

# AUTOMNE- HIVER 2024

COCKTAIL, DEJEUNER & DINER

Brison  
TRAITEUR

# APÉRITIF & COCKTAIL

Découvrez

LE PLATEAU SIGNATURE

# ASSORTIMENT SALÉ

## APÉRITIF

6 À 8 PIÈCES SALÉES  
PAR PERSONNE

## DÎNATOIRE

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

### PLATEAU SIGNATURE 20 pièces

28.00€

- Wraps de jambon parfum de truffe
- Tartare de chèvre et saumon fumé, génoise citron
- Pain d'épices, sphère de mangue et crémeux foie gras
- Tartelette de tourteau et saumon fumé aux saveurs asiatiques, gel de piquillos

### VG PLATEAU FRAÎCHEUR 20 pièces

25.00€

- Bouchée moelleuse betterave et raifort
- Mini club de nougat de légumes de saison
- Carrot cake et panna cotta cannelle et sarrasin
- Tartelette crème de camembert, pickles de champignons, potimarron et noisette

### CROUSTILLES DU CHARCUTIER 20 pièces

25.00€

Baguette viennoise toastée garnie de charcuterie variée.

Assortiment au choix du chef, exemple :

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

FABRICATION SANS SEL NITRITÉ PORCS ET VOLAILLES FERMISERS DE VENDEE

Commandez sous 48 heures votre cocktail et consultez la liste des allergènes  
sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

## DU BOUT DES DOIGTS

<b>Coffret Macarons</b> 8 pièces Saumon fumé, chèvre	17.00€
<b>Coffret Macarons</b> 8 pièces Foie gras et épices	18.00€
<b>VG Briochettes végétales</b> 15 pièces Aïoli de champignons, pickles de radis, gel de persil	20.50€
<b>Mini Bun's</b> 15 pièces Rôti de bœuf et béarnaise	28.00€
<b>Navettes</b> 10 pièces Avocat, crevettes, œuf mimosa	21.00€

## COFFRETS BRIOCHES SURPRISES

<b>Brioche saumon</b> 48 pièces	52.00€
<b>Brioche crabe saumon</b> 48 pièces	47.50€
<b>Brioche crabe</b> 48 pièces	43.50€
<b>Pain surprise charcuterie</b> 60 pièces Jambon blanc - Jambon sec - Mousse de foie	42.50€

## Sélection Prestige

<b>Lobster roll's</b> 15 pièces Pain snacké homard poêlé, saveur sucrée-salée	45.90€
<b>Brochettes de saumon fumé</b> 15 pièces Saumon fumé, huile d'olive et poivre de timut	30.90€
<b>Briochettes de foie gras</b> 15 pièces Chutney exotique	36.80€

## À DÉGUSTER CHAUD !

<b>Croquetas de poulet</b> 10 pièces	13.50€
<b>Accras de morue</b> 10 pièces	9.90€
<b>Mini burgers</b> 15 pièces L'original au bœuf	29.90€
<b>Mini hot dog</b> 10 pièces A la saucisse de Francfort et oignon frit	16.00€
<b>Réductions salées</b> 20 pièces	23.60€
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mini bouchée à la reine</li> <li>Crab cake crevettes</li> <li>Tartelette Val de Loire</li> <li>Croque tartiflette</li> </ul>	
<b>Mini cassolettes chaudes</b> 4 pièces	
<b>VG</b> Mini parmentier de canard, crème de cèpes	10.00€
Clafoutis aux cèpes, œuf mollet	10.00€
Quenelle de brochet, sauce langoustine	10.00€



Briochettes de foie gras



Mini cassolettes chaudes



Lobster roll's

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Préchauffez votre four traditionnel.  
Réchauffez pendant 5/6 min à 160°C.

# À LA CUILLÈRE

## CONSEILS QUANTITÉ

Consultez notre outil de calcul  
sur [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)  
Rubrique Idées & Conseils / Votre réception

## Découvrez LES BULLES VEGGIE

### BULLES CRÉMEUX DE LENTILLES 8 pièces 22.00€

Foie gras, croûtons de pain d'épices, jambon sec, pignons de pin, pickles d'oignons

### VG BULLES VEGGIE 8 pièces 18.00€

Mousse betterave, tartare de betteraves

### BULLES IODÉES 8 pièces 22.00€

Tartare de daurade aux agrumes

### VG BROUILLADES D'ŒUFS 12 pièces 35.00€

Œufs brouillés à la truffe

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 26.50€

- Mini sablé tatin poire chantilly
- Palet nantais exotique à la meringue italienne
- Sacher chocolat orange
- Tartelette chocolat caramel, nougatine de fruits secs

