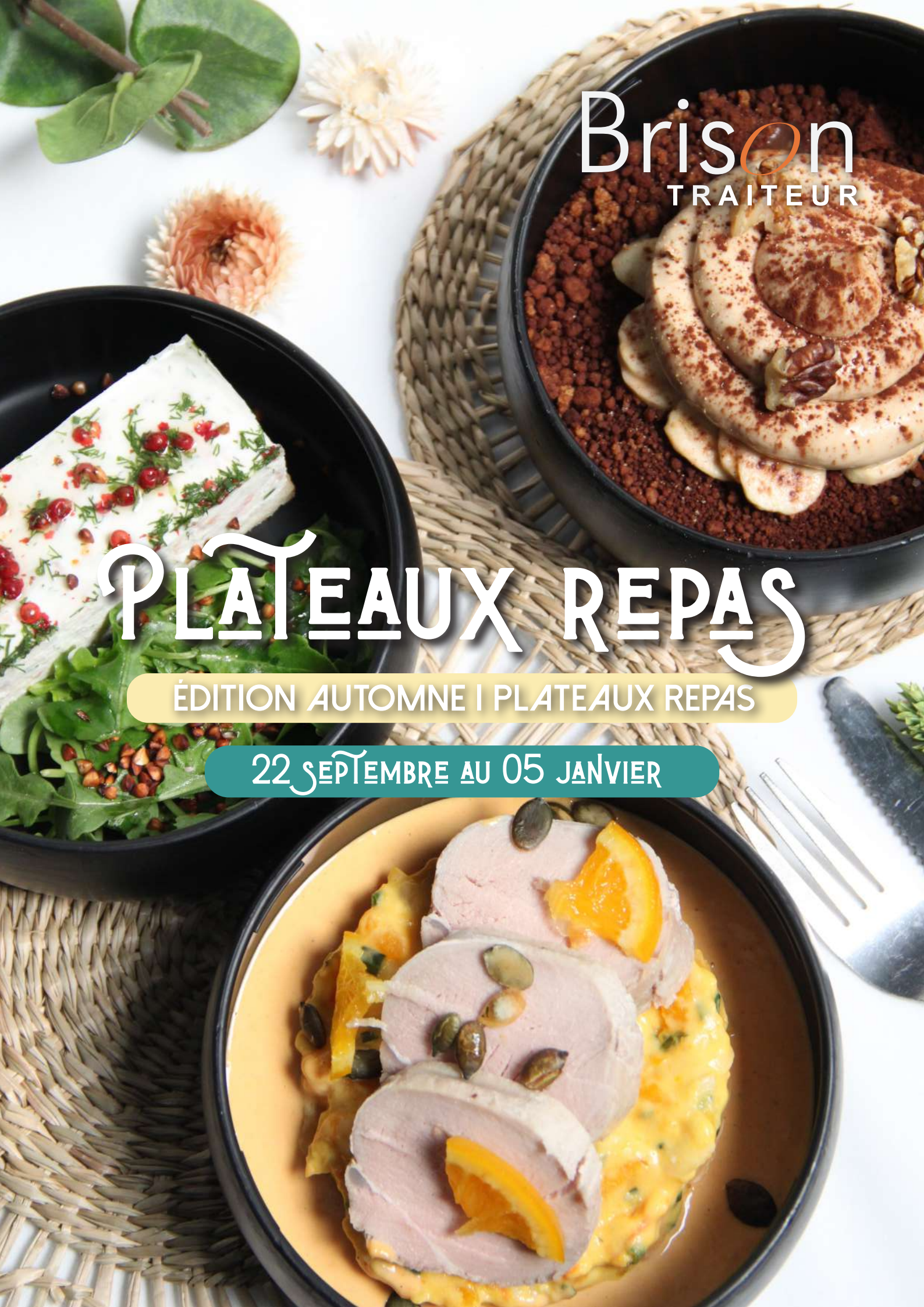




Brison
TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

ÉDITION AUTOMNE | PLATEAUX REPAS

22 SEPTEMBRE AU 05 JANVIER

VOTRE DÉJEUNER LIVRÉ AU BUREAU !

