

Mariage

Collection Traiteur

2023



Photographies : Pinterest / Sam L. Photographie

BRISON

Nantes

7 Rue Franklin 44000 NANTES
Tel : 02 40 48 51 39
contact@brisontraiteur.com

L'expérience gourmande

Entreprise familiale nantaise devenue traiteur de renom, nous transmettons dans vos assiettes toute notre passion pour une cuisine goûteuse et créative.

Dans une démarche de qualité, l'ensemble de la production est réalisée en notre cuisine de S^{TE} Luce-sur-Loire et est issue de produits frais de saison, rigoureusement sélectionnés.

Pour faire de votre mariage un jour merveilleux, le chef Laurent Brison et son équipe vous concoctent de nouveaux plats qui raviront vos invités ! L'équipe commerciale se tient à vos côtés pour vous aider à réaliser votre mariage rêvé.

N'hésitez pas à nous contacter au 02 40 48 51 39.

En attendant, nous vous souhaitons une excellente lecture...

Cocktail

pour un accueil chaleureux

Cocktail 8 pièces 19,50 €^{TTC}/pers

Composé de ...

Pièces cocktail

- Club jambon au parfum de truffe
- Bouchée italienne
- Roll de féta à la menthe ^{VG}
- Cracker de saumon à la passion
- Sablé parmesan et légumes du soleil ^{VG}
- Puits de concombre, purée de carottes et tomates ^{VG}
- Mini blini au tartare de chèvre fais ^{VG}
- Opéra de foie gras

Brochettes d'été

- Tomate cerise, courgette, basilic, bille de mozzarella ^{VG}
- Fraise, chèvre et basilic ^{VG}
- Pastèque, feta, menthe, olive et origan ^{VG}
- Melon, jambon sec

Bulles d'été

- Gaspacho tomate, fraise ^{VG}
- Gaspacho courgette, chèvre, menthe ^{VG}
- Poulet mojito
- Panna cotta choux fleur, gorgonzola et coulis de piquillos ^{VG}
- Tartare de dorade mangue vanille

Briochettes végétales ^{VG}

Brouillades d'œufs

- Tartare de tomate, basilic et jambon sec
- Haddock, citron confit, coriandre et piquillos

Et en supplément, selon vos goûts...

Boîtes à brioche

- Saveur saumon & crabe
- Saveur homard & langouste à l'encre de seiche

Lobster roll au homard et à la langouste

Briochettes de foie gras

Foie gras maison, mangue et chutney de fruits exotiques

Mini burgers chauds

- Bœuf
- Pulled pork

Macarons de foie gras et épices



Cocktail enfants

Cocktail pour les enfants 5,00 €^{TTC}/pers

10 enfants minimum

Pièces cocktail

- Pain surprise charcuterie (50 triangles)
OU Briochettes jambon gruyère
- Tomates cerises et billes de melon
- Chips



La convivialité pour vos invités Animations

Corner huître

Bar à huîtres 150 €^{TTC} (les 100)

Huîtres de la presqu'île présentées sur lit de glace avec citron, pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre échalote, fourchettes à huîtres et rince-doigt... Un incontournable de notre région !

Ateliers froids

Bar à Serrano 300 €^{TTC}

Lamelles de Serrano découpées par un cuisinier devant vos invités et services sur des croustilles de pistou & décorées de copeaux de parmesan.

Ateliers possibles pour un minimum de 200 pièces

Bar à saumon 1,75 €^{TTC} la pièce

Brochette de saumon fumé et son huile aromatisée

Bar à saumon gravlax 1,75 €^{TTC} la pièce

Un beau morceau de saumon « gravlax » présenté sur une petite pomme de terre tiède.

Bar à foie gras 1,75 €^{TTC} la pièce

Foie gras cru servi en croqu'en sel et foie gras du Gers cuit sur pain... Succès garanti auprès de vos invités !

Jambon de « Brison » 1,75 €^{TTC} la pièce

L'esprit « jambon, beurre, fromage » monté devant vos invités par un cuisinier (baguette tradition, beurre truffé, jambon blanc maison et cantal).

