

Carte traiteur 2026

Automne - Hiver

Brison
TRAITEUR

La signature Automne-Hiver

Les jours se rafraîchissent, place aux saveurs réconfortantes et généreuses.

Notre nouvelle carte célèbre l'automne et l'hiver avec des produits de saison – authentiques & gourmands.

Pour vos moments festifs, événements ou réceptions, laissez-vous porter par des bouchées raffinées, des plats savoureux, des recettes réconfortantes et des douceurs gourmandes...

La convivialité n'a jamais eu autant de goût !

Nos créations, sublimées par notre savoir-faire et nos produits locaux, éveilleront vos papilles et vous plongeront au cœur de l'esprit de saison.

À table avec Brison Traiteur !



Cocktail

Les plateaux

20 pièces par plateaux

Plateau signature - 28.50€

- Cube de foie gras, mangue et pain d'épices
- Cheesecake au curry, mousse de betterave chiogga et saumon fumé
- Panna cotta de haddock, crevette, gel de citron et algue wakamé sur-pain suédois au curcuma,
- Dôme de volaille forestière, beurre d'estragon et potimarron sur mini sablé

Plateau fraîcheur - 28.50€

- Gaufre salée, houmous de butternut au curry, pickles de radis et feuille de nori
- Cupcake aux shiitakes, crème de châtaigne, pickles et graines de courges
- Bouchée panna cotta de maïs, chantilly parfum truffe et pop corn salé au paprika
- Entremet de potimarron et bavaroise de fromage blanc

Cocktail salé



Les bouchées

Bretzel

10 pièces - 22.20€
Jambon, beurre, Cantal

Bun's

15 pièces - 29,50€
Boeuf, sauce béarnaise

Cookies salés

14 pièces - 11,50€
Curcuma, oignon, champignon,
estragon & chou-fleur

Navettes crevette roll's

10 pièces - 21.00€
guacamole



Les verrines

Tartare avocat crevette

10 pièces - 26.80€
Salsa verde

Cappucino de patate douce

10 pièces - 22,50€
À l'orange

Brouillades d'oeuf truffade

15 pièces - 42.80€

Cassolettes légumineuses

8 pièces - 16.00€
Crèmeux de pois chiche, épeautre, fève,
épices



Les végé' VG

Mini bagels

15 pièces - 23.00€
Crème de camembert, potimarron
noisettes & pickles d'oignons

Briochettes végétales

15 pièces - 21.00€
Tzatziki de radis aux herbes fraîches

Clubs sandwich

20 pièces - 22.50€
Aïoli de champignons
& antipasti de chou rouge



Les signatures

Briochettes de foie gras

15 pièces - 38.00€
Chutney d'oignon rouge

Brochettes de saumon

15 pièces - 31.40€
Saumon fumé, huile d'olive & poivre timut

Lobster roll's homard

9 pièces - 37.00€

Macarons

8 pièces - 19.00€
Foie gras aux épices

Les croustilles

Les croustilles du charcutier

20 pièces - 26.00€

Assortiment du choix du chef

Exemple de composition :

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



Les coffrets

Les brioches surprises

48 pièces par brioche

- Brioche jambon parfum de truffe - 42.00€
- **VG** Brioche oeuf mimosa à l'avocat - 36.00€
- Brioche crabe & saumon - 49.80€
- Brioche saumon - 54.00€



Les boîtes

La boîte du charcutier

Pour 8/10 personnes - 59.50€

Assortiment de charcuteries artisanales, cantal & condiments



Réchauffage
& dégustation

Cocktail - Pièces Chaudes
Au four : 6/8 minutes à 160°C.

