

# BRISON

Nantes



# LA CARTE

Printemps-Eté  
2024



# Célébrer la vie



Plongez dans une symphonie de **saveurs estivales** avec la nouvelle **Carte Traiteur Printemps-Été** ! Laissez-vous enchanter par des créations culinaires raffinées qui célèbrent la vie et les plaisirs simples. Chez Brison Traiteur Nantes, nous vous invitons à profiter pleinement de la belle saison, autour de mets délicieux. Bon appétit et vivez intensément chaque instant !

## Organiser un cocktail

Laissez-vous emporter par l'excitation de réunir vos proches autour d'une sélection exquise de bouchées !

Pour un **cocktail apéritif**, comptez **6 à 8 pièces salées** par personne. Si vous souhaitez une version **cocktail lunch** ou **dînatoire**, prévoyez **14 à 16 pièces salées + 4 à 6 pièces sucrées** par personne.

Préparez-vous à vivre une expérience où la joie de la compagnie est aussi délicieuse que les mets servis.



# COCKTAIL ASSORTIMENT SALÉ FROID

*En plateau de 20 pièces*

## PLATEAU ESTIVAL

**28.00€**

Entremet foie gras piquillos

Tartelette basquaise

(oignon, fenouil, jambon sec)

Cheesecake, panna cotta saumon fumé

Bouchée tomate bufala et poulepe

## CROUSTILLES DU CHARCUTIER

**25.00€**

*exemple de composition :*

Saté de volaille cacahuète

Terrine du chef et pickles d'oignons

Rillettes à l'ancienne cornichon

Pulled pork

## PLATEAU FRAÎCHEUR VG

**25.00€**

Tartelette guacamole, framboise  
et bille de mozzarella

Club polenta safranée, ratatouille  
et fromage frais

Cup cake tapenade, feta et origan

Entremet biscuit provençal, panna  
cotta de chèvre et melon

Commandez au plus tard 48 heures avant votre réception.  
Consultez la liste des allergènes sur les fiches produits du  
e-shop [www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)



# COCKTAIL DU BOUT DES DOIGTS

<b>ve BROCHETTES DE LÉGUMES</b> 20 pièces par variété	
Tomate, mozzarella, pain de mie, pistou basilic	23.50€
Concombre, jambon sec, menthe et melon	21.50€
<b>ve BRIOCHETTES VÉGÉTALES</b> 15 pièces	20.50€
Œuf mimosa, câpres, tomate confite et sucrine	
<b>NAVETTES</b> 10 pièces par variété	
Tartare de légumes	18.00€
Riz et crabe <b>ve</b>	21.00€

<b>MACARONS SALÉS</b> 8 pièces par variété	
Saumon fumé, mascarpone, aneth	17.50€
Foie gras et épices	18.50€
<b>WRAPS</b> 15 pièces	28.00€
Bœuf, tomatade et tartare d'algues	
<b>BUN'S</b> 15 pièces	28.00€
Coleslaw et poulet	
<b>CLUB SANDWICHES</b> 15 pièces	29.00€
Thon, pain de mie rouge	
<b>COOKIES SALÉS</b> 14 pièces	10.50€
Lardons, tomate confite, parmesan	

Selection Prestige



<b>LOBSTER ROLL'S</b> 15 pièces	49.50€
Pain snacké au homard Breton poêlé, saveur sucré-salé	
<b>BROCHETTE DE SAUMON</b> 15 pièces	30.90€
Saumon fumé, huile d'olive, poivre timut	
<b>BRIOCHETTE DE FOIE GRAS</b> 15 pièces	36.80€
Foie gras de canard et chutney de fruits rouges	

# BOUCHÉES

*A déguster chaudes*



## RÉDUCTIONS SALÉES

Mini bouchée ratatouille feta	28.50€
Mini croque jambon, tomate, mozzarella	21.50€
<i>20 pièces par variétés</i>	

## BOUCHÉES GOURMANDES

Accras de morue <i>10 pièces</i>	9.90€
Croquetas poulet <i>10 pièces</i>	13.50€
Mini burger boeuf <i>15 pièces</i>	33.20€

## PRÉPARATION



**160°C - 6/8 min**

**MINI BURGER**  
boeuf, cheddar



# COCKTAIL À LA CUEILLÈRE

**ve** **BULLES DE GASPACHO** *8 pièces* **16.50€**

Concombre, poivron, tomate,  
pignon de pin

**BULLES DE TOURTEAU** *8 pièces* **21.00€**

Cappuccino de tourteau

**BULLES DE TARTARE** *8 pièces* **23.30€**

Dorade, mangue et vanille

**BROUILLADES D'ŒUFS** *12 pièces* **35.50€**

Tomate confite, feta et basilic



**BULLES**  
cappuccino de tourteau

# LES BOX

*A partager*



BOITE COCKTAIL  
DU JARDINIER

## LES BOITES COCKTAIL

*pour 8/10 pers*

- ... Du jardinier **39.90€**
- ... Du charcutier **46.30€**
- ... De fruits frais **44.50€**

