

# PRINTEMPS-ÉTÉ 2023



COCKTAIL, DÉJEUNER & DÎNER

Brison  
TRAITEUR

# APÉRITIF & COCKTAIL

---



Découvrez

LE PLATEAU FRAÎCHEUR

# ASSORTIMENT SALÉ

## APÉRITIF

6 À 8 PIÈCES SALÉES PAR  
PERSONNE

## DÛNATOIRE

14 À 16 PIÈCES SALÉES + 4 À 6  
PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE

### PLATEAU ESTIVAL 20 pièces

26.00€

- Sablé parmesan, légumes du soleil et tapenade d'olive noire
- Cheese cake saumon et graines de fruits de la passion
- Tartelette basquaise
- Entremet foie gras et piquillos

### VG PLATEAU FRAÎCHEUR 20 pièces

25.00€

- Entremet biscuit provençal, panna cotta de chèvre, et melon
- Mini club tzatziki
- Tartelette guacamole, framboise et bille de mozzarella
- Bouchée moelleuse de houmous

### CRUSTILLES DU CHARCUTIER 20 pièces

23.60€

- Saté de volaille cacahuète
- Terrine du chef et pickles d'oignons
- Rillettes à l'ancienne cornichon
- Pulled pork
- Fromage de tête moutarde aux épices

### VG PASTÈQUE GARNIE pour 6/8 personnes

39.00€

Assortiment de brochettes de fruits et légumes : pastèque, carotte, poivron, fraise, melon, olive noire, concombre, sauce aux herbes

## AU BOUT DES DOIGTS

**Coffret Macarons** 8 pièces 16.00€  
Saumon fumé, citron, mascarpone, aneth

**Coffret Macarons** 8 pièces 16.00€  
Foie gras et épices

**VG Briochettes végétales** 15 pièces 19.50€  
Poivron, carotte, pomme, concombre, noix, fromage frais, estragon et romaine

**Club sandwich** 15 pièces 19.50€  
Poulet bacon, tomate et salade romaine

**VG Wrap de légumes** 15 pièces 19.50€  
Tartare de légumes

**Bun's** 15 pièces 26.50€  
Bun's rôti de bœuf et coleslaw

**Navettes au thon** 10 pièces 19.00€  
Thon, oeuf, tomatade, fromage frais et ciboulette

## COFFRETS BRIOCHES SURPRISES

**Brioche saumon** 48 pièces 48.40€

**Brioche crabe saumon** 48 pièces 44.50€

**Brioche crabe** 48 pièces 41.50€

**VG Brioche de légumes** 48 pièces 35.00€  
Guacamole/grenade - Radis/ail des ours - Tomatade/fromage frais

**Pain surprise charcuterie** 60 pièces 40.50€  
Jambon blanc - Jambon sec - Mousse de foie

## À DÉGUSTER CHAUD !

**Croquetas** 10 pièces 12.50€

**Accras de morue** 10 pièces 9.50€

**Mini burgers** 15 pièces 28.50€  
L'original

**Réductions salées** 20 pièces 23.60€

- Mini quiche lorraine
- Bouchée ratatouille, feta et origan
- Croque tomate, mozzarella et jambon
- Tartelette Val de Loire
- Mini pizza aux légumes



Briochettes de Foie gras



Navettes au thon



Lobster roll's

## Sélection Prestige

**Lobster roll's** 15 pièces 44.80€  
Pain snacké au homard poêlé, saveur sucré-salé

**Brochettes de saumon fumé** 15 pièces 29.60€  
Saumon fumé, huile d'olive et poivre de timut

**Briochettes foie gras** 15 pièces 34.90€  
Chutney exotique et mangue

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Préchauffer votre four traditionnel.  
Réchauffer pendant 5/6 min à 160°C.