Viennoise de saumon fumé 300 €^{TTC}

Grande baguette viennoise garnie de chiffonnade de saumon fumé, crème ciboulette et citron vert confectionnée et découpée devant vos invités par un cuisinier.

Ateliers chauds

Ateliers possibles pour un minimum de 200 pièces

Plancha « Sud-Ouest » 1,80 €^{TTC} la pièce

Foie gras du Gers poêlé, toast de pain d'épice, assaisonnement.

Plancha « Atlantique » 1,80 €^{TTC} la pièce

Gambas snackées, deux saveurs proposées : espuma curry et oignons frits ou espuma betteraves et chips Vitelotte.

Plancha « Breizh » 2,00 €^{TTC} la pièce

Cube de galette complète (jambon, tomate, gruyère, œuf), accompagné de salade frisée et sa vinaigrette perlée.

Bar à risotto 2,00 €^{TTC} la pièce

Un risotto nature ou avec parmesan avec un choix de 3 saveurs :

- Royale de tomates basilic et jambon sec
- Homard et sa bisque
- Brunoise de légumes cuisinés

Nos tarifs comprennent

- Matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation (nappage, verrerie)
- Décoration du cocktail (hors mobilier)
- Service (hors boissons)



Repas

Laurent Brison a composé différentes formules pour offrir un repas inoubliable.
Il ne vous reste plus qu'à faire votre sélection !

Nos formules

Entrée + Plat + Dessert à partir de 55,90 €^{TTC}/pers

Entrée + Plat + Fromage + Dessert à partir de 60,90 €^{TTC}/pers

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert à partir de 72,00 €^{TTC}/pers

Mise en bouche + Plat + Dessert à partir de 51,50 €^{TTC}/pers

Mise en bouche + Plat + Fromage + Dessert à partir de 56,50 €^{TTC}/pers

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert à partir de 65,00 €^{TTC}/pers



Mises en bouche 6,00 €^{TTC} la pièce

- Finger de foie gras, chocolat amer et coulis de mangue
- Tartare de langoustines, mangue et vanille, zestes de citron
- Rouget et sa mini brunoise de légumes
- Pressé aux deux saumons et sa sauce Chimichouri
- Cubique de foie gras, gelée de Porto blanc, caramel au poivre
- Croquante provençale, pistou et chèvre ^{VG}
- Rémoulade de tourteau au céleri rave, bisque de homard
- Nem de langoustines et sa sauce mangue
- Huître chaude gratinée aux poireaux, pommes de terre et sabayon
- Huître froide et sa brunoise de légumes, vinaigrette condimentée

Entrées froides

- Éclair aux saveurs asiatiques, saumon fumé, bisque de homard et son coulis de piquillos
- Sablé parmesan aux langoustines
- Tartare de rouget et sa sauce ravigote
- Pressé de foie gras exotique
- Homard à la parisienne et ses mini légumes
- Tarte aux légumes d'été ^{VG}
- Panna cotta de chèvre, melon rôti, gâteau d'olive et transparence de basilic



Entrées chaudes

- Royale de champignons, brochette de St Jacques, bisque de homard et légumes croquants
- Risotto de chorizo, saumon en feuille de Nori et sa sauce Ibérico
- Crolesquis Richelieu et sa sauce aux cèpes



Nos tarifs comprennent

- Service (hors boissons) : serveurs (9h de présence), cuisiniers (8h de présence)
- Matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation (nappage, verrerie)
- Art de la table et nappage (hors mobilier)
- Matériel annexe pour la cuisine et le service

Ces tarifs sont calculés pour une réception de 100 personnes sur Nantes et 1^{ère} couronne.