## LES COFFRETS "SURPRISE"

*Brioche : 48 pièces - Pain : 60 pièces*

- BRIOCHE SAUMON** **52.00€**
- BRIOCHE CRABE SAUMON** **48.00€**
- BRIOCHE CRABE** **44.00€**
- BRIOCHE DE LÉGUMES** **ve** **36.00€**

Guacamole/grenade  
Radis/aïl des ours  
Tomatade/courgette/fromage frais

- PAIN SURPRISE CHARCUTERIE** **43.00€**  
Jambon blanc - Jambon sec -  
Mousse de foie



# COCKTAIL

## ASSORTIMENT SUCRÉ

### **PLATEAU DOUCEUR** *20 pièces* **26.50€**

Tartelette tout à la fraise et thym citron  
Sablé breton chocolat framboise  
Palet nantais pistache, crémeux abricot  
Entremet vanille fruits rouge

### **BULLES SMOOTHIE** *8 pièces* **20.50€**

Mangue coco

### **BROCHETTES DE FRUITS** *20 pièces* **23.50€**

Fruits frais de saison  
(3 morceaux par brochettes)

### **MACARONS** *8 pièces* **13.00€**

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

### **VERRINES GOURMANDES** *8 pièces* **17.00€**

Duo de mousse chocolat noir et blanc,  
crumble à la pistache

Fraise chantilly basilic et crumble citron **19.50€**

Mojito citron menthe **16.50€**

### **CASOLETTES SUCRÉES** *8 pièces* **18.00€**

Moelleux chocolat passion, crumble  
chocolat, graines de fruit de la passion et  
tuile de chocolat au lait

### **FRAISES CHOCOLAT BLANC** *20 pièces* **18.50€**

Coque chocolat blanc et striage noir

### FRAISES EN COQUE DE CHOCOLAT BLANC







PLATEAU DOUCEUR

# BUFFET FROID

## LES SALADES

*Recommandé : 200g /personne*

*Minimum de commande : 10 personnes*

### INDIENNE

chou, carotte, curry, raisin, poivron et noix de coco

### GRECQUE

poivron, concombre, tomate, olive noire, feta

### SOLEIL

melon, pastèque, menthe et balsamique

### PIEMONTAISE

pomme de terre, oeuf, tomate et mayonnaise

### CAESAR

poulet, pâtes, parmesan, anchois, salade romaine, tomate et sauce César

### FUSILI À L'INDIENNE

poulet curry mangue

### RIZ BAMBOU

bambou, crevette, avocat, concombre, mangue

*Prix kg*

**23.90€**

**26.10€**

**23.90€**

**23.00€**

**24.70€**

**24.20€**

**23.70€**



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

### POISSONS

Cabillaud coriandre et fruits de la passion

**9.50€**

Lieu jaune tomatade et basilic

**9.70€**

Darne de colin, feuilles de nori

**9.10€**

### VIANDES

Brochettes du charcutier (saucisses, légumes)

**4.20€**

Blanc de volaille pané à la tomate et parmesan

**7.60€**

Rôti de porc à l'indienne

**7.20€**

Rôti de bœuf et condiments

**8.50€**

## SUGGESTION BUFFET TYPE

Salades composées  
Plateau de charcuterie  
Plats froids  
Fromages & Desserts

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Recommandé : 200g /personne

	Prix kg
• Mini ratatouille	29.80€
• Riz colombien	17.40€
• Salade coleslaw	20.60€
• Croquantine d'été	22.90€
• Crumble de légumes printaniers	25.90€

## LA CHARCUTERIE

FABRICATION NATURELLE SANS SEL NITRITÉ

**PLATEAU DE CHARCUTERIE - 80g/pers 5.30 €**  
*(10 personnes minimum)*

Au choix du chef

- Saucisson sec
- Jambon blanc
- Jambon sec
- Terrines

 SANTÉ ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



## LES FROMAGES

**beillevaire**  
PRODUCTEUR - FROMAGER - CRÉMIER

Plateau de fromages (tarif sur demande)

## LES DESSERTS À PARTAGER

### EN SALADIER

	Prix kg
• Mousse au chocolat	34.10€
• Salade de fruits frais	28.60€

### EN GRAND FORMAT

	Prix à la part
• Tarte fine aux pommes	4.80€
• Grand sablé aux fruits frais	4.80€
• Grand sablé citron, meringue italienne	3.90€
• Fraisier	4.60€
• Framboisier	5.20€



