

The image is a promotional advertisement for Brisson Traiteur. It features a central semi-transparent white box containing the brand name 'Brisson' in a large, white, serif font, with the word 'TRAITEUR' in a smaller, white, sans-serif font below it. To the right of the brand name, the text 'édition PRINTEMPS 2024' is written in a smaller, white, sans-serif font. The background is a rustic wooden surface with several cardboard food boxes. One box in the foreground contains a colorful salad with tomatoes, basil, and mozzarella. Another box contains a plate of shrimp with a yellow sauce. A third box contains a sandwich with a slice of cheese. In the background, there are more boxes, a pink flower, and a set of silverware.

Brisson
TRAITEUR

édition
PRINTEMPS 2024

Du 25 mars au 22 juin 2024

PLATEAUX REPAS | PAUSE GOURMANDE

AVANT
15H
LA VEILLE

Plateaux repas



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**
Nantes ou Sainte-Luce/Loire

ZÉRO PLASTIQUE
Emballage cartonné
100% recyclable



PLATEAUX REPAS | PAUSE GOURMANDE | BOISSONS



LE BISTRONOMIQUE

4
Minimum
Plateaux

ENTRÉE

Œufs mimosa aux petits légumes

PLAT

Lieu jaune à la grecque, fricassée de légumes verts, sauce chimichuri

(SUPP. ☞ + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Brownies chocolat-caramel au beurre salé

19,90 €^{HT}



L'ÉPICURIEN

4
Minimum
Plateaux

ENTRÉE

Salade de tomates et mozzarella bufala

PLAT

Médaille de volaille au massala, crumble de légumes printaniers, sauce au curry

(SUPP. ☞ + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Sablé breton au citron, coulis d'avocat et suprême de pamplemousse

20,90 €^{HT}



LE GOURMET

4
Minimum
Plateaux

ENTRÉE

Gaufre printanière de légumes et haddock

PLAT

Lingot de bœuf cuit, brunoise de pommes de terre et céleri, sauce gribiche et royale de tomates

(SUPP. ☞ + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Le plaisir aux fruits rouges

19,90 €^{HT}

PLATEAUX REPAS | PAUSE GOURMANDE | BOISSONS

★ LE GASTRONOMIQUE

Minimum
4
Plateaux



TEST (sur demande)

ENTRÉE
Profiteroles de chèvre frais
et saumon fumé

PLAT
Cabillaud sauce aïoli et
son cours de légumes

(SUPP. 🍷 + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Tarte chocolat-framboise

25,90 €^{HT}



VG

LE BIEN ÊTRE

Minimum
1
Plateau



ENTRÉE
Quinoa à la mexicaine,
tuiles de wraps et sauce tabasco

PLAT
Emincée de pois et blé, façon carbonara,
tagliatelles de légumes et
jaune d'œuf au soja

(SUPP. 🍷 + 2,00 €^{HT})

DESSERT
Gâteau nantais aux fruits rouges et
coulis rhum grenadine

18,90 €^{HT}



SANS ALLERGÈNES

Minimum
1
Plateau

ENTRÉE
Houmous et légumes rôties à l'huile d'olive

PLAT
Poulet au curry et riz colombien

(SUPP. 🍷 2,00 €^{HT})

DESSERT
Fraises et chantilly de lait coco

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**
(Couteau, fourchette, cuillère)
À conserver pour vos prochaines commandes

1.76 €^{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 BISTRONOMIQUE | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTRÉE | • | • | | | • | • | | | | • | | | | |
| PLAT | | • | | | | • | | | | • | | | | |
| DESSERT | • | • | | • | • | | | | | | | | | |
| LE GOURMET | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTRÉE | • | • | | | • | • | • | | | • | | | • | |
| PLAT | | • | | | • | | • | | | • | | | • | |
| DESSERT | • | • | | | • | | | | | | | | | |
| L'ÉPICURIEN | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTRÉE | | • | | | | | | | | • | | | | |
| PLAT | • | • | | | • | | • | | | • | | | • | |
| DESSERT | • | • | | | • | | | | | | | | | |
| LE GASTRONOMIQUE | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTRÉE | • | • | | | • | • | • | | | • | | | • | |
| PLAT | | | | | • | • | | | | | | | | |
| DESSERT | • | • | | • | • | | | | | | | | | |
| LE VÉGÉTARIEN | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTRÉE | • | | | | | | | | | | | | • | |
| PLAT | • | • | | | • | | | • | | | | | | |
| DESSERT | • | • | | • | • | | | | | • | | | | |



Fromage et petit pain
gluten, lait, fruits à coque



Petit pain
gluten



Petit chocolat
lait, soja

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... Découvrez nos formules en **pack pour 10 personnes**.