Accras de morue

10 pièces - 9.90€

Bouchées mexicaines **VG**

10 pièces - 11.50€

Sauce tartare

Croquetas

10 pièces - 13.50€

Poulet pané, sauce Mornay

Mini burger

15 pièces - 35.50€

Haché de boeuf, cheddar,
salade romaine & sauce worcester

Cassolettes chaudes

8 pièces par variété

- Mini tartiflette - 18.80€
- Risotto crémeux gambas & brocolis - 19.00€

Le plateau

Réductions salées

20 pièces - 28.00€

- Mini bouchée à la reine
- Mini bouchée au saumon fumé
- Croque savoyard
- Financier aux crevettes & parmesan

Cocktail sucré

Le plateau

Plateau douceur

20 pièces - 26.00€

- Mini brownie chocolat praliné cacahuète
- Sablé breton, savarin de ganache au lait, chantilly et granola
- Palais nantais aux épices, crémeux à l'orange et meringue italienne au miel
- Mini financier griottes thé matcha et mendiant de chocolat blanc

Conseil du chef

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

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



Rochers banana bread

20 pièces - 19.90€

Glaçage au chocolat rocher & amande

Mini brownies

20 pièces - 19.90€

Exotique

Mini cocotte en pin

8 pièces - 22.00€

brioche pain perdu poire caramel

Sablé crunchy

15 pièces - 26.00€

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

Verrines gourmandes

10 pièces par variété

- Mousse café & chocolat au lait, chantilly fève de tonka et crumble cacao - 24.60€
 - Panna cotta de pain d'épices, compotée de fruits des bois, crumble breton - 22.00€

Macarons

8 pièces - 13.50€

4 parfum assortis

Brochettes de fruits de saison

20 pièces - 26.00€

Briochettes nantaise

15 pièces - 25.50€

ganache caramel au beurre salé, sucre grain
& fleur de sel





Les salades

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

Fusili à l'indienne - 24.50€
poulet curry mangue

Légumes rôtis aux crozet - 19.10€
Crozet au sarrasin, potimarron, patate douce, oignon rouge, vinaigrette moutardée

Poulet au potimarron - 22.30€
Filet de poulet au paprika, mélange de 5 céréales (blé, orge, soja, avoine & seigle), carotte, maïs, roquette et vinaigrette

Lentilles corail - 22.40€
Lentille corail, pois chiche, lardons, oignon, carotte, céleri & vinaigrette

Choux rouge & coriandre - 19.10€

César - 25.00€
Poulet, pâtes, parmesan, anchois, salade romaine tomate & sauce césar

Gauguin - 23.50€
Lentille verte, quinoa, carotte, feta, échalotte, persil & vinaigrette balsamique

Piémontaise - 23.30€
Pomme de terre, oeuf, tomate, cornichon & mayonnaise

Hollandaise - 31.40€
Pomme de terre, pomme golden, saumon, oignon rouge & mayonnaise

La charcuterie

FABRICATION ARTISANALE

SANS SEL NITRITÉ AJOUTÉ

Plateau de charcuterie - 5.90€ la part
80g/personne - Minimum de 10 personnes

Jambon blanc, jambon sec, saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail...

Boîte 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

Le buffet

Les plats Froids

À la part
Minimum de commande - 10 personnes

Les poissons

- Cabillaud paprika sauce chimichuri - 9.50€
- Colin à la moutarde de yuzu - 7.60€

Les viandes

- Plat de rôti de boeuf & condiments - 8.75€
- Blanc de volaille parmesan paprika - 7.60€
- Rôti de porc pastrami et pickles - 7.20€

Les terrines

- Terrine de légumes - 34.35€
- Terrine de Saint Jacques automnale - 69.95€

Accompagnements

Salade coleslaw

20.90€
chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise, moutarde à l'ancienne

Croquantine de légumes d'hiver

26.80€
Carotte, navet, brocoli, salsifi, persil

Riz madras

18.70€
Riz long, ananas, amandes effilées, raisins sec, vinaigre de framboise

SUGGESTION

BUFFET TYPE

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



Les desserts

En saladier

Recommandé : 120g/personne - Prix au kg

- Mousse au chocolat - 34.70€
- Salade de fruits frais - 28.90€
- Riz au lait impératrice vanille - 18,90 €

En grand format

Format en bande pour 10/12 personnes

- Grand sablé breton citron meringué - 45.00€
- Amandine poire chocolat - 55.00€
- Flan pâtissier - 38.00€
- Format 6 personnes
- Tarte fine aux pommes - 25.00€



Les entrées

Chaudes

Gratiné de fruits de mer - 8.90€

Fondue de poireaux, crevettes, moules, Saint Jacques, écrevisses - gratiné de gryuère en cocotte en pin