# LE REPAS

*Pour vos moments festifs*

## Menu Enfant

14,20€

Clubs sandwich au thon

-

Emincé de volailles et  
grenailles sautées

-

Mousse au chocolat



# ENTRÉES

## Froides




### PANNA COTTA DE PARMESAN À L'ITALIENNE

Tomate, figue, pistou et jambon sec

6.60€

### TARTE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

 Ail des ours, brocoli, courgette, carotte, fenouil, radis, olive, tomate, câpres

8.20€

### CHEESECAKE DE TOURTEAU EXOTIQUE

Cheesecake tomate curry, tourteau et avocat, pamplemousse, mayonnaise curry et copeaux de noix de coco

8.60€

### CABILLAUD PAPRIKA FUMÉ, TARTARE DE LÉGUMES

Vinaigrette xérès et condiments

8.50€

Commande : 4 parts minimum

Consultez la liste des allergènes sur les fiches produits de l'e-shop  
[www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

# LES PLATS

4 parts minimum

## TOURNEDOS DE MERLU

12.50€

purée de pommes de terre à la roquette,  
tomate confite et beurre nantais

## DORADE EN ÉCAILLES DE COURGETTE

14.90€

risotto aux petits légumes, tomates cerises  
éclatées, sauce piquillos, tuile de parmesan

## FILET DE BAR, LÉGUMES D'ÉTÉ SNACKÉS

15.50€

beurre tomatade et pistou de roquette

## POISSONS

### SUPRÊME DE VOLAILLE

11.50€

farci, pané à la tomate et parmesan, gnocchis  
tomatés et légumes, sauce estragon

### QUASI DE VEAU

14.50€

panisse (polenta à la tomate) et légumes  
printaniers, jus de viande tomaté à l'ail

### PAVÉ DE BOEUF

14.80€

mousseline de patates douces, échalote  
confite, sauce bordelaise et asperges vertes rôties

## VIANDES

## PIPERADE ET FALAFELS À LA GRECQUE

8.00€

sauce yaourt grecque, pistou

## VÉGÉTARIEN

# QUASI DE VEAU

et légumes printaniers



## CONSEILS DE PRÉPARATION

*Emballage spécial four Torus Pak* ©



Préchauffer  
votre four à  
110° C



Disposer les barquettes sur la  
grille (sans la bague cartonné)  
et réchauffer 30 min.

LE PETIT • DU CHEF

“Préchauffez vos assiettes de présentation pour une dégustation optimale.”

# DESSERTS

4 parts minimum

## LE ROYAL

Biscuit dacquoise amande, feuilletine praliné, mousse au chocolat royal, glaçage chocolat, noisette, crêpes dentelles

4.40€

## TARTE YUZU FRAISE

Tarte amandine fraise yuzu, palet à la fraise et chantilly yuzu

4.40€

## CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

Biscuit Joconde, mousse framboise, gelée de framboise

5.50€

## SABLÉ BRETON VANILLE FRUITS ROUGES

Sablé breton, panna cotta vanille, compotée de fruits rouges, chantilly ivoire, crèmeux framboise

