



Brison  
TRAITEUR

édition  
HIVER 2023

**Du 9 janvier au 25 mars**

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 en Loire-Atlantique et 100% recyclable, 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.

**ZÉRO PLASTIQUE**  
Emballage cartonnée  
100% recyclable



## TYPES DE PLATEAU

### Offre de Saison

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
(SUPP. 🏠 + 2€<sup>HT</sup>)

5 variétés

**POISSON** **VIANDE**  
**VEGGIE** **PRESTIGE**

à partir de 19,80 €<sup>HT</sup> le plateau

### Offre du Mois

« Plateau des chefs »

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
(SUPP. 🏠 + 2€<sup>HT</sup>)

2 variétés

**POISSON**  
**VIANDE**

18,80 €<sup>HT</sup> le plateau

 **COMMANDE EN LIGNE**  
www.brisontraiteur.com

 **BOISSONS**  
Sélection locale et bio

 **LIVRAISON À PARTIR DE 80€ D'ACHAT**

 **RETRAIT GRATUIT**  
Centre-ville ou Sainte-Luce/Loire

 **Coffret en carton**  
Compostable

**Couvercle et Assiette kraft**  
Recyclable

**Verre en carton**  
Compostable

**Couverts en écorces de bambou**  
Compostables

# PLATEAUX REPAS

# COCKTAIL

# BUFFET

# PAUSE GOURMANDE



## L'ÉQUILIBRÉ

Minimum  
4  
Plateaux

### ENTRÉE

Galette de crudités et fromage frais

### PLAT

Filet de poulet grillé au paprika, tortellini, brocolis parmesan et crème de lardons

(SUPP. ☺ + 2,00 €<sup>HT</sup>)

### DESSÛERT

Tarte belle Hélène et son granola maison

19,80 €<sup>HT</sup>



## LE VITALITÉ

Minimum  
4  
Plateaux

### ENTRÉE

Œuf meurette

### PLAT

Dos de colin en amandine de curry, maraîchère de poireaux pommes de terre, vinaigrette perlée et échalote confite

(SUPP. ☺ + 2,00 €<sup>HT</sup>)

### DESSERT

Cookie au beurre de cacahuètes

20,80 €<sup>HT</sup>



## LE GOURMET

Minimum  
4  
Plateaux

### ENTRÉE

Billes de pâtes et saumon fumé à l'aneth

### PLAT

Rond de gîte, mousseline de petit pois, champignons à l'aïoli, sauce béarnaise et oignons rouges

(SUPP. ☺ + 2,00 €<sup>HT</sup>)

### DESSERT

Petits rochers pralinés

19,80 €<sup>HT</sup>



## LE PRESTIGE



### ENTRÉE

Maki de saumon fumé, riz à sushi et petits légumes

### PLAT

Chiffonnade de veau, caviar de carottes, pain d'épices et vinaigrette

(SUPP. ☞ + 2,00 €<sup>HT</sup>)

### DESSERT

Roulé de génoise au citron, framboise et estragon

**25,80 €<sup>HT</sup>**

VG

## LE VÉGÉTARIEN



### ENTRÉE

Taboulé de quinoa, légumes de saison et focaccia

### PLAT

Carbonara végétarienne, jaune d'œuf au soja

(SUPP. ☞ + 2,00 €<sup>HT</sup>)

### DESSERT

Granola de fruits exotiques et son coulis

**18,80 €<sup>HT</sup>**

## Une allergie ?

Retrouvez les allergènes de chaque recette sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com).

### ALLERGÈNES

	Gluten	Lactose	Crustacé	Fruit à coque	Oeuf	Poisson	Moutarde	Soja	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque	Céleri	Arachide
--	--------	---------	----------	---------------	------	---------	----------	------	--------	---------	-------	-----------	--------	----------

#### LE VITALITÉ

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

#### L'ÉQUILIBRÉ

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

# Pasta Box

PÂTES CUISINÉES - DESSERT - BOISSON



LA VEILLE

En recherche d'un déjeuner facile à déguster en salle de réunion ? Brison Traiteur vous régale à coup sûr avec la Pasta Box ! Faites votre choix parmi 4 formules de Pasta Bowl (à réchauffer).

