



CARTE
TRAITEUR

PRINTEMPS – ÉTÉ
2025



Brison
TRAITEUR

UNE SAISON PLEINE DE SAVEURS

Les beaux jours sont de retour, place aux saveurs fraîches et ensoleillées.

Notre nouvelle carte célèbre le printemps & l'été avec des produits de saison - frais et gourmands. Entre cocktails savoureux, salades ensoleillées, plats estivaux et douceurs fruitées... La fraîcheur n'a jamais été aussi gourmande !

Nos créations, sublimées par notre savoir-faire et nos produits locaux, vont réveiller vos sens et vous plonger directement dans l'esprit de la saison.

À table avec Brison Traiteur !

CÉLÉBRER UN ÉTÉ GOURMAND

Mariage, anniversaire, baptême ou repas d'entreprise... Cet été, savourez chaque instant sans vous soucier du repas !

Brison Traiteur vous accompagne avec des créations gourmandes et raffinées, pensées pour régaler vos convives.

Cocktail, buffet ou repas assis, nous mettons notre savoir-faire artisanal à votre service pour un événement sur-mesure, gourmand et sans contrainte.

C'est le moment de partager, de se régaler et de profiter de la douceur des beaux jours.

Contactez-nous dès maintenant !



COCKTAIL

LES ASSORTIMENTS SALÉS

20 pièces par variété

VG COCKTAIL FRAÎCHEUR - 28,00€

- Sablé, houmous pois chiche, & sésame tex mex
- Cupcake tapenade, feta, origan
- Pain suédois, tartare de légumes, mix de brocolis & tomate cerise
 - Tartelette guacamole, framboise & mozzarella

COCKTAIL ESTIVAL - 28,00€

- Entremet foie gras piquillos
 - Tartelette basquaise
- Bouchée pesto rosso moutarde & thon mariné
- Cheesecake panna cotta crevette

CROUSTILLES DU CHARCUTIER - 26,00€

Exemple de composition :

- Saté de volaille cacahuète
- Terrine du chef & pickles d'oignons
 - Rillettes à l'ancienne cornichon
 - Pulled pork

Commandez au plus tard
48 heures avant votre réception.





DU BOUT DES DOIGTS

LES BOUCHÉES GOURMANDES

BRETZEL 10 pièces - 23,00€

Jambon, beurre tomaté, cantal & espelette

NAVETTE 10 pièces - 21,00€

Riz, crabe & maïs, sauce tomate

MINI FISH CLUB 20 pièces - 26,00€

Sardine, fromage frais,
moutarde ancienne & citron

COOKIES SALÉS 14 pièces - 11,00€

Lardons & tomate confite

BUN'S 15 pièces - 28,00€

Coleslaw poulet

VE LES VÉGÉTARIENNES

MINI BAGEL VÉGÉ 15 pièces - 26,00€

Mini bagel aux légumes verts

BRIOCHETTE VÉGÉTALE

15 pièces - 21,00€

Œuf mimosa, câpres, tomates confites,
romaine & espelette

BROCHETTE DOLCE VITA

20 pièces - 24,00€

Tomates cerise, focaccia pistou
& bille de mozzarella



À LA CUILLÈRE

LES VERRINES

10 pièces par variété

**PANNA COTTA DE PARMESAN
À L'ITALIENNE** - 22,00€

Royale de tomates, jambon sec,
parmesan, basilic

GASPACHO DE TOMATE - 20,00€

Tomates, poivrons & concombre,
topping **VE**

TARTARE DE DORADE - 29,90€

Mangue & vanille

ET BROUILLADE

15 pièces

BROUILLADE D'OEUF - 38,00€ **VE**

Tomates confites, féta

Consultez la liste des allergènes
sur les fiches produits du e-shop
www.brisontraiteur.com



BOUCHÉES CHAUDES

LES ASSORTIMENTS SAVOUREUX

RÉDUCTIONS SALÉES - 26.00€

20 pièces

- Quiche lorraine sans pâte
- Mini bouchée saumon fumé
- Mini madeleine aux chorizos, parmesan & poivrons verts
-  • Briochette italienne

LES INCONTOURNABLES

MINI BURGER 15 pièces - 35.50€

Haché de boeuf, cheddar, salade romaine, sauce worcester

ACCRA DE MORUE 10 pièces - 9.90€

CROQUETAS DE POULET

10 pièces - 13.50€

Poulet pané, sauce Mornay



RÉCHAUFFAGE & DÉGUSTATION

COCKTAIL - PIÈCES CHAUDES

Au four : 6/8 minutes à 160°C.