Plats de poisson

- **Cabillaud rôti aux olives noires**, mi-cuit de tomates basilic et sa crème de caviar d'aubergines
- **Pavé de saumon à l'unilatéral**, cocotte de légumes provençaux et sa sauce beurre blanc
- **Dorade royale**, risotto de courgettes, beurre blanc tomaté et sa tuile au parmesan
- **Homard thermidor** ou **Homard de Roscoff** au curry
- **Filet de bar** et ses carottes glacées à l'orange
- **Curry de colin** aux saveurs exotiques

Trou Normand 5,00 €^{TTC}/pers

Granité de pamplemousse au Crémant Rosé

Plats de viande

- **Suprême de volaille clouté au chorizo**, légumes glacés, chlorophylle d'herbes fraîches et son bouillon de volaille
- **Pressé de gigot de 7 heures**, polenta et caviar d'aubergine, grenailles de Noirmoutier
- **Filet de canette**, tian de légumes, pétale de tomate confite et sa sauce aux olives Taggiasche
- **Quasi de veau à l'estragon** et son cours de légumes
- **Filet de bœuf façon Châteaubriant**, mousseline de pommes de terre au parfum de truffe, cours de légumes

Plat végétarien

Tatin de tomate au fenouil confit, boulgour sauce pistou, et sa royale de courgettes jaunes 

Fromages

Au choix

- Plateau de la Maison Beillevaire, mesclun et pain aux fruits secs
- Crolesquis de camembert, pesto de roquette, mesclun et pain aux fruits secs
- Assiette de 3 fromages, mesclun et pain aux fruits secs
- Finger chaud de galette de blé noir au curé nantais, mesclun

Desserts

- **Sacher framboise** et son coulis de framboise
- **Fraisier** et son coulis de fraise
- **Coupe de fruits rouges** (biscuit joconde, compotée et mousse de fruits rouges, glaçage rocher, chantilly ivoire et fruits frais)
- **Tourbillon aux trois chocolats**, nougatine chocolat et sa crème anglaise à la vanille
- **Pavlova** fraises, framboises, mascarpone à la vanille et son coulis de fruits

Avec supplément de 1,00 €^{TTC} :

Déclinaison chocolat et fruits rouges

- Cube de Royal chocolat
- Panna cotta fraise
- Croquantine choco-framboise

Déclinaison chocolat et fruits exotiques

- Cube de Royal chocolat
- Panna cotta exotique
- Croquantine choco-ananas

Café gourmand

- Macaron
- Chou vanille
- Tartelette « *Tout à la fraise* »
- Brochette de fruits

Desserts d'hiver

- **Pavlova exotique** ananas, hiwi, mangue
- **Mont Blanc** aux saveurs de cassis



Options

Douceurs

Réductions sucrées 1,00 €^{TTC} la pièce

- Palet framboise agrumes
- Tout à la fraise
- Tartelette de fruits frais
- Palet citron pistache
- Tartelette chocolat fruits des bois
- Brownie melon menthe...

Macarons 1,20 €^{TTC} la pièce

Parfums assortis : framboise, citron...

Petits choux 1,00 €^{TTC} la pièce

Garnis de crème pâtissière vanille ou chocolat

Pièce montée de macarons 1,50 €^{TTC} le macaron (minimum de 50)

Parfums assortis : framboise, citron...

Pièce montée de choux 1,50 €^{TTC} le chou (minimum de 50)

Garnis de crème pâtissière caramel ou nougatine

Brochettes de fruits frais 1,00 €^{TTC} la pièce

Fraise, kiwi, ananas / Framboise, abricot, raisin

Panier de fruits frais découpés 1,50 €^{TTC} la part (minimum de 50)

Repas enfants

Repas pour les enfants 19,00 €^{TTC}/pers (vaisselle comprise)

10 enfants minimum

- Melon de Parme
- Émincé de volaille à la crème, timbale de gratin dauphinois (ou pommes dauphines)
- Mousse au chocolat (ou Salade de fruits)

Menu Prestataire 21,00 €^{TTC} par personne

- Plateau repas : entrée, plat, fromage, dessert, pain, eau



Carte des Boissons



Bulles

Crémant de Loire - Pureté de silex Le clos de la Briderie  	22,20 € ^{TTC}
Champagne Marizy Récoltant 	24,00 € ^{TTC}
Champagne Drappier brut Zéro dosage 	37,50 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 	39,00 € ^{TTC}
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé 	61,80 € ^{TTC}