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

PASTA BOWL + DESSERT

4 recettes au choix

+ EAU PLATE 33CL

(SUPP. 🏠 +2,00 €HT)

14,00 €HT



**ACHAT EN LIGNE**

[www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)



**BOISSONS**

Sélection locale et bio



**LIVRAISON OFFERTE**

À PARTIR 80€ D'ACHAT



**RETRAIT GRATUIT**

Centre-ville ou Sainte-Luce/Loire



# Cocktail

48H  
AVANT  
LE JOUR J

*Suggestions de présentation*



# Cocktail

48H  
AVANT  
LE JOUR J

## SUR DEVIS

Un événement d'entreprise, un départ en retraite ou un pot entre collègues... Nous sommes à votre écoute pour créer le cocktail qui vous donnera entière satisfaction, en toute sécurité, grâce à l'application de notre protocole sanitaire.

A partir 25 convives, nous vous préparons d'élégantes pièces salées et sucrées, ainsi que des ateliers originaux pour animer votre réception.

## EXCLUSIVEMENT SUR LE WEB

### Pack Apéro

6 pièces

85,30€ HT  
(TVA 10%)

### Pack Etouffé

12 pièces

161€ HT  
(TVA 10%)

### Pack Lunch

16 pièces

218€ HT  
(TVA 10%)



**COMMANDE E-BOUTIQUE**  
pour les réceptions < à 20 convives



**BOISSONS**  
Sélection locale et bio



**LIVRAISON OFFERTE**  
**À PARTIR DE 80€**



**RETRAIT GRATUIT**  
Centre-ville ou Sainte-Luce/Loire

Suggestions de présentation

# Plateaux cocktail



**À DÉGUSTER CHAUD**

*Suggestion de présentation*

## Tradition

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

### INFORMATION COMMANDE

L'ensemble de nos créations cocktail peuvent être commandés en plateaux de 20 pièces ou à l'unité.

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES SUR [WWW.BRISONTRAITEUR.COM](http://WWW.BRISONTRAITEUR.COM)

# Plateaux cocktail



## Signature

- 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

À DÉGUSTER FROID



*Suggestion de présentation*

À DÉGUSTER FROID

## Croustilles du Charcutier

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

**INFORMATION  
COMMANDE**

L'ensemble de nos créations cocktail peuvent être commandés en plateaux de 20 pièces ou à l'unité.

## Pièces cocktail

### DU BOUT DES DOIGTS

#### À DÉGUSTER FROID

- **Macarons de foie gras aux épices**
- **Briochettes végétales** *Brunoise de potimarron, ricotta, noisette, piment d'espelette et coriandre*
- **Club sandwich** *Crevette tzatziki*
- **Mini wraps** *Poulet, curry*
- **Mini bun's** *Rôti de bœuf, sauce béarnaise*
- **Briochettes nordiques** *briochette, crème ciboulette, saumon fumé, baies rose*

#### À DÉGUSTER CHAUD

- **Mini burger «L'original»** *Bœuf, cheddar, salade, ketchup*
- **Accras de morue**
- **Croquetas de poulet**

#### PROVENANCE

#### DES POISSONS & FRUITS DE MER

Poissons et crustacés de nos côtes, issus d'une pêche responsable ou d'un élevage labellisé.



## Pièces cocktail

### À LA CUILLÈRE

#### À DÉGUSTER FROID

- **Brouillades d'œufs**  
- En truffade
- **Bulles iodées**  
- Tartare de dorade et crudités (concombre, avocat, radis), noisette
- **Cuillères cocktail**  
- Carpaccio de boeuf brunie de pommes et betteraves, moutarde à l'ancienne et câpres frites

#### À DÉGUSTER CHAUD

- **Cassolettes hivernales**  
- Parmentier de canard, sauce aux cèpes



#### PROVENANCE DE LA VIANDE

Viandes d'élevage français : volaille et porc de la ferme de l'Orée des Bois (85), canard du Gers...

**CHARCUTERIE 100% NATURELLE**  
**0 SELS NITRITÉS & 0 ADDITIFS**

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES SUR [WWW.BRISONTRAITEUR.COM](http://WWW.BRISONTRAITEUR.COM)

# Plateau douceur



- 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

*Suggestions de présentation*

## INFORMATION

### COMMANDE

L'ensemble de nos créations cocktail peuvent être commandés en plateaux de 20 pièces ou à l'unité.