Ravioles de canard au foie gras - 11.50€

Crème de potimarron et chantilly salée, huile de noisette, poudre de cacao en bocal

Oeuf mollet croustillant - 6.90€ VG

Polenta crémeuse, tuile de parmesan & pickles de légumes de saison en bocal

Saint Jacques à l'Armoricaïne - 16.70€

Risotto, mini brunoise de petits légumes, Saint Jacques snackées, sauce armoricaïne & salicorne en bocal

Minimum 4 parts

Commandez au plus tard 48 heures avant votre réception.

Froides

Fraicheur de gambas au poireau - 7.80€

Blinis à la roquette, appareil gambas & poireau, noix de cajou, coulis de piquillos

Miroir des tropiques au foie gras - 8.60€

Pain d'épices, compotée de mangue, crémeux de foie gras, gelée de mangue, pain d'épices

Duo forestier en verrine - 6.80€

Panna cotta de champignons, velouté de potimarrons, pickles oignons, noisettes

Pétales de Saint Jacques aux agrumes - 8.90€

Tartelette carpaccio de St jacques, panais et agrumes, fève de tonka



Réchauffage
& dégustation

Entrées chaudes

Au four : 35 minutes à 110°C

Au micro-onde : 2/3 minutes à 750W



Réchauffage

Système Torus Pack : à utiliser seulement
en four à chaleur tournante
ou four à micro-onde.

**Pour les fours à gaz, veuillez à changer
de contenant.**

Au four : 35 minutes à 110°C
Au micro-onde : 2 à 3 minutes à 750W

Viande

Suprême de volaille aux écrevisses - 11.50€

Filet de poulet, écrevisses, farce fine,
gratin dauphinois poireau, sauce bisque

Tournedos de pintade - 14.50€

Grenailles, crème de vin jaune, girolles et
lardons, champignons de Paris

Parmentier de canard - 13.50€

mousseline de patate douce, sauce aux
cèpes, chapelure de céréales.

Poisson

Filet de bar au beurre nantais - 15,50€

Tatin & mousseline de carottes, beurre de
poireau, pickles de radis

Cabillaud au beurre d'orange - 14.40€

célérisoto au lait de coco, suprême d'orange
et coque de choux de bruxelles

Blanquette de la mer safranée - 17.90€

Saumon, cabillaud, crevettes, moules, pomme
de terre, carotte, céleri branche, crème vin
blanc