Commandez au plus tard
48 heures avant votre réception.



LES SIGNATURES

LES DÉLICES AU FOIE GRAS

BRIOCHETTE DE FOIE GRAS 15 pièces - 38.00€

Foie gras de canard & chutney exotique

MACARONS SALÉS 8 pièces - 19.00€

Foie gras

LES BROCHETTES DU CHEF

BROCHETTE DE SAUMON 15 pièces - 31.40€

Saumon fumé, huile d'olive & poivre timut

À PARTAGER

LES COFFRETS SURPRISES

Brioche - 48 pièces / Pain - 54 pièces

BRIOCHE SAUMON FUMÉ - 54.00€

BRIOCHE CRABE - 45.00€

BRIOCHE CRABE & SAUMON - 49.80€

BRIOCHE LÉGUMES - 36.00€

Guacamole & oignons frits, fromage frais, tomatade & tartare d'algues

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE - 43.50€

Jambon blanc, jambon sec & mousse de foie

LES BOITES GOURMANDES

BOITE COCKTAIL DU JARDINIER - 40.00€

pour 10 personnes

Assortiment de fruits & légumes de saison

BOITE COCKTAIL DU CHARCUTIER - 59.50€

pour 10 personnes

Assortiment de charcuterie, fromage & condiment



COCKTAIL SUCRÉ

LES ASSORTIMENTS GOURMANDS

PLATEAU DOUCEUR - 25,00€

20 pièces

- Sablé breton, panna cotta fruits rouges, chantilly & pistache
- Moelleux à l'ananas, chantilly coco, copeaux de coco
- Palet nantais à la rhubarbe, crémeux framboise & meringue à l'italienne
- Tartelette toute à la fraise & thym citron

LA CASSOLETTE

CASSOLETTE GOURMANDE - 18,00€

8 pièces

Moelleux chocolat passion, tuile chocolat au lait & coulis de passion

Commandez au plus tard
48 heures avant votre réception.

MACARONS - 13,50€

8 pièces

4 macarons assortis

SABLÉ CRUNCHY - 25,50€

15 pièces

Pâte sablée, caramel, gianduja, chocolat noir, noisette, fleur de sel



LES PLAISIRS FRUITÉS

Fruits frais

Préparés par nos soins à partir de fruits de saison selon arrivage



BOÎTE DE FRUITS FRAIS - 44,50€

pour 10 personnes

Assortiment de fruits de saison

BROCHETTE DE FRUITS - 25,70€

20 pièces

Fruits de saison

VERRINE SUCRÉE - 21,00€

10 pièces

Fraise, chantilly, basilic & crumble citron

FRAISE EN COQUE DE CHOCOLAT - 21,50€

20 pièces

Coque de chocolat blanc & striage noir





BUFFET

LES SALADES À PARTAGER

Recommandé : 200g/personne - Prix au kg
Minimum de commande - 4 parts

PIÉMONTAISE - 23.00€ VG

Pomme de terre, oeuf, tomate & mayonnaise

COLESLAW - 20.60€ VG

Chou blanc, carottes, mayonnaise

THAÏ - 21.00€ VG

Chou blanc, carottes, pousse de soja, concombre & gingembre

TABOULÉ EXOTIQUE - 24.20€ VG

Semoule, tomates cerises, pomme, ananas, mangue, fruits de la passion & coulis

CAESAR - 24.70€

Poulet, pâtes, parmesan, anchois, salade romaine, tomate & sauce César

INDIENNE - 22.60€ VG

Chou, carotte, curry, raisin, poivron & noix de coco

GRECQUE - 26.10€ VG

Poivron, concombre, tomate, olive noire & feta

SOLEIL - 23.90€ VG

- disponible de **juillet à septembre**

Melon, pastèque, menthe & balsamique

LA CHARCUTERIE

FABRICATION ARTISANALE

SANS SEL NITRITÉ AJOUTÉ

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 5.90€

80g/personne - Minimum de 10 personnes

- Jambon blanc
- Jambon sec
- Saucisson sec
- Andouille
- Saucisson à l'ail

BOITE COCKTAIL DU CHARCUTIER - 59.50€

pour 8 à 10 personnes

Assortiment de charcuterie, fromage & condiment



Consultez la liste des allergènes sur les fiches produits du e-shop www.brisontraiteur.com

