Brison
TRAITEUR

édition
PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

Du 11 avril au 15 octobre

COCKTAIL | BUFFET | ATELIER

COCKTAIL

48H AVANT LE JOUR J

Suggestions de présentation

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 Etoffé
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

Plateaux Cocktail

48H AVANT LE JOUR J

À DÉGUSTER CHAUD

Réductions salées

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

AU BOUT DES DOIGTS

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

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

Assortiment
Salé

48H AVANT LE JOUR J

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...

Pastèque Garnie VG

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

Plateau Fraîcheur VG

- 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

Plateau Estival

- 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

PIÈCES COCKTAIL

AU BOUT DES DOIGTS

À DÉGUSTER FROID

- **Macarons** *8 pièces*
Saumon fumé, citron, mascarpone et aneth OU Foie gras et épices

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

- **Club sandwichs** *15 pièces*
Poulet bacon, tomate et romaine

- **Wrap de légumes** *15 pièces* VG
Tartare de légumes

- **Bun's** *15 pièces*
Bun's rôti de bœuf et coleslaw

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

Sélection Prestige

Lobster roll's
15 pièces
Pain snacké au homard poêlé, saveur sucré salé

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

Briochettes foie gras
15 pièces
Chutney exotique et mangue

Suggestion de présentation

PIÈCES COCKTAIL

À LA CUILLÈRE

À DÉGUSTER FROID

- **Bulles crémeux d'asperge, saumon** *8 pièces*
  Asperge verte, cube de saumon au pavot

- **Bulle gaspacho** *8 pièces*
  La véritable recette du gaspacho

- **Bulle de tartares** *8 pièces*
  Dorade, mangue et vanille

- **Verrine cocktail** *8 pièces*
  Crevette tzatziki

- **Brouillades d'oeufs** *12 pièces*
  Tomate confite, basilic, feta

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

Plateau douceur

48H AVANT LE JOUR J

- 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

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

Suggestions de présentation

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES SUR WWW.BRISONTRAITEUR.COM

Assortment
Sucré

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

SAVEURS FRUITÉES

- **Verinnes gourmandes**
  - *Pêche melba*
- **Brochettes de fruits de saison**
- **Bulles smooties**
  - *Fraise-coco*

SAVEURS CHOCOLATÉES

- **Cassolette sucrées**
  - *chocolat noir, framboise, chantilly ivoire*
- **Fraises en coques de chocolat blanc**
- **Macarons sucrés**
- **Verinnes gourmandes**
  - *Mousse au chocolat*

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES SUR WWW.BRISONTRAITEUR.COM

CONSULTEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES SUR 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...

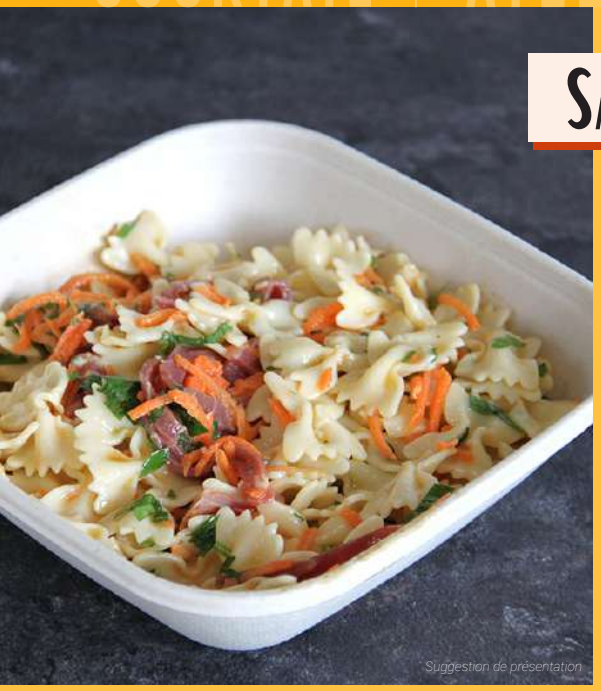
INFORMATIONS

Ateliers animés

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

BUFFET

48H AVANT
LE JOUR J


Suggestion de présentation

Salades

- **César** poulet, pâtes, parmesan, anchois, salade romaine, tomate confite et mayonnaise
- **Indienne** choux, carotte, curry, raisin, poivron et noix de coco
- **Grecque** poivron, concombre, tomate, olive noire, feta et vinaigrette
- **Soleil** melon, pastèque, menthe et balsamique
- **Healthy** quinoa, grenade, falafel, tomate cerise, oignon rouge, coriandre, concombre et balsamique
- **Piémontaise** pomme de terre, oeuf, tomate et mayonnaise