Vins blancs

Loire

Sauvignon blanc La Petite Perrière - Domaine La perrière Saget 2020/21	7,80 € ^{TTC}
Muscadet Chapeau Melon - Jérémie Huchet 2020/21 	8,40 € ^{TTC}
Chardonnay Château du Cléray - Domaine du Cléray 2020/21	9,00 € ^{TTC}
Muscadet Musk'dé - Michel Bedouet 2020/21 	9,60 € ^{TTC}
Quincy Domaine Gérard Bigonneau 2020/21 	12,30 € ^{TTC}
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 2019/20 	14,10 € ^{TTC}
Muscadet Nolem - M Landron/M Pescheux 2020/21 	15,90 € ^{TTC}
Savennières Château de la Mulonnière - L'effet papillon 2014/15 	18,00 € ^{TTC}

Gers

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

Bourgogne - Côte d'Or

Chardonnay François Mikulski 2019/20 	28,80 € ^{TTC}
--	------------------------

Vins rouges

Loire

Anjou rouge Sur le fruit - Domaine Matignon 2020  	9,60 € ^{TTC}
Vignoble nantais 109 - Pinot Noir - Michel Bedouet 2020 	12,60 € ^{TTC}
Chinon Cuisine de ma mère - Domaine Nicolas et Sylvain Grobois 2020  	13,20 € ^{TTC}
Saumur Champigny Tuffe - Château du Hureau Philippe et Agathe Vatan 2019 	14,40 € ^{TTC}
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 2018/19 	15,60 € ^{TTC}

Gers

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

Sud-Est

Pays d'Ensédune L'Ensédune Malbec vignobles Foncalieu 2019	8,40 € ^{TTC}
Languedoc Fruit défendu - Domaine Magellan 2020 	9,90 € ^{TTC}

Bordeaux

Bordeaux Château Chillac 2019  	9,90 € ^{TTC}
Pessac-Léognan Château de Coucheroy 2019 	15,90 € ^{TTC}

Gers

Gigondas Romane Machotte - Domaine Pierre Amadiou 2018 	18,90 € ^{TTC}
--	------------------------

Softs

- **Pour le cocktail** : eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, Coca-Cola
... **2,00 €/pers (pour 30cl)**
- **Pour le repas** : eau plate, eau gazeuse en bouteilles en verre
... **1,10 €/pers (1 btl pour 4 pers)**
- **Pour la soirée dansante** : eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, Coca-Cola
... **2,00 €/pers (pour 30cl)**

Ces tarifs comprennent le transport, la mise à température et le débarrassage des bouteilles vides, ainsi que la TVA à 20.00 % sur les boissons alcoolisées.

Si vous souhaitez vous occuper de vos boissons, aucun droit de bouchon ne vous sera facturé. En revanche, nous ne prenons pas en charge la logistique de votre cave personnelle (livraison sur place, gestion des déchets).

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





Art de la Table

Dans les tarifs proposés, sont inclus le nappage et les serviettes en coton blanc, la vaisselle et le matériel nécessaire au bon déroulement du repas.

En option, le **forfait verrerie de fin de soirée** comprend les flûtes et les verres à jus de fruits pour votre open-bar ... **0,80 €^{TTC}/pers.**

Personnel de Service

- Nous travaillons avec du personnel de service professionnel sur la base de 1 serveur pour 25 invités.

- Nos tarifs comprennent la mise en place, le service du cocktail, du repas et le débarrassage.

- Les serveurs n'ont pas en charge la décoration de votre salle ni le nettoyage de votre salle.

- Pour la tenue de votre open-bar, le forfait est de 68,00 €^{TTC} de l'heure pour 2 serveurs.

- Le coût d'une heure supplémentaire est de 37,40 €^{TTC} par serveur après 2h00.

Retour de mariage

Buffet froid 25,00 €^{TTC}/pers

Tarif pour une base de 50 personnes avec matériel, hors service.

Buffet froid avec service 35,00 €^{TTC}/pers

Tarif pour une base de 50 personnes avec matériel et **2 serveurs pendant 6 heures.**

Exemple de composition

Entrées

- Assortiment de Charcuterie (70 g/pers) : jambon sec, saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail, rillettes à l'ancienne...
- Assortiment de Salades (200 g/pers) : Océane, Indienne, Grecque, Soleil...

