

Brison

TRAITEUR

édition
ÉTÉ 2023

Du 26 juin au 24 septembre

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})

4 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



ZERØ PLASTIQUE

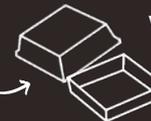
Emballage cartonné

100% recyclable



Coffret en carton
Compostable

Couvercle et Assiette kraft
Recyclable



Verre en carton
Compostable

Couverts en écorces de bambou
Compostables



PLATEAUX REPAS | SALADE BOWL | PAUSE GOURMANDE | BOISSONS



LE VITALITÉ

4
Minimum
Plateaux

ENTRÉE

Provençale de thon et légumes du soleil

PLAT

Filet de poulet, croûte de parmesan, mousseline de carottes et sauce verte

(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Roulé de génoise fraise et chocolat blanc, pistache hachée

20,80 €^{HT}



LE GOURMET

4
Minimum
Plateaux

ENTRÉE

Brouillades d'œufs, tomate, fêta et basilic

PLAT

Cabillaud en habit de tomate, houmous et olives taggiasche

(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Profiteroles à la fraise

19,80 €^{HT}

OPTION COUVERTS

OPTION 1 (GRATUITE)

À COCHER LORS DE VOTRE COMMANDE

Avec ou sans couverts en bambou
(Pas de supplément)

OPTION 2 (PAYANTE)

Set de couverts en **INOX**
(Couteaux, fourchettes, cuillères)
À conserver pour vos prochaines commandes

1.50 €^{HT}



LE PRESTIGE



ENTRÉE
Tartare de saumon et mangue

PLAT
Mignon de porc à l'italienne, caponata, vinaigrette à la tomate, foccacia et parmesan

(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Sablé breton, chantilly ivoire et fruits rouges

25,80 €^{HT}

VG

LE VÉGÉTARIEN



ENTRÉE
Tartare de tomates, noix de cajou et crème de mozzarella

PLAT
Piperade, falafels, croûtons, pesto, pickles d'oignons et sauce blanche

(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Rouleaux de printemps de fruits frais et son coulis

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	Sulfites	Lupin	Mollusque	Céleri	Arachide
LE VITALITÉ														
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 € ^{HT}

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 «Roulepiere» - 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.

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