

L'Expérience

Gourmande



Chers amis gourmets et amoureux de la bonne cuisine,

Chez Brison, nous perpétuons un **savoir-faire** et une **passion** transmis de génération en génération. Cette année, et pour la 6ème fois, notre foie gras de canard a remporté la **médaille d'or** au Concours régional du **Meilleur Foie Gras**!

Découvrez sa texture veloutée et son goût raffiné, symbole de notre engagement envers la qualité et l'excellence, parfait pour agrémenter vos repas de fêtes de fin d'année.

En cette période de festivités, laissez-nous vous emmener dans un voyage culinaire haut en saveurs. Que vous prévoyiez une réunion chaleureuse en famille ou une fête mémorable entre amis, notre carte traiteur regorge de délices soigneusement élaborés pour émerveiller vos papilles et créer des souvenirs inoubliables.

Avec toute notre passion pour la gastronomie et nos meilleurs vœux pour un **Noël festif** et gourmand,

Laurent Brison





PRODUITS DE LA TERRE

2625 Douzaine d'escargots de Bourgogne
 5756 Jambon Iberico Bellota la tranche de 20 g
 4081 Truffe fraiche
 sur demande



PRODUITS DE LA MER

PRODUITS DE LA MER			
5618	Saumon Fumé les 80 g (selon arrivage Hidden fjord ou label rouge d'E	,	Prix au kg 102,00 €
2682	Blinis la pièce	2,10 €	
5744	Rillettes de Saumon les 100 g	6,80 €	68,00 €
8146	Terrine de St-Jacques les 90 g	6,30 €	69,90 €

NOS ENGAGEMENTS

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.

Saumon d'Ecosse ou des Îles Féroé

ni additif.



Nous privilégions les poissons issus soit d'une pêche responsable, soit d'un élevage labellisé (saumon) avec notre partenaire J. Lebeaupin.

Porc et volaille élevés en plein air, sans antibiotique ni OGM, à la Ferme de l'Orée des Bois en Vendée. Nous garantissons une charcuterie à base de porc fermier sans nitrite,

Veau, bœuf, agneau origine France.



Canard du Gers

Porc et poulet de Vendée

Lait de la Chapelle-sur-Erdre Fromage de Machecoul



Lait bio issu de la Ferme de la Pannetière (44). Les fromages proviennent de la fromagerie Beillevaire.

Les fruits et légumes sont issus des production de maraîchers majoritairement locaux. (St-Julien-de-Concelles,

Ste-Luce-sur-Loire, Carquefou...)



Société Bernardeau

Méchineau

Spécialités charcutières

GALANTINES

		tranche environ 50 g	Prix à l'unité	Prix au kg
7786	Canard pistaché		2,55 €	51,00 €
14566	Volaille pistachée		2,35 €	47,00 €
7787	Canard truffé 2%		2,97 €	59,50 €
13259	Volaille truffée 2%		2,75 €	55,00 €

AUTRES PIÈCES CHARCUTIÈRES

	P	rix à l'unité	Prix au kg
2559	Cochon de lait farci et fruits secs les 120 g	6,40 €	53,30 €
5982	Boudin blanc nature les 120 g	2,95 €	24,40 €
6290	Boudin blanc truffé les 120 g	4,35 €	36,30 €
11806	Paté en croûte volaille au foie gras les 120 g	6,35 €	52,60 €
3430	Magret de canard fumé les 10 g	0,60€	60,10 €
6202	Saucisson lyonnais truffé 2% les 450 g	21,60 €	48,00 €
7393	Cou d'oie farci les 40 g	2,55€	63,50 €

Les Traditionnelles

ENTRÉES CHAUDES

	Pi	rix à l'unité
2431	Bouchée à la reine la pièce	7,40 €
2531	St jacques à la bretonne la pièce	9,90 €
8018	Croustade de St Jacques la pièce	9,70 €

Pour l'Apéritif

ASSORTIMENT

Plateau magie 20 pièces

27.00€

11810

Plateau rêve 20 pièces va



25.00€

18.00€

- Bouchée mælleuse de houmous

COFFRET

Macarons de Foie gras 8 pièces

8951	Lobster roll de homard 15 pièces	45.90 €
	Pain snacké au homard poêlé, saveur sucrée- salée	
14615	Brouillades en truffade 4 pièces va	9.90 €
14477	Bulles cocktail 4 pièces	13.00 €
	Sphère fondante de foie gras, chutney epicé et	