TYPES DE PRESTATION

Accueil Café

**pain au chocolat,
croissant, torsade,
pain aux raisins...**

7,20 €^{HT}
par personne

Pause Café

**brochette de fruits,
gâteau nantais, tarte
fine aux pommes...**

8,20 €^{HT}
par personne

À retrouver dans chaque formule...



JUS DE POMMES **BIO**
LAIT, SUCRE



THERMOS
CAFÉ OU THÉ
EMBALLAGE ÉCO



GOBELETS,
SERVIETTES...
ZÉRO PLASTIQUE
100% biodégradable



LIVRAISON OFFERTE
À PARTIR 80 €



RETRAIT GRATUIT
Nantes ou Sainte-Luce/Loire
À partir de 10h30



Boissons

Vins blancs



Loire

| | |
|---|----------------------|
| Muscadet «Chapeau Melon» - Jérémie Huchet VDF | 9,25€ ^{HT} |
| Chardonnay - Domaine Ménard Gaborit VP | 8,25€ ^{HT} |
| Quincy Domaine Gérard Bigonneau AOC | 12,50€ ^{HT} |
| Menetou Salon Cuvée Classique - Isabelle et Pierre Clément AOC | 15,00€ ^{HT} |
| Muscadet Le Pallet - Michel Bedouet | 10,00€ ^{HT} |

Gers

| | |
|--|---------------------|
| Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne blanc - Château de Pellehaut VDF | 8,00€ ^{HT} |
|--|---------------------|

Côtes du Rhône

| | |
|---|----------------------|
| Côtes du Rhône blanc - Roulepierre - Domaine Pierre Amadiou | 11,00€ ^{HT} |
|---|----------------------|

Vins rosés

| | |
|---|----------------------|
| M de Minuty - Château Minuty AOC | 15,50€ ^{HT} |
| Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne rosé - Château de Pellehaut VDF | 8,50€ ^{HT} |
| Eole - Mythes et légendes - Domaine Chéreau Carré VDF | 6,75€ ^{HT} |

Pétillants



| | |
|---|----------------------|
| Crémant de Loire - Les fées Bulles «Le Clos Barbins» - Arnaud Houx AOC | 12,00€ ^{HT} |
| Champagne Marizy Récoltant AOC | 28,00€ ^{HT} |
| Champagne Drappier Brut Nature AOC | 42,50€ ^{HT} |
| Champagne Billecart Salmon Brut Réserve AOC | 48,00€ ^{HT} |

Vins rouges



Loire

| | |
|---|----------------------|
| Anjou rouge «Sur le fruit» - Domaine Matignon AOC | 10,75€ ^{HT} |
| Fiefs Vendéens Mareuil rouge - Collection - J.MOURAT AOC | 8,75€ ^{HT} |
| Pinot noir «le 109» - Michel Bedouet VDF | 11,75€ ^{HT} |
| Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément AOC | 18,00€ ^{HT} |

Gers

| | |
|--|---------------------|
| Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne rouge - Chateau de Pellehaut IGP | 8,50€ ^{HT} |
|--|---------------------|

Bordeaux

| | |
|---|----------------------|
| Pessac-Léognan Château de Couchery AOC | 17,50€ ^{HT} |
|---|----------------------|

Rhône

| | |
|--|----------------------|
| Côtes du Rhône «Roulepierre» - Pierre Amadiou AOC | 11,00€ ^{HT} |
|--|----------------------|

Languedoc

| | |
|---|---------------------|
| Côteaux d'Enserune «Ensedune Malbec» - Vignobles Foncalieu IGP | 9,00€ ^{HT} |
|---|---------------------|

Softs

Jus de fruits **BIO** 75cl

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Jus de pomme | 3,98€ ^{HT} |
| Jus de raisins rouges | 5,59€ ^{HT} |
| Jus d'ananas | 5,59€ ^{HT} |
| Jus de poire | 5,97€ ^{HT} |
| Jus de pomme-framboise | 5,97€ ^{HT} |

Eaux

| | |
|-------------------|---------------------|
| Evian 50cl | 1,45€ ^{HT} |
| Evian 1,5L | 1,90€ ^{HT} |
| Badoit 50cl | 1,50€ ^{HT} |
| Badoit 1L | 2,20€ ^{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 gastronomique, 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.

**POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS
DE PLUS DE 20 PERSONNES**

**CONTACTEZ LE SERVICE COMMERCIAL
WWW.BRISONTRAITEUR.COM**

