièces 18,90 €

- Parmentier de canard, sauce aux cèpes

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).

 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*

24,00 €

- Tartelette chocolat praliné et crumble de cacahuète
- Sacher framboise
- Feuille à feuille pistache, fruits des bois
- Palet nantais exotique à la meringue italienne
- Mini sablé tatin poire, chantilly

Plateau de brownies *20 pièces*

19,00 €

Chocolat, pistache, citron, exotique, fruits rouges

Brochettes de fruits de saison *20 pièces*

23,00 €

Assortiment de 3 fruits frais selon arrivage

Macarons sucrés *Assortiment de 8 pièces*

12,00 €

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

La touche sucrée

Cassolettes Croquantines *8 pièces / 1 variété au choix par coffret*

17,00 €

- Forêt blanche
- Chocolat ananas rôti

Bulles Gourmandes *8 pièces / 1 variété au choix par coffret*

19,00 €

- Crèmeux chocolat safrané

Clémentines en coque de chocolat *20 pièces*

14,50 €

Quartier de clémentines enrobés de chocolat, éclats de pistache

Plateau Douceurs



Plateau de brownies



Croquantines forêt blanche



Bulles crèmeux chocolat safrané



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



OFFRE VÉGÉTARIENNE VG

- Taboulé de quinoa **5,50 €**
- Blini snacké, compotée de fenouil, suprême d'orange et sauce vinaigre de cidre **8,40 €**

MENU ENFANT

13,00 €

- Mini wraps de jambon blanc (3)
- 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 19,20 € le kg*

- **Salade César** poulet, pâtes, parmesan, mayonnaise, anchois, salade romaine, tomates confites
- **Salade Gauguin** lentilles vertes, quinoa, butternut, feta, échalote
- **Salade Jardin d'hiver** chou-fleur de couleur, potimarron, figue, noix
- **Salade d'Oran** carotte, orange, coriande, huile de noix
- **Salade Farfalle au Parme** pâtes farfalle, jambon blanc, jambon sec, persil, carotte

La charcuterie *À partir de 4,40 € la part*

FABRICATION NATURELLE **SANS SEL NITRITÉ**

Plateau de charcuterie

Au choix du chef :

- Terrines
- Saucissons
- Chorizo...

DBH SANTÉ ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les accompagnements

(la part de 200g)

- Riz madras **3,44 € la part, soit le 17,20€ kg**
- Salade coleslaw **3,84 € la part, soit le 19,20€ kg**
- Croquantine d'hiver **4,96 € la part, soit le 24,80€ kg**

Les plats froids

- Darne de colin, moutarde au yuzu **6,80 € la part**
- Dos de cabillaud aux agrumes **8,30 € la part**
- Maki de cuisses de poulet rôti au paprika fumé **5,90 € la part**
- Longe de porc forestière sauce aioli **6,50 € la part**
- Assortiment de viandes froides : rôti de porc, rond de gîte de bœuf, filet de poulet, condiment **6,90 € la part**

Les desserts à partager

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

- Mousse au chocolat
- Salade de fruits exotiques

En bande *À partir de 3,20 € la part*

- Tarte aux pommes
- Grand sablé aux 2 chocolats / citron meringuée
- Flan pâtissier

Dessert grand format 6 et 8 personnes

Voir carte traiteur



Dos de cabillaud aux agrumes



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

Entrées

4 parts minimum

Préparation

Pensez à sortir vos entrées froides du réfrigérateur, 10 min avant dégustation.
Pour vos entrées chaudes, réchauffez au four traditionnel 30 min à 110°C ou
Micro-onde 2 à 3 min à 750W



Clafoutis aux cèpes



Saint-Jacques à la vanille



Salade automnale de crevettes



Coquille de cabillaud à la normande

Salade d'automne aux crevettes 6,80 €

Cubes de potimarrons rôtis, betteraves, crevettes et ail des ours sur lit de roquette. Sauce au curry et algue wakamé, émietté d'œuf dur et petits sablés parmesan.

Éclair de tourteau saveur 7,80 €

asiatique, fromage frais et condiments aux saveurs asiatiques. Dés de saumon fumé et bisque de homard.

Cannelloni de saumon fumé 8,80 €

et guacamole, accompagné d'un crémeux betterave, vinaigrette à la vanille. Julienne de betterave crue et yaourt à la grecque.

Crackers de St-Jacques 9,40 €

à l'orange, marinées au parfum de truffe, rémoulade de céleri et carotte, sur biscuit sablé salé. Acidulé de suprêmes d'oranges et julienne de granny smith.



Saint-Jacques à la vanille, 15,50 €

snackées et brunoise de topinambour, émincé de poireaux au beurre et tagliatelles de courgettes, grenade.



Œuf mollet et clafoutis aux 9,50 €

cèpes, accompagné d'un chaud-froid d'œuf mollet et crème de châtaigne. Pickles d'oignons rouges et crêpe séchée.



Saumon façon maki, risotto 10,20 €

ibérico
Darne en feuille de nori, risotto de chorizo et sauce ibérico.