*Découvrez*  
**LES BULLES CRÉMEUX  
D'ASPERGE SAUMON**

# À LA CUILLÈRE

## CONSEILS QUANTITÉ

*Combien de pièces prévoir pour le cocktail ?*

*Consultez notre outil de calcul  
sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)*

*Rubrique Idées & Conseils / Votre réception*

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
|           | <b>BULLES CRÉMEUX D'ASPERGE SAUMON</b> 8 pièces | 19.00€ |
|           | Asperge verte et cube de saumon au pavot        |        |
| <b>VG</b> | <b>BULLES DE GASPACHO</b> 8 pièces              | 15.50€ |
|           | Concombre, poivron, tomate, pignon de pin       |        |
|           | <b>BULLES DE TARTARE</b> 8 pièces               | 21.20€ |
|           | Dorade, mangue et vanille                       |        |
|           | <b>VERRINES COCKTAIL</b> 8 pièces               | 18.40€ |
|           | Crevette tzatziki                               |        |
| <b>VG</b> | <b>BROUILLADES D'ŒUFS</b> 12 pièces             | 33.60€ |
|           | Tomate confite, basilic et feta                 |        |

Commandez sous 48 heures votre cocktail et consultez la liste des allergènes sur les fiches produits de la e-boutique [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

# ASSORTIMENT SUCRÉ

## PLATEAU DOUCEUR *20 pièces* 25.00€

- Tartelette à la fraise, thym et citron
- Sablé breton panna cotta vanille et compotée de fruits rouges
- Palet nantais abricot et meringue à l'italienne
- Cookie chocolat blanc, pistache et crémeux de framboise
- Feuille à feuille chocolat exotique

## BROCHETTES DE FRUITS *20 pièces* 22.00€

Fruits frais de saison (3 morceaux par brochette)

## MACARONS *Assortiment de 8 pièces* 12.50€

4 parfums : caramel, passion-chocolat, vanille-tonka, pomme-cannelle

## La touche gourmande

## CASSOLETTES SUCRÉES *8 pièces* 17.50€

Croquantine chocolat noir, framboise, chantilly ivoire

## BULLES SMOOTHIES *8 pièces* 20.20€

Fraise-coco

## FRAISES EN COQUE DE CHOCOLAT *20 pièces* 18.50€

Fraises enrobées de chocolat blanc

## VERRINES GOURMANDES *8 pièces* 16.50€

- Pêche melba OU Mousse au chocolat

Découvrez  
LE PLATEAU DOUCEUR



## BUFFET FROID

Minimum de 10 personnes

### SUGGESTION BUFFET TYPE

Salades composées  
Plateau de charcuterie  
Plats froids  
Fromages & Desserts

### LES SALADES *Recommandé : 200g /personne*

- **César** poulet, pâtes, parmesan, anchois, salade romaine, tomate confite et mayonnaise **23,50€**
- **Indienne** chou, carotte, curry, raisin, poivron et noix de coco **21,50€**
- **Grecque** poivron, concombre, tomate, olive noire, feta et vinaigrette **24,30€**
- **Soleil** melon, pastèque, menthe et balsamique **20,80€**
- **Healthy** quinoa, grenade, falafel, tomate cerise, oignon rouge, coriandre, concombre et balsamique **21,50€**
- **Piémontaise** pomme de terre, œuf, tomate et mayonnaise **21,90€**

### LES PLATS FROIDS *A la part (10 minimum)*

- Cabillaud en habit de tomate **8,50€**
- Lieu jaune paprika, citron et chimichurri **7,20€**
- Darne de colin au yuzu **6,90€**
- Roulé de bœuf et caviar d'aubergine **7,90€**
- Blanc de volaille, parmesan et paprika **7,20€**
- Rôti de porc, pastrami et pickles **6,20€**
- Plat de 3 viandes froides **8,20€**

### LA CHARCUTERIE *À partir de 4,70 € (la part de 80g)*

**FABRICATION NATURELLE** **SANS SEL NITRITE**

#### Plateau de charcuterie *(10 personnes minimum)*

Au choix du chef

- Saucisson sec
- Jambon blanc
- Jambon sec
- Terrines

**OGM** **SANTÉ ET BIEN-ÊTRE ANIMAL**

**PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

### LES ACCOMPAGNEMENTS *Recommandé : 200g /personne*

- Mini ratatouille **28,30€**
- Riz punjab **16,50€**
- Salade coleslaw **19,60€**
- Croquantine d'été **21,80€**
- Caponata **30,10€**