A DÉGUSTER CHAUD

14478 14479	Cassolettes en panibois 4 pièces St-Jacques à la vanille, risotto de poireau Parmentier de volaille au foie gras	13.50 € 13.50 €
3009	 Plateau étoile 20 pièces Mini bouchée à la reine et boudin blanc Croque-monsieur parfum de truffe Mini croustade de St Jacques Crab's cake au sésame et épices 	26.40 €
9384	Accras de morue 10 pièces	9.90 €
9385	Croquetas de poulet 10 pièces	13.50 €

PAIN ET BRIOCHES SURPRISE

Brioche homard et langouste à	58.00€
l'encre de seiche	
Brioche crabe	43.50 €
Brioche saumon fumé	52.00€
Brioche crabe et saumon fumé	47.50 €
Pain surprise charcuterie	42.50 €
	l'encre de seiche Brioche crabe Brioche saumon fumé Brioche crabe et saumon fumé

Consultez la liste des allergènes www.brisontraiteur.com

Les Entrées

FROIDES

2769	Demi-langouste à la parisienne ceuf mimosa, mesclun de salade	29,90€
14481	Panna cotta de bisque de homard	14,90€
14485	Entremet de gambas végétal	8,80€
14486	Cannelloni de tourteau gelée de crevettes et thé vert	10,50€

	CHAUDES	
11815	Risotto de crevettes et St Jacques parfum de truffe et épinard	14,95€
14489	Flan de foie gras, velouté de pomme fruit fricassée de marrons et noisettes	9,80€
14487	St-Jacques au beurre d'orange	14,90€
14490	Crumble de légumes de Noël vg	8,90€

Panna cotta de bisque de homard

Retrouvez les conditions de réchauffage et les allergènes de chaque recette sur www.brisontraiteur.com



Plats

VIANDES

	VIAITOLO	100
9415	Pavé de cerf rôti, quartier de potimarron cubes de polenta	14,90€
14491	Magret de canard, sauce au cassis pressé de pommes de terre, échalotes glacées au vin rouge, chou pakchoï	12,80€
14493	Suprême de volaille, sauce foie gras gnocchis parfum de truffe, salsifis rôtis, carottes et feuilles de chou de Bruxelles	10,80€
5692	Tournedos de chapon, sauce truffée gratin dauphinois de patates douces, allumette de foie gras, griottes, marrons et cèpes	14,50€
	POISSONS	
14494	Demi homard à l'armoricaine	29.40€
11818	Navarin de lotte et saumon aux morilles	17,50€
14496	Filet de bar, sauce beurre de langoustine makis de pétoncles au chou, lentilles beluga	17,70€
14497	Tournedos de colin et condiments mousseline parfum de truffe, sauce crevettes grises et huile de truffe	13,50€
	VÉGÉTARIEN	
14498	Ravioles de potimarrons et cèpes vo sauce aux cèpes et graines de courge	10,00€

Retrouvez les conditions de réchauffage et les allergènes sur www.brisontraiteur.com

Plats conviviaux

2522	Chapon fermier de Vendée (entier pour 10 personnes)	13,90 €
	cuit et garni d'une farce fine truffée	

3007 Filet de boeuf en brioche sauce bordelaise (pour 8 personnes) accompagnement cocotte d'hiver (chou vert, topinambour, carotte, asperge verte, cèpe et poitrine de porc) 15,30 €

A CUISINER

6332 Chapon CRU «Ferme de l'Orée des Bois» (environ 4 kg) 29,50 €

Avec farce fine truffée

ACCOMPAGNEMENTS

la part de 200c

		Prix à l'unité	Prix au kg
6282	Pommes dauphines Les 10	9,60 €	
2399	Gratin dauphinois	3,20 €	16,00 €
8086	Mousseline de pomme de terre parfum de	6,34 €	31,70 €
	truffe		
2392	Fricassée de marrons au cognac	5,66 €	28,30 €
8090	Croquantine de legumes	5,32 €	26,60 €
5969	Cocotte d hiver	6,10 €	30,50 €

FROMAGES

De la maison Beillevaire

5717	Plateau de 6/8 parts	34,90 €
5718	Plateau de 10/12 parts	51,40 €

Plus d'information sur www.brisontraiteur.com







INDIVIDUELS

7265	Royal	4,20 €
14298	Sacher orange	4,20 €
14302	Tartelette profiteroles pralinées	4,20 €
96	Tarte fine aux pommes Brison	3,60 €
14500	Wood box Mont Blanc	4,90 €
5322	Bûchette Tradition chocolat	4,10 €
5321	Bûchette Tradition café	4,10 €

LES BÛCHES

4 personnes 19,60 €

6 personnes 29,40 €

8 personnes 39,20 €

Bûche Tentation

Biscuit madeleine, crémeux fruits rouges, mousse praliné amande et fruits des bois