Coquille de cabillaud à la 7,20 €

normande
Effeillé de cabillaud, risotto aux poireaux et sauce normande. Billes de pommes, pickles d'oignons, venne cress et croûtons.

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
- ...

DIMINUTION DE L'EMPREINTE CARBONE

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

Plats

4 parts minimum

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.

POISSONS

Colin en croûte de tandoori & légumes racines,
garniture de légumes (navets, carottes, betterave, poireaux, panais) et jus de viande crémé aux épices.

10,80 €

Dos de cabillaud en feuille de nori,
lentilles corail et quinoa, jus de coquillages aux poireaux, jambon sec et choux de Bruxelles.

11,90 €

Bar grillé, pommes de terre et blettes, sauce au haddock,
palet de pommes de terre au curry, blettes de couleur et crème de cresson.

13,50 €

VIANDES

Filet de Boeuf Chateaubriand,
sauce périgourdine,
mousseline de pommes de terre et châtaignes, morilles, compotée d'oignons rouges, chou frisé et toast de pain de mie.

16,50 €

Mignon de Porc, sauce poulet au foie gras,
déclinaison de choux et lardons fumés.

10,20 €

Suprême de Volaille côté Loire,
rôtie au paprika et parmesan, gnocchis de pomme de terre au parfum de truffe, chou pak choï snacké, sauce crémant de Loire et billes de carottes.

9,80 €

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



Filet de bar grillé



Filet de Bœuf Chateaubriand



Suprême de volaille côté Loire



Dos de cabillaud,
feuille de nori et
jus de coquillage

Desserts

4 parts minimum

Le Royal

Feuille à feuille fruits des bois et pistache

Feuille à feuille fruits des bois et pistache

Biscuit brownie pistache et fruits rouges, compotée de fruits rouges, mousseline pistache

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

Le Royal

Biscuit dacquoise, feuillantine praliné, mousse chocolat, glaçage chocolat, noisette

Individuel	3,90 €
6 personnes	24,40 €
8 personnes	32,20 €

Tourbillon citron meringué

Crème d'amande, crémeux citron, meringue italienne

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

Sacher framboise

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

Individuel	4,00 €
6 personnes	25,00 €
8 personnes	33,00 €

Le Théâtre

Biscuit joconde au café, crème mousseline café et ganache chocolat

Individuel	4,20 €
6 personnes	26,20 €
8 personnes	34,60 €

Tourbillon choco-noisettes

Crème de noisette, crémeux chocolat, noisettes caramélisées

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

Mont Blanc cassis

Amandine cassis, crémeux cassis, crème de marrons, meringuettes

Individuel	3,80 €
------------	--------

Plaque en chocolat

3,30 €

Personnalisez votre grand gâteau avec un petit message pour célébrer un anniversaire, une communion ou tout simplement pour dire merci !

Préparation

Dessert

A conserver au frais jusqu'à dégustation (4°). Ce plat est présenté sur un support jetable écoresponsable ; à redresser dans une assiette de présentation.

Sortir du frigo 10 min avant de déguster.

BOISSONS

PÉTILLANTS

Crémant de Loire - Pureté de silex Le clos de la Briederie  	13,50 € ^{TTC}
Champagne Marizy Récoltant 	27,00 € ^{TTC}
Champagne Drappier brut Zéro dosage 	45,00 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 	42,00 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé 	63,00 € ^{TTC}

VINS BLANCS

Loire

Muscadet Chapeau Melon - Jérémie Huchet 2019/20 	9,90 € ^{TTC}
Chardonnay Château du Cléray - Domaine du Cléray 2021	10,80 € ^{TTC}
Quincy Domaine Gérard Bigonneau 2021 	13,80 € ^{TTC}
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 2020 	16,80 € ^{TTC}

Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2021 	9,60 € ^{TTC}
--	-----------------------

Chablis

Petit Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021 	16,20 € ^{TTC}
Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021 	24,00 € ^{TTC}

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  	10,80 € ^{TTC}
Saumur Champigny - Tuffe - Château du Hureau 2019/20  	16,80 € ^{TTC}
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 2019 	19,80 € ^{TTC}

Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2020/21 	9,60 € ^{TTC}
---	-----------------------

Sud-Est

Pays d'Ensédune L'Ensédune Malbec vignobles Foncalieu 2019	9,60 € ^{TTC}
--	-----------------------

Bordeaux

Pessac-Léognan Château de Coucheroy 2019 	19,20 € ^{TTC}
--	------------------------

Rhône

Côtes du Rhône «Roulepière» - Pierre Amadiou 2019 	12,30 € ^{TTC}
---	------------------------

SOFTS

Jus de fruits 75 cl

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

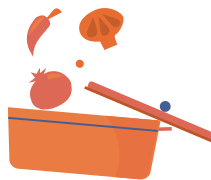
Eaux - PET

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 **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

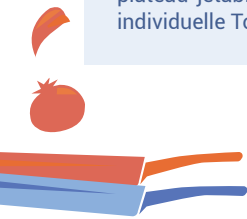
La livraison est possible sur Nantes et agglomération à partir 80 €^{TTC} d'achat. Détails des conditions de livraison sur www.brisontraiteur.com.

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 16/04/2023.



BRISON
Nantes