COMMANDEZ
LA VEILLE



CARTE DE SAISON

du 22 septembre
au 05 janvier



BOISSONS

Sélection locale et bio



COMMANDE EN LIGNE

www.brisontraiteur.com



LIVRAISON POSSIBLE

À PARTIR DE 80€ HT



RETRAIT GRATUIT

7 rue Franklin,
44000 Nantes

1 rue Maryse Hilsz,
44980 Sainte-Luce-sur-Loire

NOUS CONTACTEZ

07 85 15 67 85
plateauxrepas@brisontraiteur.com



L'EXPÉRIENCE GOURMANDE POUR VOS DÉJEUNERS

Facilitez l'organisation de vos déjeuners professionnels (réunions & événements) avec nos plateaux repas gourmands & variés, conçus pour allier plaisir, praticité & engagement éco-responsable.

Découvrez notre nouvelle carte Printemps & offrez à vos équipes une pause déjeuner savoureuse !

Présentés dans un emballage moderne lavable & réutilisable, nos plateaux repas sauront ravir vos papilles le temps d'un déjeuner au bureau.

Le plat principal peut se déguster froid ou peut être réchauffé au micro-ondes dans son contenant.

Chaque plateau est accompagné d'un petit pain, avec une option sans gluten pour la version « Sans Allergènes ».

Nous cuisinons dans notre laboratoire à Sainte Luce-sur-Loire, à la commande, avec des produits frais & de saison. Ainsi, un **minimum de 4 plateaux repas identiques** est requis pour lancer la fabrication hors Plateaux des Chefs viande & poisson, Bien-être & Sans Allergènes.

NOS OFFRES DE PLATEAUX



OFFRE DU MOIS

« Plateau des Chefs »

20,90€ HT le plateau viande

21,50€ HT le plateau poisson

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(SUPP. ☑ + 2€^{HT})

2 variétés

POISSON

VIANDE



OFFRE DE SAISON

à partir de 18,90€ HT le plateau

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(SUPP. ☑ + 2€^{HT})

4 variétés

POISSON

VIANDE

VEGGIE

SANS ALLERGÈNES

07 85 15 67 85 - plateauxrepas@brisontraiteur.com - www.brisontraiteur.com

NOS BENTOS – ZÉRO DÉCHET

Un emballage réutilisable
& éco-responsable 

DÉCOUVREZ NOS PLATEAUX REPAS

RÉSERVATION

Commandez votre plateau repas
en version Bento – Zéro déchet
en ligne ou via le bon de commande

RÉTRAIT OU LIVRAISON

Récupérez-les en point de vente
ou recevez votre commande
en entreprise & dégustez votre déjeuner

DÉBARRASSAGE

Remettez les bentos (vidés de leurs déchets)
dans la caisse de livraison

POINT DE RÉTRAIT

Rapportez la caisse de livraison
sur l'un de nos points de retrait
(Nantes ou Ste Luce-sur-Loire)

LIVRAISON

Nos équipes reviennent récupérer
les contenants le jour J ou le lendemain
– à définir lors de la livraison

ATTENTION

Tout bento manquant sera facturé 21,45 € HT &
Tout débarrassage supplémentaire sera facturé 20 € HT

LIVRÉS DANS NOS BENTOS
RÉUTILISABLES – 0% DÉCHET

UN ENGAGEMENT ÉCO-RESPONSABLE

Nos recettes sont élaborées
à partir de produits frais & de saison.

Nos plateaux repas sont présentés en bentos.
Des contenants réutilisables & écologiques
pour moins de déchets.

Les bentos sont récupérés & lavés par nos
soins après la prestation.