Bûche Plaisir de Noël

Biscuit tout chocolat, crémeux praliné à l'ancienne, mousse chocolat et caramel noisette

Bûche Royale

Biscuit dacquoise, feuillantine pralinée et mousse chocolat

Bûche Soleil d'hiver

Biscuit madeleine, compotée d'agrumes, feuillantine chocolat blanc et mousse vanille mascarpone

LES RÉDUCTIONS

11428 Plateau douceurs 20 pièces

26,50 €

- Sacher chocolat orange
- · Mini sablé tatin de poire
- · Tartelette chocolat caramel nougatine
- · Palet nantais exotique et meringue à l'italienne

Menus des fêtes

6225

9442



Entremet de gambas végétal

Magret de canard, sauce au cassis

pressé de pommes de terre, échalotes glacées au vin rouge, choux pakchoï

Bûche Royale



Flan de foie gras,

velouté de pomme fruit, fricassée de marrons

Filet de bar, sauce beurre de langoustine et makis de pétoncles au chou, lentilles beluga

Bûche Soleil d'hiver

6224



Cassolette parmentier de volaille au foie gras St-Jacques au beurre d'orange Pavé de cerf rôti, quartier de potimarron

et cubes de polenta

Bûche Plaisir de Noël

6275



Briochettes de rillettes d'oie Emincé de volaille, pommes dauphine Bûchette tradition chocolat





Boissons

VINS BLANCS

Loire

	44.40.0770
Muscadet «Chapeau Melon» - Jérémie Huchet 💷	11,10€110
Chardonnay Ménard Gaborit	. 9,90€ [™]
Quincy Domaine Gérard Bigonneau 🕾	. 14 ,70€ [™]
Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément 🍩	17,40€ ™
Gers	
Côtes de Gascogne - Ampéloméryx blanc - Château de Pellehaut 👊	. 12,30 €™
Chablis	
Petit Chablis - Domaine Vincent Wengier 🕾	. 26,40€ ™

VINS ROUGES

Loire

E	;				
		 C:L	Dama:	N / a d: a un a un	

Languedoc

Bordeaux

Rhône

PÉTILLANTS

Crémant de Loire - Les fées Bulles «Le Clos Barbins» - Arnaud Houx	14,40€ [™]
Champagne Marizy Récoltant	31,20€ [™]
Champagne Drappier Brut Nature	
Champagne Billecart Salmon Brut Reserve 📵	57,60€ [™]

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





INFORMATIONS PRATIQUES

Vous souhaitez commander nos produits. Merci d'avance de votre confiance. Cette carte est valable du 21 au 31 décembre.

Retrouvez les conseils de dégustation, de réchauffage et les allergènes sur chaque produit en consultant notre e-boutique www.brisontraiteur.com.

Besoin de conseils?

Contactez notre service commercial au 02 40 48 51 39 ou au 02 51 82 92 05.

PASSER MA COMMANDE

Sur internet

www.brisontraiteur.com

En magasin

7 rue Franklin - Quartier Graslin (Nantes) Du lundi au samedi de 9h00 à 18h00. 1 rue Maryse Hilsz (Ste-Luce-sur-Loire) Du lundi au vendredi de 9h00 à 15h00.

Pour une meilleure fluidité lors du retrait de votre commande, nous vous demandons le règlement total à la commande.

LIMITE DE COMMANDE

21 décembre pour Noël 28 décembre pour le Nouvel an.

RETIRER MA COMMANDE

Nantes

7 rue Franklin - Quartier Graslin

Vous pouvez retirer votre commande:

- Samedi 23 décembre de 9h00 à 19h00
- Dimanche 24 décembre de 9h00 à 13h00
- Samedi 30 décembre de 9h00 à 19h00
- Dimanche 31 décembre de 9h00 à 13h00

Sainte-Luce-sur-Loire

1 rue Maruse Hilsz - ZA Maison Neuve

Places de parking dédiées à nos clients. Accès par le snacking La Cuisine de Brison.

Vous pouvez retirer votre commande:

- Samedi 23 décembre de 9h00 à 17h00
- Dimanche 24 décembre de 9h00 à 13h00
- Samedi 30 décembre de 9h00 à 17h00
- Dimanche 31 décembre de 9h00 à 13h00

DATES DE FERMETURE

25 & 26 décembre 1er & 2 janvier

ÊTRE LIVRÉ

Livraison sur Nantes et proche périphérie:

- à partir de 80 € d'achat (25€ de frais)*
- Livraison offerte à partir de 230€ d'achat*
- * Selon votre zone géographique

Brison

Tarifs exprimés en TTC, indicatifs sous réserve d'erreur d'impression. Crédits photos : Brison Traiteur. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.