

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

26.54€

Entremet foie gras piquillos

Tartelette basquaise

(oignon, fenouil, jambon sec)

Cheesecake, panna cotta saumon fumé

Bouchée tomate bufala et poule

CROUSTILLES DU CHARCUTIER

23.70€

exemple de composition :

Saté de volaille cacahuète

Terrine du chef et pickles d'oignons

Rillettes à l'ancienne cornichon

Pulled pork

PLATEAU FRAÎCHEUR VG

23.70€

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



COCKTAIL DU BOUT DES DOIGTS

ve	BROCHETTES DE LÉGUMES 20 pièces <i>par variété</i>	
	Tomate, mozzarella, pain de mie, pistou basilic	22.28€
	Concombre, jambon sec, menthe et melon	20.85€
ve	BRIOCHETTES VÉGÉTALES 15 pièces	19.43€
	Œuf mimosa, câpres, tomate confite et sucrine	
	NAVETTES 10 pièces <i>par variété</i>	
	Tartare de légumes ve	17.06€
	Riz et crabe	19.90€

MACARONS SALÉS 8 pièces <i>par variété</i>	16.59€
Saumon fumé, mascarpone, aneth	
Foie gras et épices	17.54€
WRAPS 15 pièces	26.54€
Bœuf, tomatade et tartare d'algues	
BUN'S 15 pièces	26.54€
Coleslaw et poulet	
CLUB SANDWICHES 15 pièces	27.49€
Thon, pain de mie rouge	
COOKIES SALÉS 14 pièces	9.95€
Lardons, tomate confite, parmesan	

Selection Prestige



LOBSTER ROLL'S 15 pièces	46.92€
Pain snacké au homard Breton poêlé, saveur sucré-salé	
BROCHETTE DE SAUMON 15 pièces	29.29€
Saumon fumé, huile d'olive, poivre timut	
BRIOCHETTE DE FOIE GRAS 15 pièces	34.88€
Foie gras de canard et chutney de fruits rouges	

BOUCHÉES

A déguster chaudes



RÉDUCTIONS SALÉES

Mini bouchée ratatouille feta	27.01€
Mini croque jambon, tomate, mozzarella	20.38€
<i>20 pièces par variétés</i>	

BOUCHÉES GOURMANDES

Accras de morue 10 pièces	9.38€
Croquetas poulet 10 pièces	12.80€
Mini burger boeuf 15 pièces	31.47€

PRÉPARATION

 160°C - 6/8 min

MINI BURGER
boeuf, cheddar



COCKTAIL À LA CUEILLÈRE

ve **BULLES DE GASPACHO** *8 pièces* **15.64€**

Concombre, poivron, tomate,
pignon de pin

BULLES DE TOURTEAU *8 pièces* **19.90€**

Cappuccino de tourteau

BULLES DE TARTARE *8 pièces* **22.09€**

Dorade, mangue et vanille

BROUILLADES D'ŒUFS *12 pièces* **33.65€**

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 **37.82€**
- ... Du charcutier **38.58€**
- ... De fruits frais **42.18€**

LES COFFRETS "SURPRISE"

Brioche : 48 pièces - Pain : 60 pièces

- BRIOCHE SAUMON** **49.29€**
- BRIOCHE CRABE SAUMON** **45.50€**
- BRIOCHE CRABE** **41.71€**
- BRIOCHE DE LÉGUMES** **ve** **34.12€**

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

- PAIN SURPRISE CHARCUTERIE** **40.76€**
Jambon blanc - Jambon sec -
Mousse de foie



COCKTAIL

ASSORTIMENT SUCRÉ

PLATEAU DOUCEUR 20 pièces 25.12€

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 19.43€

Mangue coco

BROCHETTES DE FRUITS 20 pièces 22.27€

Fruits frais de saison
(3 morceaux par brochettes)

MACARONS 8 pièces 12.32€

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

VERRINES GOURMANDES 8 pièces

Duo de mousse chocolat noir et blanc, 16.11€
crumble à la pistache
Fraise chantilly basilic et crumble citron 18.48€
Mojito citron menthe 15.64€

CASOLETTES SUCRÉES 8 pièces 17.06€

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

FRAISES CHOCOLAT BLANC 20 pièces 17.54€

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

Prix kg

21.42€

GRECQUE

poivron, concombre, tomate, olive noire, feta

24.74€

SOLEIL

melon, pastèque, menthe et balsamique

22.65€

PIEMONTAISE

pomme de terre, oeuf, tomate et mayonnaise

21.80€

CAESAR

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

23.41€

FUSILI À L'INDIENNE

poulet curry mangue

22.94€

RIZ BAMBOU

bambou, crevette, avocat, concombre, mangue

22.46€



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

POISSONS

Cabillaud coriandre et fruits de la passion

9.00€

Lieu jaune tomatade et basilic

9.19€

Darne de colin, feuilles de nori

8.63€

VIANDES

Brochettes du charcutier (saucisses, légumes)