SUGGESTION

BUFFET TYPE

- Salades composées
- Plateau de charcuterie
- Plats froids
- Fromage & Desserts



LES PLATS FROIDS

À la part

Minimum de commande - 10 personnes

VIANDES

RÔTI DE BOEUF - 8.50€

Sauce béarnaise

RÔTI DE PORC - 6.90€

Sauce mayonnaise & moutarde

BLANC DE VOLAILLE - 7.60€

Pané à la tomate & parmesan

POISSONS

CÔTE DE SAUMON - 9.80€

Deux sésames & sauce verte

DARNE DE COLIN - 7.80€

Herbes fraîches, paprika & sauce curry

TERRINES

Recommandé par tranche de 100g - Prix à la tranche

TERRINE DE LÉGUMES - 3.45€ VG

Sauce verte

TERRINE DE POISSONS - 7.00€

Sauce mayonnaise aux agrumes

LES ACCOMPAGNEMENTS VG

Recommandé : 150g/personne - Prix au kg

MINI RATATOUILLE - 29.80€

PIPERADE DE POIVRON - 20.90€

CROQUANTINE DE LÉGUMES D'ÉTÉ - 22.90€

LES DESSERTS À PARTAGER

EN SALADIER

Recommandé : 120g/personne - Prix au kg

MOUSSE AU CHOCOLAT - 34.30€

SALADE DE FRUITS FRAIS - 28.60€

RIZ AU LAIT IMPÉRATRICE - 19.00€

À la mangue

GRAND FORMAT

Format en bande pour 10/12 personnes

FLAN À LA VANILLE - 38.00€

AMANDINE FRUITS ROUGES - 55.00€

Prix à la part - Minimum 10 personnes

ROYAL - 4.70€

ENTREMET EXOTIQUE - 4.60€

FRAISIER - 4.70€

FRAMBOISIER - 5.50€



MENU ENFANT

ENTRÉE

Verrine piémontaise

PLAT

Emincé de volaille & grenailles

DESSERT

Mousse au chocolat

14,50€



ENTRÉES FROIDES

Commande - 4 parts minimum

PANNA COTTA DE PARMESAN À L'ITALIENNE - 5,80€

Royale de tomates, jambon sec,
focaccia, pistou basilic

ÉCLAIR CRÈME D'ASPERGES & CRABE - 8,20€

Asperges vertes,
émiettée de crabe,
mangue & tomates
cerises rôties



TARTE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ - 7,20€ VE

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



ENTREMET DE CABILAUD & TARTARE DE LÉGUMES - 8,00€

Pain de mie doré, paprika fumé,
gelée ravigote, pickles d'échalotes
& roquette fraîche

Consultez la liste des allergènes
sur les fiches produits du e-shop
www.brisontraiteur.com



LES PLATS

Commande - 4 parts minimum

POISSON

FILET DE BAR - 15,50€

Légumes d'été snackés, beurre tomatade & pistou de roquette

TOURNEDOS DE COLIN - 14,90€

Risotto printannier & sauce parfum basilic

DORADE - 14,50€

Courgette & menthe, sauce vierge de légumes

VEGGIE

RISOTTO DE LÉGUMES VERTS - 8,50€

Tomates cerise rôties & sauce parfum basilic



VIANDE

FILET DE BOEUF - 16,20€

Mousseline de patate douce, échalote confite & sauce bordelaise

CANNELLONI DE VEAU - 12,80€

Risotto aux petits légumes, sauce italienne & crème de parmesan

SUPRÊME DE VOLAILLE - 11,50€

Croustillant à l'italienne, gnocchis & sauce estragon

CONSEILS DE PRÉPARATION

EMBALLAGE - TORUS PACK

- Préchauffez votre four à 110°C en chaleur tournante
- Disposez les barquettes sur la grille - sans la bague cartonnée & réchauffez 30 minutes

