

Brison

TRAITEUR

édition
PRINTEMPS 2023

Du 27 mars au 25 juin

PLATEAUX REPAS | 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.

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.

TYPES DE PLATEAU

Offre de Saison

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(SUPP. 🏠 + 2€^{HT})

5 variétés

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

à partir de 18,80 €^{HT} le plateau

Offre du Mois

« Plateau des chefs »

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(SUPP. 🏠 + 2€^{HT})

2 variétés

POISSON
VIANDE

19,80 €^{HT} le plateau

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

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

 **BOISSONS**
Sélection locale et bio

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



ZÉRO PLASTIQUE
Emballage cartonné
100% recyclable

 **Coffret en carton**
Compostable

Couvercle et Assiette kraft
Recyclable

Verre en carton
Compostable

Couverts en écorces de bambou
Compostables



L'ÉQUILBRÉ

4 Minimum Plateaux

ENTRÉE

Profiteroles de chèvre frais et saumon fumé

PLAT

Dos de cabillaud chaud frotté au safran et risotto de chou-fleur au chorizo

(SUPP. ☺ + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Sablé breton, crémeux exotique et sirop de grenade

19,80 €^{HT}



LE VITALITÉ

4 Minimum Plateaux

ENTRÉE

Maki de galette de blé noir au jambon sec

PLAT

Lieu jaune à la Grecque, fricassée de légumes verts, sauce chimichuri

(SUPP. ☺ + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Madeleines citron gianduja

20,80 €^{HT}



LE GOURMET

4 Minimum Plateaux

ENTRÉE

Salade de falafels façon César

PLAT

Poulet paprika, salade coleslaw, sauce barbecue et pickles d'oignons

(SUPP. ☺ + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Riz au lait citron-vanille et son coulis de framboise

19,80 €^{HT}



LE PRESTIGE

Minimum
4
Plateaux



ENTRÉE

Caviar d'aubergines, haddock et légumes croquants de saison

PLAT

Emincé de veau, jardinière de légumes et crème d'estragon

(SUPP. 🍷 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Maki de Paris Brest

25,80 €^{HT}

VG

LE VÉGÉTARIEN

Minimum
1
Plateau



ENTRÉE

Rouleaux de printemps végétarien

PLAT

Tarte végétale et vinaigrette orientale

(SUPP. 🍷 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Carpaccio de fruits frais et sirop à la vanille

18,80 €^{HT}

Une allergie ?

Retrouvez les allergènes de chaque recette sur 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



Salade Bowl

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 Salade bowl ! Faites votre choix parmi 4 formules de Salade Bowl.

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

SALADE BOWL + DESSERT

4 recettes au choix

+ EAU PLATE 33CL

(SUPP. 🏠 +2,00 €HT)

14,00 €HT



ACHAT EN LIGNE

www.brisontraiteur.com



BOISSONS

Sélection locale et bio



LIVRAISON OFFERTE

À PARTIR 80€ D'ACHAT



RETRAIT GRATUIT

Centre-ville ou Sainte-Luce/Loire



Campagne

Pâtes
salade
tomate confite
lardon
FETA
CROUTON
VINAIGRE de framboise
VINAIGRE balsamique



Cookies pepite de chocolat



Thaï

Nouille de riz
filet de poulet mariné
concombre,
tomate confite,
radis
mâche
vinaigrette (sauce SOJA)
huile de pépin de raisins
MOUTARDE Savora



Madeleines



Louisiane

OEUF dur
jeune pousse d'épinard
CREVETTE
avocat
tomate confite
sauce cocktail
oignon rouge
basilic
riz basmati



Mousse chocolat



Veggie

Mélange de 3 céréales
courgette,
MOZZARELLA
PAIN
tomate
salade
PARMESAN
huile d'olive
VINAIGRE de xérès
herbes de Provence
basilic
ail
pignon de pin



Tarte fine aux pommes

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 €^{HT}
par personne

Pause Café

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

7,50 €^{HT}
par personne

Pause Gourmande

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

9,50 €^{HT}
par personne

À retrouver dans chaque formule...



JUS DE FRUITS BIO
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 BIO | 9,90 € ^{TTC} |
| Chardonnay Château du Cléray - Domaine du Cléray 2020 | 6,75 € ^{HT} |
| Quincy Domaine Gérard Bigonneau 2019/20 Arc | 10,00 € ^{HT} |
| Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 2020 🍷 | 16,80 € ^{TTC} |

Gers

| | |
|--|----------------------|
| Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2020 | 6,50 € ^{HT} |
|--|----------------------|

Chablis

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

Pétillants



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

Vins rouges



Loire

| | |
|--|-----------------------|
| Anjou rouge Sur le fruit - Domaine Matignon 2018/19 BIO Arc | 10,80 € ^{HT} |
| Saumur Champigny Tuffe - Château du Hureau - Philippe et Agathe Vatan 2018 BIO Arc | 16,80 € ^{HT} |
| Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 2018 Arc | 19,80 € ^{HT} |

Gers

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

Sud-Est

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

Bordeaux

| | |
|---|-----------------------|
| Pessac-Léognan Château de Coucheroy 2019 Arc | 19,20 € ^{HT} |
|---|-----------------------|

Rhône

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

Softs

Jus de fruits **BIO**

| | | | |
|----------------------|----------------------|------------------------|----------------------|
| Jus de pomme | 3,95 € ^{HT} | Jus de pomme framboise | 5,80 € ^{HT} |
| Jus de raisin rouges | 5,48 € ^{HT} | Jus d'orange | 5,96 € ^{HT} |
| Jus de poire | 5,48 € ^{HT} | Jus d'ananas | 6,09 € ^{HT} |
| Jus de pomme | 3,95 € ^{HT} | | |

Eaux

| | |
|---------------|----------------------|
| Plancoët 50cl | 1,40 € ^{HT} |
| Evian 1,5L | 2,00 € ^{HT} |
| Badoit 1L | 2,30 € ^{HT} |

Conditions générales de vente

I. PASSER MA COMMANDE

Pour toutes commandes de plateaux repas, le bon de commande au format Excel devra être envoyé par mail à l'adresse plateauxrepas@brisontraiteur.com 48h00 avant la livraison.

Passé ce délai, votre commande sera honorée selon les disponibilités de notre planning.

La commande est possible pour un minimum de 4 plateaux repas en livraison et avec un impératif de 4 plateaux par gammes (sauf chefs viande et poisson, ainsi que végétarien).

II. MODIFIER MA COMMANDE

Pour modifier votre commande, nous vous demandons un mail avant 15h00, la veille.

Brison traiteur assure les rajouts de plateaux repas jusqu'au jour J, 09h15.

La production réalisera un plateau repas au choix du chef, 2 € HT sont appliqués sur les nouvelles commandes de dernières minutes.

III. ANNULER MA COMMANDE

Pour annuler votre commande, nous vous demandons un mail avant 15h00, la veille.

Attention sur la gamme prestige, l'annulation est possible uniquement 72h avant la livraison.

IV. RETIRER MA COMMANDE

Possibilité de retirer sans minimum sur nos points de vente :

- En centre ville (7 rue Franklin - NANTES)
- Au laboratoire (Rue Jean Mermoz SAINTE LUCE SUR LOIRE)

Aucune commande ne pourra être retirée au marché de talensac et à la gare.

V. ME FAIRE LIVRER

La livraison est possible sur Nantes et agglomération à partir de 80 € TTC d'achat.

La livraison à vélo est également possible en centre-ville avec notre partenaire BiciCouriers.