

BRISON
Nantes

PLATEAUX REPAS

Edition Automne

Du 21 Septembre 2026 au 10 Janvier 2027





VOTRE DÉJEUNER

livré au bureau



Réservation jusqu'à la veille - avant 15h

plateauxrepas@brisontraiteur.com | brisontraiteur.com



Carte de saison

Produits frais, fabrication à la commande



Zéro déchet

Emballage réutilisable



Boissons

Sélection locale et bio



Livraison à partir de

Nantes & agglo : 80 € ht | Autre zone (max 25 km) : 130 € ht



Retrait gratuit

Nantes - 7 Rue Franklin

Ste Luce sur Loire - Rue Maryse Hilsz



NOS
ENGAGEMENTS

NOS OFFRES

de plateaux repas

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** & offrez à vos équipes une **pause déjeuner savoureuse !**



Réutilisable

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



Dégustation

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 »



Fabrication artisanale

Nous cuisinons dans notre laboratoire à Sainte Luce-sur-Loire, à la commande, avec des **produits frais & de saison**.

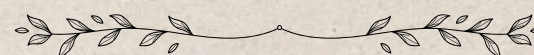


Commandez

plateauxrepas@brisontraiteur.com | 07 85 15 67 85
e-boutique | brisontraiteur.com

OFFRE DU MOIS

Plateau des chefs



ENTRÉE + PLAT + DESSERT

 Supp 2 €^{ht}

2 variétés

20,90 €^{ht} le plateau

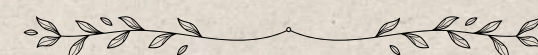
Viande

19,50 €^{ht} le plateau

Végé

A LA CARTE

Offre de saison



ENTRÉE + PLAT + DESSERT

 Supp 2 €^{ht}

5 variétés

à partir de 19,50 €^{ht} le plateau

Viande

Poisson

Végétarien

Sans Allergènes

100% réutilisable



Bento
Couvercle & Bol
en PET



Couverts en Inox
En option avec
supp.



EcoCup
En option avec
supp.

GUIDE D'UTILISATION

Après votre repas



DÉBARRASSAGE

Une fois votre repas terminé, **remettez les boîtes*** dans la **caisse** de livraison.

**Merci de vider les bento de tout reste de nourriture.*



OPTION 1 Vous avez été livré

Nos équipes reviennent récupérer les contenants (le jour j ou le lendemain).



OPTION 2 Vous avez retiré votre commande

La caisse et les bento doivent être rapportés par vos soins en point de vente (le jour j ou le lendemain).



ATTENTION

- Tout bento manquant sera facturé 21.45 € ht
- Tout débarrassage supplémentaire sera facturé 20 € ht



La démarche
ZÉRO DÉCHET

Le plateau des Chefs

Chaque mois, une nouvelle composition à découvrir !



Viande

20.90 €
HT



Végétarien

19.50 €
HT

ENTRÉE | PLAT AU CHOIX | DESSERT
Viande ou Végétarien

LES PLATEAUX

Gourmands et généreux

EN OPTION

Disponible sur l'ensemble des plateaux-repas



LE FROMAGE

COMPLÉTEZ VOTRE REPAS + 2 € ht

- Fromage du mois sélectionné par la Maison Beillevaire
- Deux tranches de pain aux fruits secs et petit beurre Beillevaire - 20g



LES COUVERTS

SÉLECTIONNEZ L'OPTION DE VOTRE CHOIX



OPTION 1

Avec set de couverts bambou (offert)



OPTION 2 + 2.50 € ht

Avec set de couverts inox & Eco cup
A conserver pour les commandes suivantes



OPTION 3

Sans couverts



L'Epicurien



20.90 €
HT

ENTRÉE

Tartare de champignons, pétale de courges et vinaigrette de persil

Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

PLAT

Filet de volaille en crumble de curry, riz à l'indienne et crème de coco

Gluten, Oeuf, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites

DESSERT

Amandine poire, cranberry et chocolat noir

Gluten, Oeuf, Lait, Fruits à coque

Le Gourmet



19.90 €
HT

ENTRÉE

Saumon fumé, pois cassés et pickles doux

Poisson, Lait, Sulfites

PLAT

Mignon de porc, patate douce aux céréales, sauce cajun

Gluten, Oeuf, Céleri, Lait, Poisson, Fruits à coque, Moutarde, Sulfites

DESSERT

Banana split amarena

Gluten, Lait, Fruits à coque, Soja

Le Gastronomique



22.50 €
HT

ENTRÉE

Salade fermière (pommes de terre, choux fleur, oeuf)

Oeuf, Moutarde, Sulfites

PLAT

Saumon et cabillaud aux petits légumes, sauce safranée

Oeuf, Poisson, Céleri, Moutarde, Sulfites

DESSERT

Profiteroles chocolat vanille

Gluten, Oeuf, Lait, Fruits à coque, Soja



Le Végétarien

VG

ENTRÉE

Quinoa et légumes rôtis

PLAT

Chili végétarien et avocat

DESSERT

Riz au lait, compotée de poire et
caramel fleur de sel, noisettes

Lait, Fruits à coque

19.50 €
HT



Le Sans allergène

ENTRÉE

Carpaccio de poires, potimarron confit et
granny smith

PLAT

Médailillon de volaille, mousseline, panais
glacés et mélange forestier

DESSERT

Agrumes d'automne, perles du japon coco
vanille et flocons de sarrasin caramélisés

19.90 €
HT



Les vins blancs

	Tarif HT
Muscadet «Chapon Melon Blanc» Jérémie Huchet	8.50 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Vieilles Vignes Poiron Dabin	9.00 €
Chardonnay Domaine Ménard Gaborit	8.75 €
Quincy Domaine Gérard Bigonneau	14.00 €
Harmonie de Gascogne blanc Château de Pellehaut	9.25 €
Côtes du Rhône blanc - Roulepierre Domaine Pierre Amadieu	12.25 €

Les vins rouges

Fiefs vendéens Mareuil rouge Collection Mourat	9.75 €
Saint-Nicolas de Bourgueil - La Vinée Domaine Cognard	14.50 €
Médoc - Château Begadan	12.75 €
Harmonie de Gascogne rouge - Château de Pellehaut	9.25 €
Côtes du Rhône - Roulepierre Pierre Amadieu	12.25 €
Côteaux d'Ensérune «Ensédune Malbec» Vignobles Foncalieu	9.50 €

Les vins rosés

Fiefs vendéens Mareuil rosé Collection Mourat	9.75€
Harmonie de Gascogne Rosé - Chateau de Pellehaut	9.25€
Eole - Mythes & légendes Domaine Chéreau Carré	7.50€

LA CARTE DES BOISSONS

Les softs

Jus de pomme bio - 75 cl	4.08 €
Jus d'orange bio - 75 cl	5.97 €
Orangina - 1,5L	4.08 €
Coca Cola - 1.25L	4.08 €

Les eaux

Evian - 50 cl	1.52 €
Evian - 1,5L	2.09 €
Badoit - 50 cl	1.52 €
Badoit - 1L	2.37 €

Les boissons chaudes

Café - Thermos pour 10 pers. <i>Tasse, cuillère, sucre, lait</i>	18.00 €
Thé - Thermos pour 5 pers. <i>Tasse, cuillère, sucre, lait</i>	15.00 €

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.

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. Aucune annulation ne pourra être prise en compte le jour j.

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 du 21.09.26 au 10.01.27

Un événement ?

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

02 51 82 92 05
contact@brisontraiteur.com