LE PETIT PLUS DU CHEF

Préchauffez vos assiettes pour une dégustation optimale



DESSERTS

Commande - 4 parts minimum

LES INDIVIDUELS

PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS - 4.80€

Meringue croustillante, chantilly légère & assortiment de fruits frais

TARTE YUZU FRAISE - 4.40€

Pâte sucrée aux amandes, palet à la fraise, chantilly chocolat blanc-yuzu, fraises fraîches, chocolat noir

FRAISIER - 4.60€

Dacquoise aux amandes, crème mousseline, fraises fraîches & chantilly au chocolat blanc

ENTREMET EXOTIQUE - 4.50€

Dacquoise, mousse vanille & compotée de fruits exotiques

TOURBILLON CITRON MERINGUÉ - 3.20€

Pâte sucrée aux amandes, crème d'amande, crémeux citron & meringue à l'italienne

ROYAL - 4.60€

Biscuit dacquoise, feuilletine pralinée, mousse au chocolat, crêpe dentelle & noisettes

TARTELETTE PROFITEROLE EXOTIQUE - 4.60€

Tartelette croustillante, chou craquelin, crémeux exotique, compotée d'ananas, chantilly ivoire, chocolat & noix de coco

CONSEIL DE PRÉPARATION

DESSERTS

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

LES GRANDS FORMATS

FRAISIER

6 personnes : 28,20€ / 8 personnes : 37,60€

TARTE CITRON MERINGUÉ

6 personnes : 19,80€ / 8 personnes : 26,40€

TARTE PROFITEROLE EXOTIQUE

6 personnes : 28,20€ / 8 personnes : 37,60€

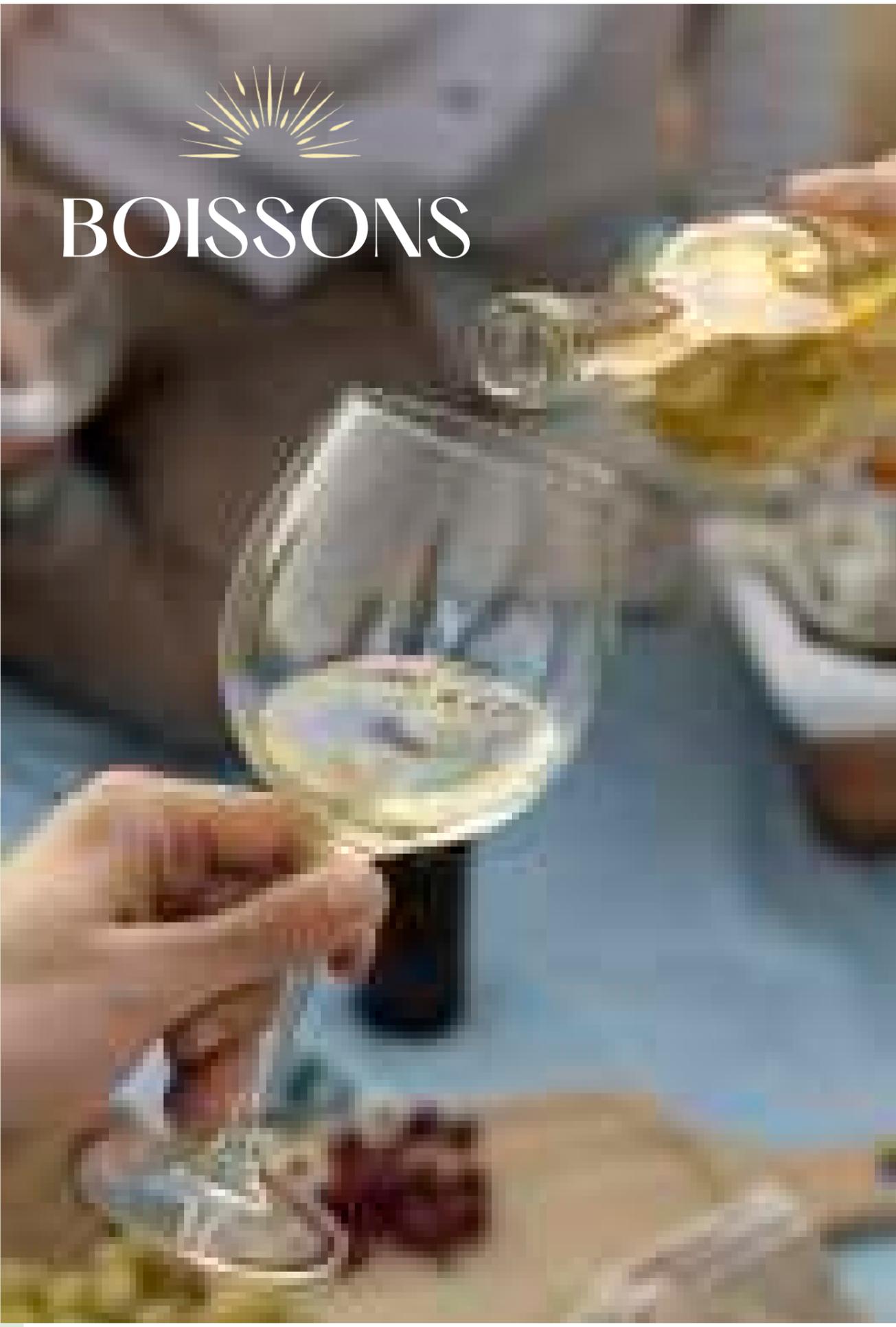
ENTREMET EXOTIQUE

6 personnes : 27,60€ / 8 personnes : 36,80€

ROYAL

6 personnes : 28,20€ / 8 personnes : 37,60€





BOISSONS

LES VINS BLANCS

Muscadet «Chapon Melon Blanc» - Jérémie Huchet
9,90€^{TTC}

Réserve d'Estoublon - BIO IGP Méditerranée -
Château d'Estoublon
13,20€

Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne blanc -
Château de Pellehaut
10,80€

Chardonnay - Domaine Ménard Gaborit
10,20€

Quincy - Domaine Gérard Bigonneau
15,90€

Côtes du Rhône blanc - Roulepierre - Pierre Amadiou
13,80€

LES BULLES

Crémant de Loire - «Les fées Bulles» - Clos de la Brierie
12,25€

Nuit Blanche - Méthode traditionnelle -
Domaine Ménard Gaborit
18,90€

Champagne Marizy Récoltant
34,80€

Champagne Abélé 1757 Brut - Maison Abélé 1757
45,00€

Champagne Abélé 1757 Brut Rosé - Maison Abélé 1757