Plats froids

- Cabillaud en habit de tomate
- Lieu jaune paprika, citron et chimichurri
- Darne de colin au yuzu
- Roulé de boeuf et caviar d'aubergine
- Blanc de volaille, parmesan et paprika
- Rôti de porc, pastrami et pickles
- Plat de 3 viandes froides

Suggestion de présentation

CHARCUTERIE 100% NATURELLE
SANS SELS NITRITÉS AJOUTÉS
Suggestion de présentation

Charcuterie

Plateau de charcuterie
Au choix du chef
- Saucisson sec
- Jambon blanc
- Jambon sec
- Terrines

Porc de Vendée, élevé en plein air sans OGM

Accompagnements
Mini ratatouille, Riz punjab, Salade coleslaw, Croquantine d'été, Caponata

Desserts à partager

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

Présentation en saladier ou plateau

Suggestion de présentation

Boissons

VINS BLANCS

Loire

Muscadet Chapeau Melon - Jérémie Huchet BIO ..... 8,64 €HT
Chardonnay Château du Cléray - Domaine du Cléray ..... 8,64 €HT
Quincy Domaine Gérard Bigonneau ..... 11,52 €HT
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément ..... 13,68 €HT

Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut ..... 7,68 €HT

Chablis

Petit Chablis - Domaine Vincent Wengier ..... 13,92 €HT
Chablis - Domaine Vincent Wengier ..... 20,64 €HT

VINS ROSÉS

Provence

M de Minuty - Château Minuty ..... 14,88€HT

Loire

«Chapeau Melon» rosé - Jérémie Huchet ..... 9,12€HT

Gers

«Harmonie de Gascogne» - Domaine de Pellehaut HVE ..... 8,16€HT

PÉTILLANTS

Crémant de Loire - Les fées Bulles «Le Clos Barbins» - Arnaud Houx BIO ..... 11,52€TTC
Champagne Marizy Récoltant ..... 24,00€TTC
Champagne Drappier Brut Nature ..... 38,40€TTC
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve ..... 46,08€TTC
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé ..... 57,60€TTC

VINS ROUGES

Loire

Anjou rouge «Sur le fruit» - Domaine Matignon BIO ..... 10,08 €HT
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément ..... 16,32 €HT
«Chapeau Melon» rouge - Château-Thébaud, Jérémie Huchet ..... 9,12 €HT
Pinot noir «109» - M. Bedouet ..... 11,04 €HT

Gers

«Harmonie de Gascogne» - Domaine de Pellehaut HVE ..... 8,16 €HT

Languedoc

Endédune Malbec - «Côteaux d'Ensérune» IGP ..... 8,64 €HT

Bordeaux

Pessac-Léognan Château de Coucheroy ..... 15,84 €HT

Rhône

Côtes du Rhône «Roulepierre» - Pierre Amadieu ..... 10,56 €HT

SOFTS

Jus de fruits BIO

Jus de pomme ..... 3,78 €HT
Jus de raisins rouges ..... 5,31 €HT
Jus d'ananas ..... 5,21 €HT
Jus de poire ..... 5,67 €HT
Jus de pommes/framboises ..... 5,67 €HT
Jus d'orange ..... 5,67 €HT

Jus de fruits pétillants

Poméo pomme ..... 5,40 €HT
Poméo pomme cassis ..... 5,94€ HT

Eaux

Plancoët 50cl ..... 1,26 €HT
Evian 1,5L ..... 1,80 €HT
Badoit 1L ..... 2,07 €HT

Tarifs HT à l'unité (bouteille 75cl) en euros. TVA à 20% sur les vins. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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.

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 €^{TTC}, 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 €^{TTC}, un acompte de 30% sera demandé. Pour toute commande inférieure à 500 €^{TTC}, 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 repris e 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.

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€^{HT} 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.