SAISON AUTOMNE-HIVER

LA CARTE

COCKTAIL REPAS BUFFET



Comment COMMANDER ?

EN LIGNE

PARCOURIR

LA CARTE DE SAISON
REPAS, COCKTAIL, BUFFET OU PLATEAU-REPAS

AJOUTER AU PANIER

COMPOSEZ VOTRE COMMANDE À VOTRE RYTHME !

CLIQUEZ SIMPLEMENT SUR « AJOUTER AU PANIER »

COMPTE CLIENT

CONNECTEZ-VOUS OU CRÉEZ VOTRE **COMPTE CLIENT**
Pensez à valider l'option pro si vous avez besoins d'une facture - tva 10%

PICK-UP

RETRAIT OU LIVRAISON :
SÉLECTIONNEZ VOTRE MODE DE RÉCUPÉRATION
&
CRÉNEAU HORAIRE :
INDIQUEZ LA DATE ET L'HEURE SOUHAITÉES

PAIEMENT

SIMPLE • RAPIDE • SÉCURISÉ

WWW.BRISONTRAITEUR.COM

50 ANS *de savoir-faire*

Parce que les meilleurs moments se vivent autour d'une belle table, notre offre traiteur vous accompagne dans toutes vos réceptions.

Repas, cocktail ou buffet, composez votre moment selon vos envies avec une sélection de recettes savoureuses !

> Des recettes maison, CUISINÉES PRÈS DE CHEZ VOUS.

Nos plats sont préparés chaque jour dans nos cuisines à Sainte Luce sur Loire, à partir de produits frais et de saison.

L'APÉRITIF

Salé froid



Macaron salé **19.50 €**
8 pièces

Foie gras et épices | *saveurs sucrée-salée*



Lobster roll's **37.00 €**
9 pièces

Petit pain brioché garni de homard et sauce Aurore



Mini bun's boeuf **30.50 €**
15 pièces

Beouf béarnaise



Briochettes de foie gras **38.00 €**
15 pièces

Petit pain brioché, foie gras de canard et chutney de fruits rouges



Mini club rillettes de saumon **25.50 €**
15 pièces

Pain de mie toasté aux herbes fraîches, rillettes de saumon et chantilly citronnée





Cocktail signature — 29.00 €

20 pièces

- Cube de foie gras, mangue et pain d'épices
- Pain suédois au curcuma, panacotta de haddock, crevettes, gel citron et algues wakamé
- Carré amande curry, mousse de betterave, saumon fumé, Chiogga et sésame
- Savarin potimarron, dôme volaille forestière et béarnaise

Cocktail fraîcheur — 28.50 €

20 pièces

- Palet amande parfum de truffe, panacotta de maïs, chantilly paprika
- Entremet pain perdu, feuille de nori, houmous de butternut et pickles de radis
- Pain suédois, crème de châtaigne, pickles, graine de courges, noisettes et champignons de Paris
- Cheesecake curcuma et légumes de saison à l'estragon



www.brisontraiteur.com

Exclu web

PACK COCKTAIL

- 6/8 pièces
- 10/12 pièces
- 16 pièces



Brioches surprises

48 pièces

Crabe et saumon	49.80 €
Saumon fumé	54.00 €
Jambon parfum de truffe	42.00 €

Cookies salés

10 pièces par variété

Saumon fumé	18.00 €
Ibérico	14.00 €

Mini croque charcutier

23. 20 €

15 pièces

Pain toasté garni de rillettes de porc, pickles d'oignon rouge

Bretzel automnal

22.00 €

10 pièces

Jambon sec, mousseline de patate douce fumée et brunoise de pomme acidulée

Briochettes

15 pièces par variété

Tzatziki de radis aux herbes fraîches	21.50 €
Aïoli de champignons et saumon et sésame	24.80 €



Les verrines

Brouillade d'oeufs 40.50 €
10 pièces
Truffade et champignons noirs

Verrines gourmandes
10 pièces

Capuccino de patate douce à l'orange 22.50 €

Tartare aux deux saumons 28.00 €

Tartare de dorade, betterave, grenade 32.00 €

Cassolettes de cochonaille 20.00 €
10 pièces
Saucisson sec et à l'ail, fromage de tête, lard rôti, copa | moutarde, oignon

Mini cocottes chaudes
8 pièces

TERROIR 21.50 €
Volaille, champignon, crème de parmesan, crumble et noisette

MARINE 21.50 €
Risotto gambas, brocolis

Le salé chaud

Accas de morue 10.50 €
10 pièces

Croquetas 13.90 €
10 pièces
Poulet pané, sauce Mornay

Falafels maison 8.90 €
10 pièces
Falafels maison et sauce blanche

Mini burgers
15 pièces

Boeuf, Cheddar, Mayonnaise 36.50 €

St Jacques, Poireaux, crème citronnée 36.50 €

Conseil de réchauffage
8-10 min à 160°C
Four chaleur tournante



Réductions salées 28.50 €
20 pièces

- Mini bouchée à la reine
- Mini cake lardons, oignons, Reblochon
- Mini bouchée saumon fumé
- Biscuit moutarde & Comté