3.98€

Blanc de volaille pané à la tomate et parmesan

7.20€

Rôti de porc à l'indienne

6.82€

Rôti de bœuf et condiments

8.06€

SUGGESTION BUFFET TYPE

Salades composées
Plateau de charcuterie
Plats froids
Fromages & Desserts

LES ACCOMPAGNEMENTS

Recommandé : 200g /personne

	Prix kg
• Mini ratatouille	28.25€
• Riz colombien	16.49€
• Salade coleslaw	19.53€
• Croquantine d'été	21.71€
• Crumble de légumes printaniers	24.55€

LA CHARCUTERIE

FABRICATION NATURELLE SANS SEL NITRITÉ

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 80g/pers 5.02€
(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	32.32€
• Salade de fruits frais	27.11€

EN GRAND FORMAT

	Prix à la part
• Tarte fine aux pommes	4.55€
• Grand sablé aux fruits frais	4.55€
• Grand sablé citron, meringue italienne	3.70€
• Fraisier	4.36€
• Framboisier	4.93€

LES BOISSONS

Bouteilles de 75cl

BLANC

VDF «CHAPEAU MELON» - BLANC
JÉRÉMIE HUCHET
8.00€

CHARDONNAY
DOMAINE MÉNARD GABORIT
8,25€

“MUSKÉ” LE PALLET
MICHEL BEDOUET
10.00€

QUINCY
DOMAINE GÉRARD BIGONNEAU
12.50€

MENETOU SALON CUVÉE CLASSIQUE
ISABELLE ET PIERRE CLÉMENT
15.00€

CÔTE DE GASCOGNE - HARMONIE
DE GASCOGNE BLANC
CHÂTEAU DE PELLEHAUT
8.50€

CÔTES DU RHÔNE BLANC -
ROULEPIERRE
DOMAINE PIERRE AMADIEU
11.00€

ROUGE

VDF «CHAPEAU MELON» - ROUGE
JÉRÉMIE HUCHET
8.00€

FIIFS VENDÉENS MAREUIL ROUGE
COLLECTION - J.MOURAT
8.75€

PINOT NOIR «LE 109»
MICHEL BEDOUET
11.75€

MENETOU-SALON CUVÉE TRADITION
ISABELLE ET PIERRE CLÉMENT
18.00€

CÔTE DE GASCOGNE - HARMONIE DE
GASCOGNE ROUGE
CHÂTEAU DE PELLEHAUT
8.50€

CÔTEAUX D'ENSÉRUNE «ENSÉDUNE
MALBEC» - VIGNOBLES FONCALIEU
9.00€

CÔTES DU RHÔNE - ROULEPIERRE
DOMAINE PIERRE AMADIEU
11.00€

PESSAC-LÉOGNAN - CHÂTEAU DE
COUCHEROY
17.50€

PÉTILLANT

CRÉMANT DE LOIRE - LES FÉES BULLES
ARNAUD HOUX
12.00€

CHAMPAGNE MARIZY RÉCOLTANT
28.00€

CHAMPAGNE DRAPPIER
BRUT NATURE
42.50€

CHAMPAGNE BILLECART SALMON
BRUT RÉSERVE
48.00€

ROSÉ

EOLE - MYTHES ET LÉGENDES
DOMAINE CHÉREAU CARRÉ
6.75€

HARMONIE DE GASCOGNE - ROSÉ
CHÂTEAU DE PELLEHAUT
8.50€

M DE MINUTY - CHÂTEAU MINUTY
15.50€

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
3.98€

JUS DE RAISINS ROUGES BIO - 75 CL
5.59€

JUS D'ANANAS BIO - 75 CL
5.59€

JUS DE POIRE BIO - 75 CL
5.97€

JUS DE POMME-FRAMBOISE BIO - 75 CL
5.97€

EAUX

EVIAN 50CL
1.45€

EVIAN 1,5L
1.90€

BADOIT 50CL
1.50€

BADOIT 1L
2.20€



RETROUVEZ TOUTES NOS
ACTUALITÉS...

SUR 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.

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 buffets (voir sur le site web)

Le règlement doit être effectué à la commande.

Sur internet

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 & buffets sont présentés sur plateau jetable.

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.

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 HT (TVA 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



TEL : 02 51 82 92 05

WWW.BRISONTRAITEUR.COM