# Sucré

Autres créations sucrées, disponibles en plateaux ou à l'unité

## SAVEURS FRUITÉES

- **Bulles gourmandes**
  - *brunoise exotique*
- **Brochettes de fruits de saison**

## SAVEURS CHOCOLATÉES

- **Plateau de brownies (5 saveurs)**
- **Cassolette croquante**
  - *forêt blanche*
  - *chocolat ananas rôti*
- **Clémentines en coque de chocolat**
- **Macarons sucrés**
- **Bulles gourmandes**
  - *crémeux chocolat safrané*

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES SUR [WWW.BRISONTRAITEUR.COM](http://WWW.BRISONTRAITEUR.COM)

# Ateliers

## SALÉS

- Huîtres de la baie de Quiberon
- Jus de légumes
- Bar à tartes salées : tarte au chèvre, tarte au thon, tarte aux tomates
- Découpe de jambon Ibérique affiné
- Découpe de foie gras, chutney de fruits rouges
- Découpe de saumon fumé sur toast

## SUCRÉS

- Bar à tartes sucrées : tarte aux fraises, tarte crumble chocolat...
- Fontaine de chocolat
- Bar à smoothie : fraise, vanille...

### INFORMATION

#### Ateliers animés

Maîtres d'hôtel ou animateurs culinaires sont nécessaires pour assurer ces prestations.

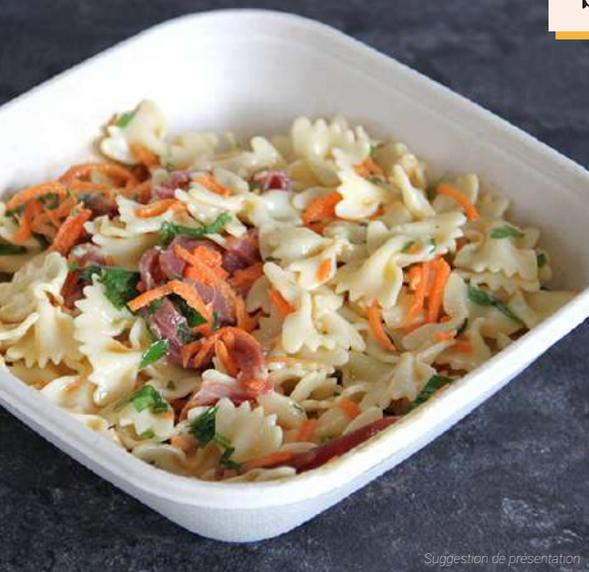


# BUFFET

48H  
AVANT  
LE JOUR J



## Salad'Bar



Suggestion de présentation

- **Salade César** poulet, pâte, 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, coriandre, vinaigrette, huile de noix
- **Salade Farfalle au Parme** pâtes farfalle, jambon blanc, jambon sec, persil, carotte

## Plats froids

- **Plats de viandes froides**
- **Darne de colin** moutarde au yuzu
- **Dos de cabillaud** en habit de tomates
- **Maki de cuisses** de poulet rôti au paprika fumé
- **Longe de porc** forestière sauce aioli
- **Assortiment de viandes froides :** rôti de porc, rond de gîte de bœuf, filet de poulet et condiments



Suggestion de présentation

## Charcuterie



### Plateau de charcuterie

Au choix du chef :

- Terrines
- Saucissons
- Chorizo
- ...

 **Porc de Vendée, élevé en plein air sans OGM**

### Accompagnements

Riz madras, coleslaw, croquantine d'hiver

**CHARCUTERIE 100% NATURELLE  
SANS SELS NITRITÉS AJOUTÉS**

Suggestion de présentation

## Desserts à partager

### En saladier

- Mousse au chocolat
- Riz au lait

### En bande

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

**Dessert grand format 6 et 8 personnes** (Voir carte traiteur)

**Présentation en saladier ou plateau**



Suggestion de présentation

# Pause gourmande

48H  
AVANT  
LE JOUR J

Suggestions de présentation



# Pauses gourmandes

48H  
AVANT  
LE JOUR J

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, torsade,  
pain aux raisins...**

**6,50 €<sup>HT</sup>  
par personne**

### Pause Café

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

**7,50 €<sup>HT</sup>  
par personne**

### Pause Gourmande

**compotes au crumble,  
yaourts, déjeunettes aux  
céréales, confiture, miel**

**9,50 €<sup>HT</sup>  
par personne**

À retrouver dans chaque formule...