Le sucré



Briochettes nantaises 25.50 €
15 pièces
Ganache caramel au beurre salé

Sablés crunchy 26.50 €
15 pièces
Caramel et gianduja

Brochettes de fruits 26.60 €
20 pièces
Assortiment fruits de saison

Rochers 28.00 €
15 pièces
Bouchée au chocolat, noisettes

Verrines sucrées
10 pièces
Tiramisu fruits des bois, spéculos 24.60 €
Mousse chocolat, chantilly tonka 27.50 €

Mini cocottes 22.60 €
8 pièces
Brioche perdue poire caramel
A réchauffer pour encore plus de saveurs

Cocktail Douceur 26.50 €
20 pièces

- Mini brownies chocolat praliné et cacahuètes
- Sablé breton, savarin de ganache chocolat au lait et granola
- Palet nantais aux épices cremeux à l'orange et meringue au miel
- Financier, chantilly pistache et griottes



PLATS TRAITEUR

Les Entrees froides

Tartare aux 2 saumons — **8.75 €**

Saumon | Fromage frais | Sésame | Yuzu | Radis rose

Miroir des tropiques au foie gras — **8.90 €**

Crémeux de foie gras | pain d'épices | compotée de mangues au balsamique

Saint-Jacques, panais & agrumes, crumble de parmesan — **9.10 €**

Noix de St Jacques marinées | Panais | Agrumes | Parmesan | Fève de tonka

Végé

Tiramisu de choux fleur rôti — **6.90 €**

Choux fleur au curcuma | Feta | Chapelure amande et noix



Les Entrees chaudes

St Jacques rôtie façon blanquette **14.90 €**

Noix de St Jacques | Poireaux, carottes, champignons | Riz à sushi | Crème

Ravioles de canard au foie gras **11.90 €**

Canard et froie gras | Pâte à raviole | Crème de potimarron | Chantilly salée

Risotto de homard et crevette **16.90 €**

Médaillon de homard | Crevettes | brunoise de légumes | Tuile de jambon sec| Parmesan

Vege

Oeuf mollet croustillant, polenta crémeuse **7.10 €**

Oeuf mollet en panure | Polenta | Tuile de parmesan | Pickles et légumes de saison

Les Viandes

Quasi de veau **16.90 €**

Tombée de choux pack choï et lardons, gnocchis en persillade, sauce aux cèpes et pickles de butternut

Suprême de volaille **11.90 €**

Farce fine aux écrevisse, sauce bisque paprika, garniture gratin dauphinois et poireau

Tournedos de pintade forestière **14.90 €**

Parmentière, girolles et lardons, crème de vin jaune



Menu kids

14.50 €

Verrine salade piémontaise

Emincé de volaille et pommes de terre grenaille

Mousse au chocolat

Les Poissons

Filet de bar **15.90 €**

Palet de butternut et confit d'agrumes

Dos de cabillaud **14.80 €**

Risotto, crème d'andouille et galette de blé noir

Navarin de la mer **17.90 €**

Saumon, cabillaud, crevettes, moules et légumes de saison (pommes de terre, carotte, céleri), sauce safranée

Végé

Risotto d'orge perlé **8.90 €**

Orge | cèpes crémés au mascarpone | oeuf confit | noisette





Les Desserts

Sacher framboise

Biscuit sacher | compotée de framboise | ganache chocolat noir

Individuel	4.50 €
Format 6 pers	28.00 €
Format 8 pers	36.00 €

Douceur poire cranberry

Amandine poire | cranberries | savarin speculos

Individuel	3.90 €
Format 8 pers	32.00 €

Finger praliné passion

Biscuit amande | mousse pralinée noisette | insert passion | dés de mangue | noisette

Individuel	3.90 €

Tatin revisitée

Crème d'amande | pomme | yaourt grecque

Individuel	3.90 €
Format 8 pers	32.00 €

Tarte vanille caramel

Biscuit miel et épices | mousse légère chocolat blanc | insert agrumes

Individuel	4.50 €
Format 8 pers	36.00 €

Royal

Biscuit dacquoise | feuilletine pralinée | mousse au chocolat | noisette et crêpe dentelle

Individuel	5.00 €
Format 6 pers	30.00 €
Format 8 pers	40.00 €



LE BUFFET

Charcuterie

BOITE COCKTAIL DU CHARCUTIER — **45.70 €**
Pour 8 à 10 pers
Charcuteries assorties / Fromage à pâte cuite (Cantal) /Condiments

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE — **7.40 €**
Prix à la part - 80 grammes / pers

Jambon blanc • Jambon sec • Saucisson sec • Andouille • Saucisson à l'ail

LES TERRINES

Prix au kg - la part de 100g

Terrine de légumes | Sauce verte	**35.40 €**
Terrine de St Jacques | Sauce agrumes	**69.95 €**