### LES FROMAGES **beillevaire** PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER

- Plateau de fromages *(tarif sur demande)*

### LES DESSERTS À PARTAGER *À partir de 3,20 € la part*

#### En saladier

- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais

#### En grand format

- Tarte fine aux pommes
- Sablé breton fruits rouges
- Sablé breton citron et meringue à l'italienne
- Fraisier / Framboisier

# LES ENTRÉES

4 PARTS MINIMUM

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Entrées froides

*Pensez à sortir vos entrées froides du réfrigérateur, 10 min avant dégustation.*

### PANNA COTTA DE PARMESAN À L'ITALIENNE 6.20€

Tomate, figue, pistou et jambon sec

### CRACKERS DE SAUMON ET GUACAMOLE 9.50€

Émincé de saumon fumé et saumon cru, œuf mimosa, mangue et guacamole sur un sablé au parmesan

### ECLAIR DE COLIN AU GINGEMBRE 7.80€

Eclair garni de rillettes de colin au gingembre et billes de pommes acidulées

VG

### TARTE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ 7.50€

Ail des ours, brocoli, courgette, carotte, fenouil, radis, olive, tomate et câpres

Consultez les allergènes sur les fiches produits e-boutique :  
[www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

REPAS. DÉJEUNER.  
& DÎNER

Découvrez

## LA PANNA COTTA DE PARMESAN A L'ITALIENNE



## MENU ENFANT

13.60€

- Wraps de légumes
- Emincés de poulet et grenaille sautées
- Mousse au chocolat

REPAS DÉJEUNER  
& DÎNER

Découvrez

## LE MIGNON DE PORC À L'ITALIENNE



Plat Végétarien

PIPERADE ET FALAFELS 8.00€  
Sauce yaourt à la grecque

# LES PLATS

4 PARTS MINIMUM

## CONSEILS DE 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

### LIEU JAUNE À LA GRECQUE

Fricassée de légumes verts et sauce chimichurri

10.50€

### FILET DE BAR. LÉGUMES D'ÉTÉ SNACKÉS

Beurre tomatade et pistou de roquette

14.50€

### CABILLAUD EN HABIT DE PROVENCE

Tomates sur caviar d'aubergines et vinaigrette perlée

14.00€

## Viandes

### MIGNON DE PORC À L'ITALIENNE

Long macaroni tomate parmesan et sauce aceto balsamico

10.60€

### QUASI DE VEAU ET LÉGUMES PRINTANIERS

Panisse et légumes printaniers, jus de viande et tomate à l'ail

17.40€

### TAJINE DE VOLAILLE AU CITRON

Épices ras el-hanout, boulgour de légumes et courgette garnie au houmous

11.00€

# LES DESSERTS

4 PARTS MINIMUM

## INDIVIDUELS

- Sablé breton vanille fruits rouges** 3.50€  
Sablé breton, panna cotta vanille, compotée de fruits rouges, chantilly ivoire et crémeux framboise
- Sacher framboise** 4.10€  
Biscuit amande au chocolat, compotée de framboise onctueuse et glaçage chocolat noir
- Royal** 4.00€  
Biscuit dacquoise, feuillantine pralinée et mousse chocolat
- Tourbillon trois chocolats** 3.90€  
Tarte au chocolat, ganache et crémeux chocolat, chantilly ivoire
- Tarte yuzu fraise** 4.00€  
Tarte sucrée, amandine yuzu fraise, mousse de fraise et chantilly vanille yuzu
- Charlotte aux framboises** 4.50€  
Biscuit joconde, mousse framboise et gelée de framboise
- Cookie de fruits rouges au chocolat blanc** 3.90€  
Crémeux fruits rouges, chantilly ivoire et fruits rouges frais

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Desserts

Pour profiter des saveurs, sortir du réfrigérateur 10 min avant de servir.