POUR EN SAVOIR PLUS



100% RÉUTILISABLE



Couvercle & Bol
en PET
Réutilisable



Couverts en Inox
Réutilisable
En option



EcoCup
Réutilisable
En option

LE BIEN-ÊTRE



Minimum
1
Plateau

ENTRÉE

Coleslaw végétarienne
au tofu soyeux

PLAT

Crozetto de butternut au cantal
& yaourt à la grecque

(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Riz impératrice aux agrumes
& caramel coco

18,90€ HT

VG

ENTRÉE

Taboulé exotique de quinoa

PLAT

Suprême de poulet au curry,
feuille de nori, mousseline de
patate douce au lait de coco &
curry, huile de coriande

(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Poires rôties miel & épice, sauce
chocolat banane & cranberry

19,90€ HT



Minimum
1
Plateau

SANS ALLERGÈNES



Minimum
4
Plateaux

LE GASTRONOMIQUE

ENTRÉE

Entremet chèvre saumon,
roquette & sarasin torefié

PLAT

Mignon de porc,
gratin de potimarrons, sauce carotte
orange & épices, pickles d'orange

(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Banoffee - banane, chocolat dulcey,
crumble chocolat & muscade

21,50€ HT

LES PLATEAUX REPAS GOURMANDS & GÉNÉREUX

COMMANDEZ
LA VEILLE

AVANT
15H

OPTION FROMAGE + 2.00 €^{HT}

Complétez votre repas

- Fromage du mois sélectionné
par la Maison Beillevaire
- Petit beurre Beillevaire - 20g
& deux tranches de pain aux
fruits secs

OPTION COUVERTS

À cocher lors de votre commande

Option 1

Avec ou sans couverts
en bambou (pas de supplément)

Option 2

Set de couverts en INOX
(couteau, fourchette, cuillère)
& un Eco-Cup - + 2.50 €^{HT}

À conserver pour les commandes suivantes



LE GOURMÉT

ENTRÉE

Crèmeux de chou fleur,
oeuf mollet, noisettes, chorizo,
pickles d'oignons & pousse de pois

PLAT

Saumon & cabillaud aux
petits légumes, sauce safrané
(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Profiteroles chocolat vanille

19,90€ HT



L'ÉPICURIEN

ENTRÉE

Tartare de champignons, chips de
courges & vinaigrette de persil

PLAT

Filet de poulet crumble de curry,
riz à l'indienne & crème de coco
(SUPP. 🏠 + 2,00 €^{HT})

DESSERT

Amandine aux poires,
cranberry & chocolat noir

20,90€ HT



LES BOISSONS

VINS BLANCS

LOIRE

Muscadet «Chapon Melon Blanc» - Jérémie Huchet	8,25€ ^{HT}
Réserve d'Estoublon - BIO IGP Méditerranée - Château d'Estoublon	11,00€ ^{HT}
Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne blanc - Château de Pellehaut	9,00€ ^{HT}
Chardonnay - Domaine Ménard Gaborit	8,50€ ^{HT}
Quincy - Domaine Gérard Bigonneau	13,25€ ^{HT}

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône blanc - Roulepiere - Domaine Pierre Amadieu	11,50€ ^{HT}
--	----------------------

VINS ROUGES

LOIRE

Chapon Melon rouge - Jérémie Huchet	8,25€ ^{HT}
Réserve d'Estoublon - BIO IGP Méditerranée - Château d'Estoublon	11,00€ ^{HT}
Pinot noir «le 109» - Michel Bedouat	12,50€ ^{HT}

GERs

Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne rouge - Château de Pellehaut	9,00€ ^{HT}
---	---------------------

BORDEAUX

Pessac-Léognan - Château de Coucheroy	17,75€ ^{HT}
---------------------------------------	----------------------

RHÔNE

Côte du Rhône «Roulepiere» - Pierre Amadieu	11,50€ ^{HT}
---	----------------------

LANGUEDOC

Côteaux d'Ensérune «Ensédune Malbec» - Vignobles Foncalieu	9,25€ ^{HT}
--	---------------------