**JUS DE FRUITS <sup>BIO</sup>  
LAIT, SUCRE**



**THERMOS  
CAFÉ OU THÉ  
EMBALLAGE ÉCO**



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



**LIVRAISON OFFERTE  
À PARTIR 80 €**



**RETRAIT GRATUIT**  
Centre-ville ou Sainte-Luce/Loire



# Boissons

## Vins blancs



### Loire

Muscadet Chapeau Melon - Jérémie Huchet 2019/20 <b>BIO</b>	9,90 € <sup>TTC</sup>
Chardonnay Château du Cléray - Domaine du Cléray 2020	6,75 € <sup>HT</sup>
Quincy Domaine Gérard Bigonneau 2019/20 <b>AOC</b>	10,00 € <sup>HT</sup>
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 2020 <b>AOC</b>	16,80 € <sup>TTC</sup>

### Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2020	6,50 € <sup>HT</sup>
--	----------------------

### Chablis

Petit Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021	16,20 € <sup>TTC</sup>
Chablis - Domaine Vincent Wengier 2021	24,00 € <sup>TTC</sup>

## Pétillants



Crémant de Loire - Pureté de silex Le clos de la Briederie <b>BIO</b>	13,50 € <sup>HT</sup>
Champagne Marizy - récoltant <b>AOC</b>	27,00 € <sup>HT</sup>
Champagne Drappier brut Zéro dosage <b>AOC</b>	45,00 € <sup>HT</sup>
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve <b>AOC</b>	42,00 € <sup>HT</sup>
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé <b>AOC</b>	63,00 € <sup>H</sup>

## Vins rouges



### Loire

Anjou rouge Sur le fruit - Domaine Matignon 2018/19 <b>BIO</b>	10,80 € <sup>HT</sup>
Saumur Champigny Tuffe - Château du Hureau - Philippe et Agathe Vatan 2018 <b>BIO</b>	16,80 € <sup>HT</sup>
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 2018 <b>AOC</b>	19,80 € <sup>HT</sup>

### Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2020/21 <b>HVE</b>	9,60 € <sup>HT</sup>
--	----------------------

### Sud-Est

Pays d'Ensedune L'Ensedune Malbec vignobles Foncalieu 2019	9,60 € <sup>TTC</sup>
--	-----------------------

### Bordeaux

Pessac-Léognan Château de Coucheroy 2019 <b>AOC</b>	19,20 € <sup>HT</sup>
---	-----------------------

### Rhône

Côtes du Rhône «Roulepière» - Pierre Amadiou 2019 <b>AOC</b>	12,30 € <sup>TTC</sup>
--	------------------------

## Softs

### Jus de fruits **BIO**

Jus de pomme	3,95 € <sup>HT</sup>	Jus de pomme framboise	5,80 € <sup>HT</sup>
Jus de raisin rouges	5,48 € <sup>HT</sup>	Jus d'orange	5,96 € <sup>HT</sup>
Jus de poire	5,48 € <sup>HT</sup>	Jus d'ananas	6,09 € <sup>HT</sup>
Jus de pomme	3,95 € <sup>HT</sup>		

### Eaux

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

# 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 15 personnes. Pour un nombre moindre, nous vous conseillons de commander sur notre site internet : [www.brisontraiteur.com](http://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 €<sup>TT</sup>, 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 €<sup>TT</sup>, un acompte de 30% sera demandé. Pour toute commande inférieure à 500 €<sup>TT</sup>, 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 de 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 150 €<sup>HT</sup> un forfait de livraison de 20 €<sup>HT</sup> sera appliqué sur Nantes et sa proche périphérie.

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€<sup>HT</sup> 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.

# NOS PACKAGINGS RÉINVENTÉS

## Boîte gourmande "Cocktail"

La nouvelle offre individuelle de cocktail déjeunatoire/ dînatoire est composée d'un assortiment salé et sucré pour un moment de fin gourmet qui s'emporte partout ! À consommer debout ou assis, en séminaire, réunion ou en afterwork...



## Coffret brioches & pains surprises

### Élégance et raffinement

Nos brioches et pains surprises sont désormais présentés dans une boîte noire avec un couvercle. Les 50 triangles forment un arrondi, rappelant ainsi la forme du moule. Ainsi, votre brioche/pain surprise est protégée pendant le transport, et est prête à être dégustée !

- Brioche surprise crabe saumon
- Brioche surprise saumon
- Brioche surprise crabe
- Pain surprise charcuterie

VG