REPAS. DÉJEUNER.  
& DÎNER

## Découvrez

## LE COOKIE DE FRUITS ROUGES



## GRAND FORMAT

### Sacher framboise

6 personnes	25.50€
8 personnes	33.70€

### Charlotte aux framboises

6 personnes	28.00€
8 personnes	37.00€

### Tarte yuzu fraise

6 personnes	25.00€
8 personnes	33.30€

### Royal

6 personnes	25.00€
8 personnes	33.30€

### Fraisier

6 personnes	24.30€
8 personnes	32.40€

Consultez les allergènes sur les fiches produits e-boutique : [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

# BOISSONS

## PÉTILLANTS

Crémant de Loire - Les fées Bulles «Le Clos Barbins» - Arnaud Hou. 	14,40€ <sup>TTC</sup>
Champagne Marizy Récoltant 	30,00€ <sup>TTC</sup>
Champagne Drappier Brut Nature 	48,00€ <sup>TTC</sup>
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 	57,60€ <sup>TTC</sup>
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé 	72,00€ <sup>TTC</sup>

## VINS BLANCS

### Loire

Muscadet «Chapeau Melon» - Jérémie Huchet 	10,80€ <sup>TTC</sup>
Chardonnay «Château du Cléray» - Domaine du Cléray	10,80€ <sup>TTC</sup>
Quincy Domaine Gérard Bigonneau 	14,40€ <sup>TTC</sup>
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 	17,10€ <sup>TTC</sup>

### Gers

«Harmonie de Gascogne» - Domaine de Pellehaut 	9,60 € <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

### Chablis

Petit Chablis - Domaine Vincent Wengier 	17,40€ <sup>TTC</sup>
Chablis - Domaine Vincent Wengier 	25,80€ <sup>TTC</sup>

## VINS ROSÉS

### Provence

M de Minuty - Château Minuty	18,60€ <sup>TTC</sup>
------------------------------	-----------------------

### Loire

«Chapeau Melon» rosé - Jérémie Huchet	11,40€ <sup>TTC</sup>
---------------------------------------	-----------------------

### Gers

«Harmonie de Gascogne» - Domaine de Pellehaut 	10,20€ <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

## VINS ROUGES



### Loire

Anjou rouge «Sur le fruit» - Domaine Matignon  	12,60€ <sup>TTC</sup>
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 	20,40€ <sup>TTC</sup>
«Chapeau Melon» rouge - Château-Thébaud, Jérémie Huchet	11,40€ <sup>TTC</sup>
Pinot noir «109» - M. Bedouet	13,80€ <sup>TTC</sup>

### Gers

«Harmonie de Gascogne» - Domaine de Pellehaut 	10,20€ <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

### Languedoc

Endéune Malbec - «Côteaux d'Ensérune» 	10,80€ <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

### Bordeaux

Pessac-Léognan Château de Coucheroy 	19,80€ <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

### Rhône

Côtes du Rhône «Roulepierre» - Pierre Amadiou 	13,20€ <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

## SOFTS

### Jus de fruits

 

 CÔTEAUX NANTAIS  
du rythme du vivant

75 cl

Jus de pomme	4,20€ <sup>TTC</sup>
Jus de raisins rouges	5,90€ <sup>TTC</sup>
Jus d'ananas	5,90€ <sup>TTC</sup>
Jus de poire	6,30€ <sup>TTC</sup>
Jus de pommes /framboises	6,30€ <sup>TTC</sup>
Jus d'orange	6,30€ <sup>TTC</sup>

### Jus de fruits pétillants

Poméo pomme	6,00€ <sup>TTC</sup>
Poméo pomme cassis	6,60€ <sup>TTC</sup>

### Eaux - PET

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

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

Les plats végétariens sont signalés par 

**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](http://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](http://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 15 octobre 2023.*

**POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS DE PLUS DE 20 PERSONNES (BAPTÊME, ANNIVERSAIRE, COMMUNION...)**

**CONTACTEZ LE SERVICE COMMERCIAL**  
**[WWW.BRISONTRAITEUR.COM](http://WWW.BRISONTRAITEUR.COM)**