## BROCHETTES DE FRUITS 20 pièces 23.50€

Fruits frais de saison (3 morceaux par brochette)

## MACARONS Assortiment de 8 pièces 13.00€

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

## La touche gourmande

### CASOULETTES SUCRÉES 8 pièces

- Croquantine forêt blanche 18.00€
- Croquantine chocolat, ananas rôti 18.00€

### BULLES GOURMANDES 8 pièces

- Mousse au chocolat, suprême d'orange 19.80€
- Façon Paris-Brest 19.80€
- Crème de riz, brunoise exotique 16.50€

### PLATEAU DE MINI BROWNIES 20 pièces 19.90€

Pistache et citron

### ROCHER BANANE BREAD 20 pièces 18.00€

Banane bread, chocolat au lait et amande hachée

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*

- |  | Prix kg |
|--|---------|
| ▪ <b>César</b> : poulet, penne, parmesan, anchois, salade romaine, tomate confite et mayonnaise                | 24,70€  |
| <b>VG</b> ▪ <b>Gauguin</b> : lentilles vertes, quinoa, butternut, feta, échalote, balsamique blanc et moutarde | 23,20€  |
| <b>VG</b> ▪ <b>Jardin d'hiver</b> : chou-fleur de couleur, potimarron, figue, moutarde et vinaigrette          | 24,20€  |
| <b>VG</b> ▪ <b>Oran</b> : carotte, orange, coriandre, vinaigrette et huile de noix                             | 20,60€  |
| ▪ <b>Farfalles au Jambon sec</b> : pâtes farfalle, jambon blanc, jambon sec, persil, carotte et vinaigrette    | 28,30€  |

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

- |  |       |
|--|-------|
| ▪ Plat de rôti de bœuf                     | 7,90€ |
| ▪ Cabillaud paprika, citron et chimichurri | 8,90€ |
| ▪ Côte de saumon, moutarde au yuzu         | 7,50€ |
| ▪ Blanc de volaille, parmesan et paprika   | 7,60€ |
| ▪ Rôti de porc, pickles et pastrami        | 7,20€ |

### LA CHARCUTERIE *À partir de 5,30 € (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

#### Les terrines

*Prix Tranche de 100g*

- |              |       |
|--------------|-------|
| ▪ Légumes    | 3,45€ |
| ▪ St-Jacques | 6,90€ |

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

- |                       | Prix kg |
|-----------------------|---------|
| ▪ Riz madras          | 18,50€  |
| ▪ Salade coleslaw     | 20,60€  |
| ▪ Croquantine d'hiver | 26,60€  |

### LES FROMAGES **beillevaire** PRODUCTEUR-FROMAGER-CREMIER

- Plateau de fromages *(tarif sur demande)*

### LES DESSERTS À PARTAGER *À partir de 2,50 € la part*

#### En saladier

- Mousse au chocolat
- Riz au lait à la vanille

#### En grand format

- Flan pâtissier
- Sablé aux deux chocolats
- Sablé breton exotique et meringue à l'italienne
- Tarte fine aux pommes
- Tiramisu



# Historique

1975

Ouverture de la boutique  
rue Franklin dans le  
centre de Nantes

1999

Développement de la  
partie traiteur par  
Laurent Brison

2004

Ouverture du banc sur  
le marché de Talensac

2017

Construction du laboratoire de  
production à Ste Luce sur Loire

2017

Ouverture du snacking  
La Cuisine de Brison  
sur le site de production

2020

Ouverture de la boutique  
traiteur-épicerie fine en  
Gare de Nantes

A travers le développement de notre entreprise familiale, nous avons toujours cherché à avoir un impact positif sur la société, à respecter **l'environnement tout en étant économiquement viable**. C'est donc dans une démarche constructive que nous travaillons chaque jour à satisfaire nos clients, développer des relations fournisseurs durables et pérenniser nos équipes !

*« Tout est fabriqué maison chez nous. J'essaie de tout faire et même d'inventer de nouveaux produits. C'est un beau métier de transformer les choses, de les rendre bonnes, appétissantes, jolies à regarder. Il n'y en a pas tant que ça des métiers qui donnent du plaisir aux gens.*

*Laurent Brison»*

Nous mettons un point d'honneur à la **sauvegarde du terroir** en optant pour des **élevages durables** et en favorisant les **fournisseurs régionaux** et les **filières labellisées**.

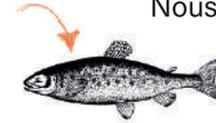
Par ailleurs, nous privilégions la fabrication et la transformation de produits frais.

