

Brison  
TRAITEUR

# PLATEAUX REPAS

ÉDITION HIVER | PLATEAUX REPAS

05 JANVIER AU 22 MARS

# VOTRE DÉJEUNER LIVRÉ AU BUREAU !

COMMANDÉZ  
LA VEILLE



## CARTE DE SAISON

du 05 Janvier  
au 22 mars



### BOISSONS

Sélection locale et bio



### COMMANDE EN LIGNE

[www.brisontraiteur.com](http://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](mailto: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 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](mailto:plateauxrepas@brisontraiteur.com) - [www.brisontraiteur.com](http://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

## RETRAIT 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 RETRAIT

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

## LIVRÉS DANS NOS BENTOS RÉUTILISABLES - 0% DÉCHET

### 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

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



### 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

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

COMMANDÉZ LA VEILLE

AVANT  
15H

## OPTION FROMAGE + 2.00 €<sup>HT</sup>

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 €<sup>HT</sup>

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€ <sup>HT</sup>
Réserve d'Estoublon - BIO IGP Méditerranée - Château d'Estoublon	11,00€ <sup>HT</sup>
Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne blanc - Château de Pellehaut	9,00€ <sup>HT</sup>
Chardonnay - Domaine Ménard Gaborit	8,50€ <sup>HT</sup>
Quincy - Domaine Gérard Bigonneau	13,25€ <sup>HT</sup>

### CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône blanc - Roulepierre - Domaine Pierre Amadieu	11,50€ <sup>HT</sup>
---	----------------------

## VINS ROUGES

### LOIRE

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

### GERS

Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne rouge - Château de Pellehaut	9,00€ <sup>HT</sup>
---	---------------------

### BORDEAUX

Pessac-Léognan - Château de Coucheroy	17,75€ <sup>HT</sup>
---------------------------------------	----------------------

### RHÔNE

Côte du Rhône «Roulepierre» - Pierre Amadieu	11,50€ <sup>HT</sup>
--	----------------------

### LANGUEDOC

Côteaux d'Ensérune «Ensédune Malbec» - Vignobles Foncalieu	9,25€ <sup>HT</sup>
--	---------------------

## BULLES

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

## ROSÉS

M de Minuty - Château Minuty	15,50€ <sup>HT</sup>
------------------------------	----------------------

### GERS

Côtes de Gascogne - Harmonie de Gascogne Rosé - Château de Pellehaut	9,00€ <sup>HT</sup>
--	---------------------

### LOIRE

Eole - Mythes & légendes - Domaine Chéreau Carré	7,00€ <sup>HT</sup>
--	---------------------

## SOFIS

Café - 10 pers. Tasse, cuillère, sucre, lait & thermos	18,00€ <sup>HT</sup>
Thé - 5 pers. Tasse, cuillère, sucre, lait & thermos	15,00€ <sup>HT</sup>

## JUS DE FRUITS & SODAS

<b>BIO</b>	Jus de pomme - 75 cl	4,08€ <sup>HT</sup>	Evian - 50 cl
<b>BIO</b>	Jus d'orange - 75 cl	5,97€ <sup>HT</sup>	Evian - 1,5L
	Orangina - 1,5L	4,08€ <sup>HT</sup>	Badoit - 50 cl
			Badoit - 1L
			1,52€ <sup>HT</sup>
			2,09€ <sup>HT</sup>
			1,52€ <sup>HT</sup>
			2,37€ <sup>HT</sup>

## EAU

# LES ALLERGÈNES

ALLERGÈNES	Gluten	Lactose	Crustacé	Fruit à coque	Oeuf	Poisson	Moutarde	Soja	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Céleri	Arachide
<b>LE GOURMÉ</b>														
ENTRÉE	•	•			•						•			
PLAT		•			•		•				•			
DESSERT	•	•		•	•			•						
<b>L'ÉPICURIEN</b>														
ENTRÉE		•		•				•			•			
PLAT	•	•				•	•	•			•			
DESSERT	•	•			•									
<b>LE BIEN ÊTRE</b>														
ENTRÉE		•							•		•			
PLAT		•					•				•			
DESSERT	•	•			•									
<b>LE GASTRONOMIQUE</b>														
ENTRÉE	•	•		•	•									
PLAT		•				•					•			
DESSERT	•	•			•									
<b>EN SUPPLÉMENT</b>														



**FROMAGE & PETIT PAIN**  
gluten, lait & fruits à coque



**PETIT PAIN**  
gluten

Consultez les allergènes de chaque recette sur notre e-shop [www.brisontraiteur.com](http://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€ <sup>HT</sup> 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](mailto:contact@brisontraiteur.com)  
[www.brisontraiteur.com](http://www.brisontraiteur.com)