4.20€

## SACHER FRAMBOISE

Biscuit sacher, compotée de framboise, ganache chocolat noir

4.80€

## FRAISIER

Biscuit dacquoise amande, creme mousseline et fraise

4.30€

## TARTELETTE PROFITEROLES EXOTIQUES

Choux craquelin nature, crèmeux exotique, compotée d'ananas

4.60€

### CONSEIL DE PRÉPARATION

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



## GRAND FORMAT

### LE ROYAL

6 personnes 27,10€

8 personnes 36,10€

### TARTE YUZU FRAISE

6 personnes 27,10€

8 personnes 36,10€

### CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

6 personnes 35,00€

8 personnes 45,00€

### SACHER FRAMBOISE

6 personnes 29,40€

8 personnes 39,20€

### FRAISIER

6 personnes 26,40€

8 personnes 35,20€

### TARTE PROFITEROLES EXOTIQUES

6 personnes 28,20€

8 personnes 37,60€

## TARTELETTE

profiteroles exotiques

# LES BOISSONS

Bouteilles de 75cl

## BLANC

VDF «CHAPEAU MELON» - BLANC  
JÉRÉMIE HUCHET  
9.60€

CHARDONNAY  
DOMAINE MÉNARD GABORIT  
9.90€

“MUSKÉ” LE PALLET  
MICHEL BEDOUET  
12.00€

QUINCY  
DOMAINE GÉRARD BIGONNEAU  
15.00€

MENETOU SALON CUVÉE CLASSIQUE  
ISABELLE ET PIERRE CLÉMENT  
18.00€

CÔTE DE GASCOGNE - HARMONIE  
DE GASCOGNE BLANC  
CHÂTEAU DE PELLEHAUT  
10.20€

CÔTES DU RHÔNE BLANC -  
ROULEPIERRE  
DOMAINE PIERRE AMADIEU  
13.20€

## ROUGE

VDF «CHAPEAU MELON» - ROUGE  
JÉRÉMIE HUCHET  
9.60€

FIIFS VENDÉENS MAREUIL ROUGE  
COLLECTION - J.MOURAT  
10.50€

PINOT NOIR «LE 109»  
MICHEL BEDOUET  
14.10€

MENETOU-SALON CUVÉE TRADITION  
ISABELLE ET PIERRE CLÉMENT  
21.60€

CÔTE DE GASCOGNE - HARMONIE DE  
GASCOGNE ROUGE  
CHÂTEAU DE PELLEHAUT  
10.20€

CÔTEAUX D'ENSÉRUNE «ENSÉDUNE  
MALBEC» - VIGNOBLES FONCALIEU  
10.80€

CÔTES DU RHÔNE - ROULEPIERRE  
DOMAINE PIERRE AMADIEU  
13.20€

PESSAC-LÉOGNAN - CHÂTEAU DE  
COUCHEROY  
21.00€

## PÉTILLANT

CRÉMANT DE LOIRE - LES FÉES BULLES  
ARNAUD HOUX  
14.40€

CHAMPAGNE MARIZY RÉCOLTANT  
33.60€

CHAMPAGNE DRAPPIER  
BRUT NATURE  
51.00€

CHAMPAGNE BILLECART SALMON  
BRUT RÉSERVE  
57.60€

## ROSÉ

EOLE - MYTHES ET LÉGENDES  
DOMAINE CHÉREAU CARRÉ  
8.10€

HARMONIE DE GASCOGNE - ROSÉ  
CHÂTEAU DE PELLEHAUT  
10.20€

M DE MINUTY - CHÂTEAU MINUTY  
18.60€

Tarifs indiqués en TTC, TVA à 20%.

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

# LES BOISSONS

## SOFT

### JUS DE FRUITS

JUS DE POMME BIO - 75 CL  
4.30€

JUS DE RAISINS ROUGES BIO - 75 CL  
6.30€

JUS D'ANANAS BIO - 75 CL  
6.10 €

JUS DE POIRE BIO - 75 CL  
6.30€

JUS DE POMME-FRAMBOISE BIO - 75 CL  
6.30€

### EAUX

EVIAN 50CL  
1.60€

EVIAN 1,5L  
2.20€

BADOIT 50CL  
1.60€

BADOIT 1L  
2.40€




RETROUVEZ TOUTES NOS  
ACTUALITÉS...

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 : 

**ATTENTION** : chaque recette est fabriquée dans un atelier qui manipule gluten, fruits à coque, arachides, sésame, soja, sulfites, poisson, crustacés, oeufs, mollusques, lactose, moutarde et céleri. Nous contacter en cas d'allergie ou intolérance.

## PASSER MA COMMANDE

**Réservez au plus tard 48h avant votre événement**

Quantité minimum pour les entrées, plats et desserts individuels : 4 parts

*Le règlement doit être effectué à la commande.*

### Sur internet

[www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

### En magasin

**Rue Franklin (Nantes)**

Du lundi au samedi de 9h à 18h00.

### En cas d'annulation :

- **à plus de 48 heures** avant le retrait/livraison : vous bénéficiez d'un avoir valable 6 mois.
- **à moins de 48 heures** avant le retrait/livraison : votre panier est facturé.

## Présentation

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 10h et 17h et le samedi entre 10h et 12h.

**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).

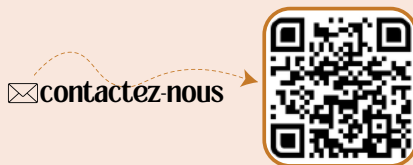
La livraison à vélo est également possible en centre-ville de Nantes et sans minimum d'achat avec notre partenaire BICICOURIERS (à partir de 10.00 € la course).

*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 13 octobre 2024.*

## BESOIN D'UNE OFFRE SUR MESURE ?

Pour tous vos événements de + de 20 personnes



02 40 48 51 39 (PARTICULIERS) OU AU 02 51 82 92 05 (PROFESSIONNELS)

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

*Crédits photos : Brison Traiteur. Tarifs indicatifs sous réserve d'erreur d'impression. Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Ne pas jeter sur la voie publique.*