BULLES

Crémant de Loire - «Les fées Bulles» - Clos de la Briderie	12,25€ ^{HT}
Nuit Blanche - Méthode traditionnelle - Domaine Ménard Gaborit	15,75€ ^{HT}
Champagne Marizy Récoltant	29,00€ ^{HT}
Champagne Abélé 1757 Brut - Maison Abélé 1757	37,50€ ^{HT}
Champagne Abélé 1757 Brut Rosé - Maison Abélé 1757	45,75€ ^{HT}

ROSÉS

PROVENCE

M de Minuty - Château Minuty	15,50€ ^{HT}
------------------------------	----------------------

GERs

Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne Rosé - Chateau de Pellehaut	9,00€ ^{HT}
--	---------------------

LOIRE

Eole - Mythes & légendes - Domaine Chéreau Carré	7,00€ ^{HT}
--	---------------------

SOFTS

Café - 10 pers. Tasse, cuillère, sucre, lait & thermos	18,00€ ^{HT}
Thé - 5 pers. Tasse, cuillère, sucre, lait & thermos	15,00€ ^{HT}

JUS DE FRUITS & SODAS

BIO Jus de pomme - 75 cl	4,08€ ^{HT}
BIO Jus d'orange - 75 cl	5,97€ ^{HT}
Orangina - 1,5L	4,08€ ^{HT}

EAU

Evian - 50 cl	1,52€ ^{HT}
Evian - 1,5L	2,09€ ^{HT}
Badoit - 50 cl	1,52€ ^{HT}
Badoit - 1L	2,37€ ^{HT}

LES ALLERGÈNES

ALLERGÈNES	Gluten	Lactose	Crustacé	Fruit à coque	Oeuf	Poisson	Moutarde	Soja	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Céleri	Arachide
------------	--------	---------	----------	---------------	------	---------	----------	------	--------	----------	-------	-----------	--------	----------

LE GOURMET

ENTRÉE		•		•	•				•					
PLAT				•	•	•			•				•	
DESSERT	•	•		•	•			•						

L'ÉPICURIEN

ENTRÉE	•	•				•			•					
PLAT	•	•		•		•	•		•					
DESSERT	•	•		•	•									

LE BIEN ÊTRE

ENTRÉE	•	•						•	•					
PLAT	•	•		•					•					
DESSERT		•		•	•				•					

LE GASTRONOMIQUE

ENTRÉE	•	•		•	•									
PLAT				•		•			•					
DESSERT	•	•		•				•						

EN SUPPLÉMENT



FROMAGE & PETIT PAIN
gluten, lait & fruits à coque



PETIT PAIN
gluten

Consultez les allergènes de chaque recette sur notre e-shop www.brisontraiteur.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I. PASSEZ MA COMMANDE

Pour toute commande de plateaux repas, le bon de commande au format Excel devra être envoyé par mail à l'adresse - plateauxrepas@brisontraiteur.com - la veille, avant 15h00.

Passé ce délai, votre commande sera honorée selon les disponibilités de notre planning.

Minimum de commande selon la variété :

- 4 plateaux repas : Épicurien, Gastronomique & Gourmet
- 1 plateau repas : Chefs viande & poisson, Bien-être & Sans Allergènes

II. MODIFIER MA COMMANDE

Pour modifier votre commande, nous vous demandons un mail avant 15h00, la veille.

Brison Traiteur assure les rajouts de plateaux jusqu'au jour J, 9h15. La production réalisera un plateau 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.

IV. RETIRER MA COMMANDE

Possibilité de retirer sans minimum sur nos points de vente :

- En centre ville (7 rue Franklin - Nantes)
- Au laboratoire (1 Rue Maryse Hilsz - Sainte Luce-sur-Loire)

Aucune commande ne pourra être retirée au marché de Talensac & à la Gare

V. ME FAIRE LIVRER

La livraison est possible sur Nantes & agglomération à partir de 80€^{HT} d'achat.

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 05/01/26.

VOS ÉVÉNEMENTS

**POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS
DE PLUS DE 20 PERSONNES**
Contactez le service commercial

SERVICE COMMERCIAL

02 51 82 92 05
contact@brisontraiteur.com
www.brisontraiteur.com

