Brison
TRAITEUR

édition
AUTOMNE 2023

Du 25 septembre au 7 janvier

PLATEAUX REPAS | PAUSE GOURMANDE

AVANT 15H
LA VEILLE

Plateaux repas

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)

6 variétés

POISSON | VIANDE
VEGGIE | PRESTIGE

à partir de 18,90 €HT le plateau

Offre du Mois

« Plateau des chefs »

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(SUPP. + 2€HT)

2 variétés

POISSON
VIANDE

19,90 €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

LE VITALITÉ

Minimum 4 Plateaux

ENTRÉE
Tarte fine aux radis et fromage frais

PLAT
Rumsteack emincé sauce teriyaki, duo de choux, mayonnaise, gingembre et sésame

(SUPP. + 2,00 €HT)

DESSERT
Finger citron pistache, sauce gianduja

20,90 €HT

L'ÉQUILIBRÉ

Minimum 4 Plateaux

ENTRÉE
Crème brûlée de champignons, focaccia ail et persil

PLAT
Colin au curry, maraichère de poireaux, pomme de terre, vinaigrette perlée et échalote confite

(SUPP. + 2,00 €HT)

DESSERT
Madeleines exotiques et crémeux passion

19,90 €HT

LE GOURMET

Minimum 4 Plateaux

ENTRÉE
Crumble de potimarron, pickles de champignons, crumble de parmesan et vinaigrette de noisette

PLAT
Volaille en croûte de noix, endives braisées, sauce soja et pesto de persil

(SUPP. + 2,00 €HT)

DESSERT
Profiteroles chocolat-vanille

19,90 €HT

LE PRESTIGE

Minimum 4 Plateaux

ENTRÉE
Raie à la grenobloise

PLAT
Mignon de porc, caviar de carotte, pain d'épices et vinaigrette

(SUPP. + 2,00 €HT)

DESSERT
Tarte aux 3 chocolats

25,90 €HT

LE VÉGÉTARIEN

VG

Minimum 1 Plateau

ENTRÉE
Choux fleur rôti aux épices et sauce yahourt

PLAT
Tofu, caviar de betterave, pickles de champignons, endives et coulis d'avocat

(SUPP. + 2,00 €HT)

DESSERT
Riz au lait, banane caramelisée, menthe, noix de coco et sauce caramel

18,90 €HT

SANS ALLERGÈNES

Minimum 1 Plateaux

ENTRÉE
Carottes nantaise

PLAT
Volailles rôti, jardinière de potimarrons, betterave, coriandre

(SUPP. 2,00 €HT)

DESSERT
Salade de fruits frais de saison

18,90 €HT

OPTION COUVERTS

À COCHER LORS DE VOTRE COMMANDE

OPTION 1 (GRATUITE)

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

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	•	•			•									
L'ÉQUILIBRÉ														
ENTRÉE	•	•			•					•				
PLAT	•	•		•		•				•				
DESSERT	•	•			•									
LE PRESTIGE														
ENTRÉE						•				•				
PLAT	•						•			•			•	
DESSERT	•	•		•	•			•						
LE VÉGÉTARIEN														
ENTRÉE		•												
PLAT								•		•				
DESSERT		•												

Fromage et petit pain
gluten, lait, fruits à coque

Petit pain
gluten

Petit chocolat
gluten, lait, fruits à coque

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... ZÉRØ 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 ..... 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 Briderie 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 ..... 10,80 €HT
Saumur Champigny Tuffe - Château du Hureau - Philippe et Agathe Vatan 2018 BIO ..... 16,80 €HT
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 2018 ..... 19,80 €HT

Gers

Cotes de Gascogne Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut 2020/21 HVE ..... 9,60 €HT

Sud-Est

Pays d'Ensédune L'Ensédune Malbec vignobles Foncalieu 2019 ..... 9,60 €TTC

Bordeaux

Pessac-Léognan Château de Coucheroy 2019 ..... 19,20 €HT

Rhône

Côtes du Rhône «Roulepierre» - Pierre Amadieu 2019 ..... 12,30 €TTC

Softs

Jus de fruits BIO

Jus de pomme ..... 3,95 €HT
Jus de raisin rouges ..... 5,48 €HT
Jus de poire ..... 5,48 €HT
Jus de pomme ..... 3,95 €HT
Jus de pomme framboise ..... 5,80 €HT
Jus d'orange ..... 5,96 €HT
Jus d'ananas ..... 6,09 €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.

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 25/06/22.