Végétarien

Palet végétal au cantal - 8,50€

Sauce brune et légumes de saison





Les desserts

Individuels

Royal - 4.95€

Biscuit dacquoise, feuilletine pralinée, mousse au chocolat

Tartelette passion noisette - 4.50€

crème de noisette, brunoise de mangue, crémeux exotique, chantilly pralinée

Eclair Paris-Brest - 3.80€

Tartelette douceur poire cranberry - 3.80€

Poire, cranberries, savarin, spéculoos & chantilly

Entremet Lune de Miel - 3,80€

Agrûmes & chocolat blanc

Pavlova aux fruits exotiques - 4.80€

Grand Format

Royal

6 personnes - 31.00€

8 personnes - 41.00€

Tarte passion noisette

6 personnes - 27.60€

8 personnes - 36.80€

Tarte poire cranberry

8 personnes - 36,80€

Poire, cranberries, savarin, spéculoos & chantilly

Entremet Lune de Miel

8 personnes - 36,80€

Agrûmes & chocolat blanc

Conseil du chef

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



Les boissons

Les vins

LES VINS BLANCS

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

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€

Menetou Salon blanc - Cuvée Classique
18,30€

LES BULLES

Crémant de Loire - «Les fées Bulles» - Clos de la Brierie
14,70€

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€

LES VINS ROUGES

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

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

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

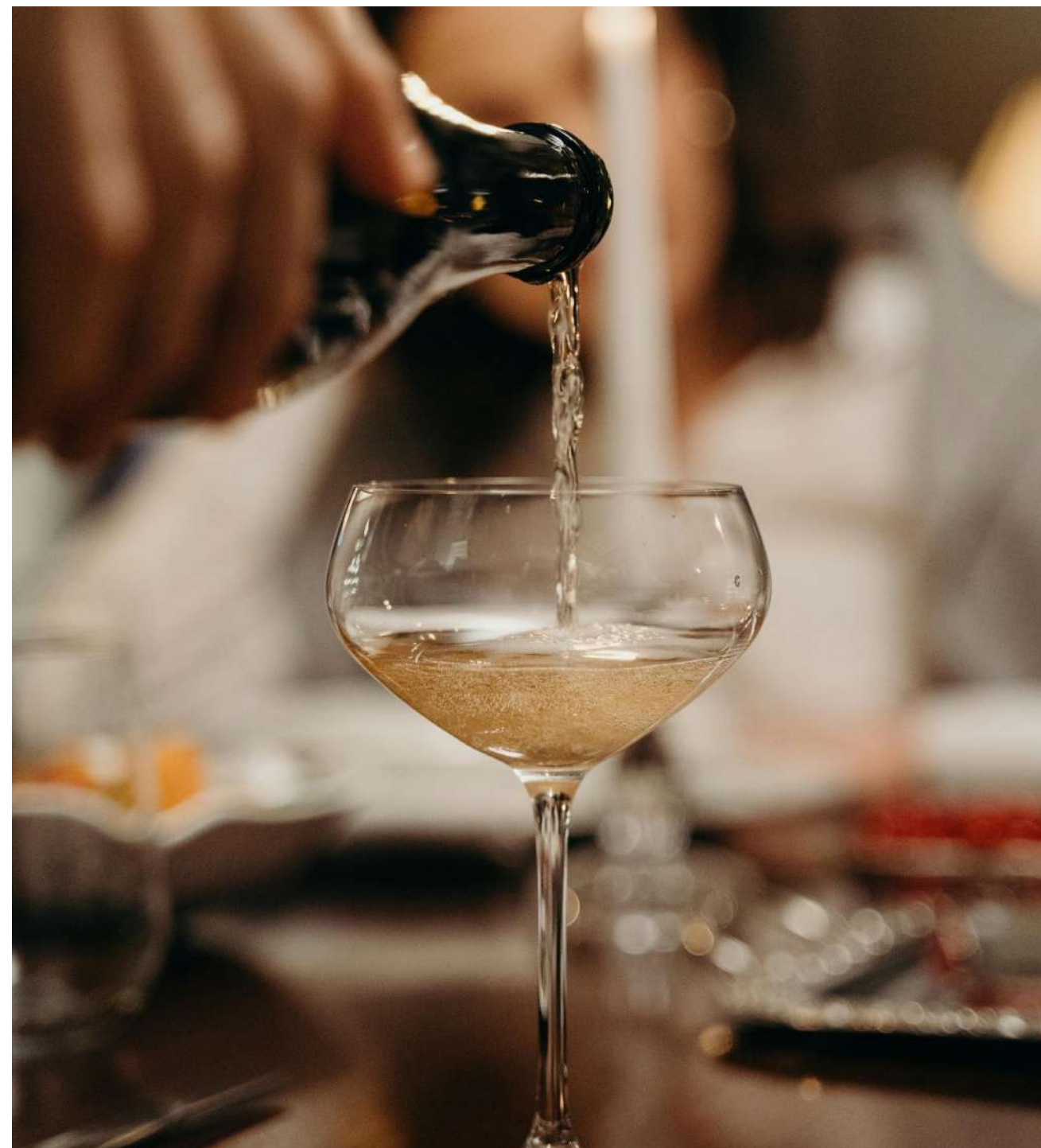
Pessac-Léognan - Château de Coucheroy
21,30€

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

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

Menetou Salon rouge - Cuvée Tradition
21,90€

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



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

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 et les allergènes de chaque produit sur **www.brisontraiteur.com**

Les plats végétariens sont signalés par : VG

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

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 Talen-sac.

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).

CONTACTEZ-NOUS

AU 02 40 48 51 39 (PARTICULIERS)

AU 02 51 82 92 05 (PROFESSIONNELS)

WWW.BRISONTRAITEUR.COM