54,90€

Tarifs indiqués en TTC, TVA à 20%.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

LES VINS ROUGES

«Chapon Melon Rouge» - Jérémie Huchet
9,90€

Réserve d'Estoublon - BIO IGP Méditerranée -
Château d'Estoublon
13,20€

Pinot noir «le 109» - Michel Bedouat
15,00€

Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne rouge -
Château de Pellehaut
10,80€

Pessac-Léognan - Château de Coucheroy
21,30€

Côtes du Rhône - Roulepierre - Pierre Amadiou
13,80€

Côteaux d'Enserune «Ensedune Malbec» -
Vignobles Foncalieu
11,10€

LES ROSÉS

M de Minuty - Château Minuty
18,60€

Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne Rosé -
Château de Pellehaut
10,80€

Éole - Mythes & Légendes - Domaine Chéreau Carré
8,40€

LES SOFTS

EAUX

Evian - 50 cl
1,60€

Evian - 1,5L
2,20€

Badoit - 50 cl
1,60€

Badoit - 1L
2,40€

JUS DE FRUITS ^{BIO}

Bouteilles de 75cl

Jus de pomme
4,30€

Jus de raisins rouges
6,30€

Jus de poire
6,30€

Jus de pomme-framboise
6,30€

Jus d'ananas
6,10€

INFORMATIONS PRATIQUES

Nos produits doivent être conservés au réfrigérateur à 4°C. Retrouvez les conseils de réchauffage & 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 & céleri. Nous contacter en cas d'allergie ou intolérance.

PASSER MA COMMANDE

Réserver au plus tard 48h avant notre événement.

Le règlement doit être effectué à la commande.

Entrées, plats & desserts doivent être commandés pour 4 parts minimum

Sur internet

www.brisontraiteur.com

En magasin

7 Rue Franklin 44000 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 & 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

1 Rue Maryse Hilsz - 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 & 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 & 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 & 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 15 octobre 2025.

BESOIN D'UNE OFFRE SUR-MESURE ?

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS
DE + DE 20 PERSONNES

Contactez-nous !

02 40 48 51 39 (particuliers)
02 51 82 92 05 (professionnels)
contact@brisontraiteur.com
www.brisontraiteur.com