# PROVENANCE des produits



## POISSONS

Nous avons fait le choix du saumon label rouge. Il est salé et fumé par nos soins  
**Ecosse**



Nous privilégions les poissons de nos côtes, issus soit d'une **pêche responsable**, soit d'un élevage labellisé avec notre partenaire Jean LeBeaupin.

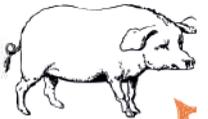
Nous garantissons une charcuterie à base de porc et de volailles élevé en plein air, sans antibiotique ni OGM, à la **Ferme de l'Orée des Bois** en Vendée et origine France pour les autres viandes (agneau, veau, bœuf).

## VOLAILE

Canard Gers



Poulet Challans  
Dinde Ancenis



## PORC

Elevage fermier  
Vendée

## PRODUITS LAITIERS



Lait bio GAEc du Douet  
La Chapelle sur Erdre

Fromage  
Machecoul

Pour l'ensemble de nos fabrications, nous utilisons du **lait bio issu de la Ferme de la** (44). Les fromages proviennent de la fromagerie **Beillevaire** de Machecoul.

Les fruits et légumes, base de nos recettes, sont issus des **production de maraîchers** majoritairement locaux (St-Julien-de-Concelles, Sainte-Luce-sur-Loire, Carquefou...)



## FRUITS ET LEGUMES

Fournisseurs locaux :  
**Société Bernardeau,**  
sélection de maraîchers du 44  
& **Méchineau**

# LES ENTRÉES

4 PARTS MINIMUM

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Entrées froides

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

**ECLAIR DE ST JACQUES AUTOMNAL** 8.50€  
Julienne de carotte et céleri, gelée de pomme granny, condiments

**PRESSÉE DE RAIE FAÇON GRENOBLOISE** 7.80€  
Condiments, légumes pochés, mayonnaise curry, herbes fraîches

**PANNA COTTA DE COURGE. CHORIZO & GAMBAS.** 9.50€  
Panna cotta courge parmesan curry, sauce chimichurri, pickles d'oignons et de champignons

**SAUMON FAÇON MAKI. RISOTTO AU CHORIZO** 10.80€  
Darne de saumon en feuille de nori, et sauce iberico

**OEUF MOLLET ET CLAFOUTIS AUX CÈPES** VG 9.90€  
Crème de châtaigne, pickles d'oignons et cèpes séchés

**ST JACQUES SNACKÉES À LA VANILLE** 15.50€  
Brunoise de topinambour, émincé de poireaux au beurre et tagliatelles de courgettes, grenade.

**COQUILLE ST JACQUES À LA PARISIENNE** 11.50€  
Champignons, moules et crevettes cuisinées, béchamel au fumet crémé

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

REPAS. DÉJEUNER.  
& DÎNER

## Découvrez L'ÉCLAIR DE ST-JACQUES AUTOMNAL



## MENU ENFANT

14.30€

- Verrine de salade piémontaise
- Émincé de volaille et pommes de terre grenaille
- Mousse au chocolat

REPAS. DÉJEUNER.  
& DÎNER

Découvrez

LE FILET DE BAR FORESTIER

Plat Végétarien

TOFU ET CAVIAR DE BETTERAVES 8.50€

Pickles de champignons, endives et coulis d'avocat

# 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

### FILET DE BAR FORESTIER

14.90€

Tartare de légumes et champignons, sauce potimarron et crème de betterave

### CABILLAUD POITRINE FUMÉE & SAUCE HADDOCK

13.90€

Crème de cresson, billes de carottes

### COLIN AU BEURRE NANTAIS. FONDANT DE POIREAUX

13.50€

Pommes de terre et huile de mêche

## Viandes

### SUPRÊME DE VOLAILLE. SAUCE POULETTE

11.50€

Cube de polenta parfum de truffe, légumes de saison, chips galette de blé noir, crème de balsamique