Plats

- Assortiment de 3 viandes (bœuf, veau, porc)
- Accompagnement (120 g/pers) : mini Ratatouille, salade de pommes de terre

Fromage

Roue de Brie et mesclun de salade

Desserts

- Salade de fruits frais de saison (150g/pers)
- Réductions sucrées (2/personnes)

+ Pain de campagne tranché

+ Café



Conditions générales de vente

I. Nature de la prestation

La prestation de la SARL BRISON TRAITEUR est constituée par la fourniture des produits de restauration et selon la demande du client, le matériel et la mise à disposition du personnel nécessaire pour assurer le service. Ces éléments cadrent et délimitent le rôle de la SAS BRISON TRAITEUR dans l'organisation du mariage.

II. Condition d'acceptation du devis et de réservation ferme

Toute commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions de vente.

La documentation « Carte mariage » est une présentation commerciale non contractuelle. Les tarifs indiqués en TTC sont fournis à titre indicatif pour un minimum de 100 personnes et sont susceptibles d'être révisés en fonction des demandes : notamment en cas de demande de fourniture partielle de la prestation (uniquement cocktail), de modification dans les menus ou de lieux de prestation hors agglomération nantaise.

Les prix figurants au devis sont fournis pour la prestation, le lieu et la date envisagée. Les prix indiqués sont valables jusqu'au 31 décembre 2021 sous réserve de l'augmentation de la TVA.

L'acceptation se fait par retour du devis signé par le client au plus tard 30 jours avant la date de prestation avec le versement d'un acompte de 30%^{HT}. Un 2^{ème} acompte est à verser 1 mois avant la prestation. Les acomptes seront versés par virement bancaire sur le compte de la SAS BRISON TRAITEUR.

Dans le cadre de notre prestation, il n'est pas prévu de dégustation des plats.

III. Commande & Nombre d'invités

Les commandes ou réservations n'engagent la SAS BRISON TRAITEUR qu'après acceptation de sa part. Les décisions de refus seront notifiées au client dans un délai maximum de 6 jours. En cas de refus, le chèque d'acompte sera retourné au client.

Le nombre définitif de repas devra être confirmé par écrit à la SAS BRISON TRAITEUR, 12 jours avant la date de la réception. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

Le devis accepté par le client se base sur un nombre d'invités précis. En cas de diminution du nombre d'invités, il sera rédigé un nouveau devis qui pourra s'avérer être d'un prix unitaire supérieur par personne, compte tenu de l'engagement de frais fixes (livraison du matériel notamment).

IV. Exécution de la prestation

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

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 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.

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. Lorsque 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 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 sur le devis (horaire, disponibilité de lieu, personne sur place pour réceptionner).

La perte, la casse ou la détérioration du matériel pendant la prestation est à la charge du client qui devra en supporter les conséquences pécuniaires. Tout site nécessitant un déplacement pour un repérage ou une mise en place particulière fera l'objet d'une facturation supplémentaire de 150 €^{TTC}.

V. Paiement au prix

La facture est établie à l'issue de la prestation. Les sommes dues après encaissement des acomptes sont payables par virement ou chèque à réception de la facture.

Toute demande particulière (fontaine de champagne, nappage de couleur, vaisselle plus raffinée, chandeliers, verres supplémentaires pour le bal...) et/ou tout dépassement du nombre ou des horaires des serveurs sera facturé.

Le prix est payable comptant à réception de facture. 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 €.

VI. 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.

VII. 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'indemnisation du préjudice subi du fait de l'annulation de la commande.

Pour les réceptions impliquant un service de restauration, le client devra respecter un préavis de 90 jours en cas d'annulation totale de la commande, sous peine de dommages et intérêts.

La responsabilité de la SAS BRISON TRAITEUR ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut de livraison, défaut d'exécution de la commande...) dues à des éléments extérieurs tel que grèves (notamment grèves des transports ou des services postaux), coupure d'électricité, incendie, intempéries, émeutes, manifestations sur la voie publique, sans que cette liste ne soit limitative.

VIII. – Juridiction compétente en cas de contentieux

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

NOM :

Date :

Bon pour Accord, le client : (faire précéder de la mention «Lu et Approuvé»)