



Brison
TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

ÉDITION HIVER | PLATEAUX REPAS

05 JANVIER AU 22 MARS

VOTRE DÉJEUNER LIVRÉ AU BUREAU !

COMMANDEZ
LA VEILLE



CARTE DE SAISON

du 05 Janvier
au 22 mars



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



ZÉRO DÉCHÊT

Emballage réutilisable

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 hiver & 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})

5 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 

COMPOSITION DES PLATEAUX

- Entrée
- Plat
- Dessert
- Pain individuel - *fabrication artisanale*
- Assaisonnements
- Fromage - *en supplément*

LIVRÉS DANS NOS BENTOS
RÉUTILISABLES - 0% DÉCHET

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

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

Macédoine revisitée
(betterave, pommes de terre et
potimarrons)

PLAT

Emincé de poulet au curry,
houmous de pois chiche et lait
de coco, mâche nantaise

DESSERT

Banane caramélisées, chantilly
coco, chocolat noir, graines de
passion et copeaux de coco

19,90€ HT

ENTRÉE

Panais et carottes rôties à la feta
cremeuse

PLAT

Biryani aux légumes d'hiver

DESSERT

Ananas rôtis et cranberries,
chantilly, sablé breton et coulis
exotique

18,90€ HT

Minimum
1
Plateau



SANS ALLERGÈNES



LE GASTRONOMIQUE

ENTRÉE

Panna cotta de maïs safrané, chantilly au cumin, pop-corn salé au paprika fumé, noisettes, pousses de pois et mini sablé salé

PLAT

Dos de cabillaud au tartare d'algues, maraîchère poireaux pommes de terre, sauce crème de potimarron

DESSERT

Moelleux aux épices, clémentines, crème anglaise au miel et cannelle

21,50€ HT

LES PLATEAUX REPAS GOURMANDS & GÉNÉREUX

COMMANDEZ LA VEILLE



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 GOURMET



ENTRÉE

Crème de champignon, oeuf mollet, jambon sec et focaccia, pickles d'oignons rouges

PLAT

Filet mignon de porc, trilogie de choux, crème de curry breton

DESSERT

Profiteroles chocolat orange

19,90€ HT

ENTRÉE

Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre et condiments

PLAT

Côte de saumon au beurre d'orange, caviar et julienne de carottes, vinaigrette et pain d'épices.

DESSERT

Tartelette citron meringuée

20,90€ HT



L'ÉPICURIEN



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}

GER

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}
------------------------------	----------------------

GER

Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne Rosé - Château 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 22/03/26.

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