### FILET MIGNON. GNOCCHIS PARFUM DE TRUFFE

11.90€

Rôti au paprika et parmesan, choux pakchoï, carottes, sauce Crémant de Loire

### PARMENTIER DE BŒUF BOURGUIGNON ET LÉGUMES GLACÉS

9.80€

Mousseline de pommes de terre, carottes, oignons, champignons, lardons

# LES DESSERTS

4 PARTS MINIMUM

## INDIVIDUELS

**Sablé tatin de poire** 4.20€  
Sablé breton, ganache chocolat noisette, poire cuisinée, chantilly ivoire à la vanille

**Sacher chocolat orange** 4.20€  
Biscuit amande au chocolat, compotée d'orange onctueuse et glaçage chocolat noir

**Royal** 4.20€  
Biscuit dacquoise, feuillantine pralinée et mousse chocolat

**Tartelette de profiteroles, façon Paris-Brest** 4.20€  
Pâte sucrée, crème cuite et choux pralinés

**Sablé passion et meringue italienne** 3.80€  
Sablé breton, crémeux exotique, noix de coco

**Charlotte tout chocolat** 4.00€  
Biscuit joconde chocolat, mousse au chocolat, crème brûlée vanille, crumble chocolat

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Desserts

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

Découvrez

## TARTELETTE DE PROFITEROLES, FAÇON PARIS-BREST

### GRAND FORMAT

**Sacher chocolat orange**  
6 personnes 26.50€  
8 personnes 35.30€

**Charlotte tout chocolat**  
6 personnes 25.20€  
8 personnes 33.60€

**Tarte profiteroles**  
6 personnes 26.50€  
8 personnes 35.30€

**Royal**  
6 personnes 26.50€  
8 personnes 35.30€

**Sablé passion meringué**  
6 personnes 23.90€  
8 personnes 31.90€

# BOISSONS

## PÉTILLANTS

Crémant de Loire - Les fées Bulles «Le Clos Barbins» - Arnaud Houx 	14,40€ <sup>TTC</sup>
Champagne Marizy Récoltant 	31,20€ <sup>TTC</sup>
Champagne Drappier Brut Nature 	51,00€ <sup>TTC</sup>
Champagne Billecart Salmon Brut Réserve 	57,60€ <sup>TTC</sup>

## VINS BLANCS

### Loire

Muscadet «Chapeau Melon» - Jérémie Huchet 	11,10€ <sup>TTC</sup>
Chardonnay Ménard Gaborit	9,90€ <sup>TTC</sup>
Quincy Domaine Gérard Bigonneau 	14,70€ <sup>TTC</sup>
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 	17,40€ <sup>TTC</sup>
Muscadet S&M/lie - Pour l'histoire - Ménard Gaborit	11,70€ <sup>TTC</sup>
Muscadet Cru communal - Gorges - Ménard Gaborit	18,00€ <sup>TTC</sup>

### Gers

Côtes de Gascogne - AmpéloMéryx blanc - Château de Pellehaut 	12,30 € <sup>TTC</sup>
--	------------------------

### Chablis

Petit Chablis - Domaine Vincent Wengier 	26,40€ <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

## VINS ROUGES



### Loire

Anjou rouge «Sur le fruit» - Domaine Matignon  	12,90€ <sup>TTC</sup>
Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément 	20,40€ <sup>TTC</sup>

### Gers

Harmonie de Gascogne «Les Marcottes» - Château de Pellehaut 	14,40€ <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

### Languedoc

Ensédune Malbec «Côteaux d'Ensérune» - Philippe P. 	10,80€ <sup>TTC</sup>
Pinot noir 109 - M. Bedouet	14,10€ <sup>TTC</sup>

### Bordeaux

Pessac-Léognan Château de Coucheroy 	21,00€ <sup>TTC</sup>
---	-----------------------

### Rhône

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

## SOFTS

### Jus de fruits 75 cl

Jus de pomme	4,30€ <sup>TTC</sup>
Jus de raisins rouges	6,30€ <sup>TTC</sup>
Jus d'ananas	6,10€ <sup>TTC</sup>
Jus de poire	6,30€ <sup>TTC</sup>
Jus de pomme-ramboise	6,50€ <sup>TTC</sup>
Jus d'orange	6,30€ <sup>TTC</sup>

### Sodas

Coca-cola 1,5L	4,30€ <sup>TTC</sup>
Coca-cola sans sucres 1,5L	4,30€ <sup>TTC</sup>
Orangina 1,5L	4,30€ <sup>TTC</sup>

### Jus de fruits pétillants

Poméo pomme	6,60€ <sup>TTC</sup>
Poméo pomme cassis	7,40€ <sup>TTC</sup>

### Eaux - Eaux fruitées

Evian 50cl	1,60€ <sup>TTC</sup>
Evian 1,5L	2,20€ <sup>TTC</sup>
Badoit 50cl	1,60€ <sup>TTC</sup>
Badoit 1L	2,40€ <sup>TTC</sup>
Volvic fraise 50cl	1,90€ <sup>TTC</sup>
Volvic agrumes 50cl	1,90€ <sup>TTC</sup>

POUR PLUS D'INFORMATIONS RENDEZ-VOUS SUR

➔ [WWW.BRISONTRAITEUR.COM](http://WWW.BRISONTRAITEUR.COM)

# 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 **VG**

**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 10.00 € 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 22 avril 2024.*

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

**CONTACTEZ LE SERVICE COMMERCIAL**

[WWW.BRISONTRAITEUR.COM](http://WWW.BRISONTRAITEUR.COM)