Prix à la part
Pour 10 pers minimum

Plats froids

Viandes

Rôti de boeuf *Sauce béarnaise*	**9.10 €**
Suprême de volaille Espelette *Sauce mayonnaise estragon*	**7.80 €**

Poissons

Côte de saumon *Sauce chimichurri*	**10.10 €**
Colin *Sauce mayonnaise yuzu*	**8.00 €**

Prix au kg

Desserts

En saladier

Mousse au chocolat - *120g*	**34.90 €**
Riz au lait à la vanille - *150g*	**19.50 €**
Salade de fruits - *200g*	**28.90 €**

En grand format

Pour 10/12 pers - bande rectangle

	Prix unitaire
Flan pâtissier	**38.00 €**
Sablé breton citron meringué	**45.00 €**
Amandine poire-chocolat	**55.00 €**

Les salades

Recommandé : 200g/personne | Minimum de commande - 4 parts

Prix au kg

Fusilis poulet à l'indienne — **24.90 €€**

Poulet au paprika, pâtes, salade romaine, coriandre, mangue, pommes, ciboulette, curry, mayonnaise

Légumes rôtis aux crozets — **19.70 €**

Crozet au sarrasin, patates douces, oignons rouges, vinaigrette

Poulet au potimarron — **23.00 €**

Poulet au paprika, mélange 5 céréales, carottes, maïs, roquette, vinaigrette

Lentilles corail — **22.40 €**

Lentilles, pois chiche, lardons, carottes, céleri branch, vinaigrette

Choux rouge coriandre — **19.10 €**

Choux rouge, mayonnaise, pulpe d'ail, coriandre, yaourt à la grecque

César aux pâtes — **25.75 €**

Poulet, pâtes, parmesan, anchois, salade romaine, tomates, sauce César

Gauguin — **24.20 €**

Lentilles vertes, potimarron, champignons de Paris, oignons rouges, feta, vinaigrette

Piémontaise — **24.00 €**

Pommes de terre, oeufs, jambon, cornichon, mayonnaise

Hollandaise — **32.00 €**

Pommes de terre, pomme Golden, oignons rouges, saumon, mayonnaise

Les accompagnements

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

Croquantine d'hiver — **26.80 €**

(navet, carotte, brocolis, salsifis)

Ratatouille d'hiver — **28.00 €**

(céleri branche, carotte, navet, oignon, sauce tomate)

LES BOISSONS

Blanc

75 cl

VDF «CHAPEAU MELON» JÉRÉMIE HUCHET	10.20 €
CHARDONNAY DOMAINE MÉNARD GABORIT	10.50 €
QUINCY DOMAINE GÉRARD BIGONNEAU	16.80 €
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - VIELLES VIGNES DOMAINE POIRON DABIN	10.80 €
CÔTE DE GASCOGNE HARMONIE DE GASCOGNE CHÂTEAU DE PELLEHAUT	11.10 €
CÔTES DU RHÔNE ROULEPIERRE DOMAINE PIERRE AMADIEU	14.70 €

Pétillant

BERLIGOU MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT DOMAINE POIRON DABIN	14.70 €
NUIT BLANCHE BIO MÉTHODE TRADITIONNELLE DOMAIN MÉNARD GABORIT	18.90 €
CHAMPAGNE MARIZY RÉCOLTANT	34.80 €
CHAMPAGNE ABELÉ 1757 BRUT	45.00 €
CHAMPAGNE ABELÉ 1757 BRUT ROSÉ	54.90 €

Rouge

FIEFS VENDÉENS MAREUIL COLLECTION - J.MOURAT	11.70 €
SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL LA VINÉE - DOMAINE COGNARD	14.50 €
CÔTE DE GASCOGNE HARMONIE DE GASCOGNE CHÂTEAU DE PELLEHAUT	11.10 €
MÉDOC - CHÂTEAU BEGADAN	15.30 €
CÔTES DU RHÔNE ROULEPIERRE DOMAINE PIERRE AMADIEU	14.70 €
CÔTEAUX D'ENSÉRUNE «ENSÉDUNE MALBEC» VIGNOBLES FONCALIEU	9.50 €

Sans alcool

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 €

EAUX

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

Tarifs indiqués en TTC, TVA à 20%.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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**.

Nous proposons une gamme de plats végétariens.

ATTENTION :
chaque recette est fabriquée dans un atelier qui manipule gluten, fruits à coque, arachides, sésame, soja, sulfites, poisson, crustacés, œufs, mollusques,
lactose, moutarde et céleri. Nous contacter en cas d'allergie ou intolérance.

PASSER MA COMMANDE

Sur internet
www.brisontraiteur.com
Des conseils ?
Appelez notre service commercial au 02 40 48 51 39 (particulier)
ou au 02 51 82 92 05 (pro).

En magasin
Rue Franklin (Nantes)
Du lundi au samedi de 9h à 18h00.

Annulation à plus de 48 heures avant le retrait/livraison : avoir valable 6 mois. Annulation à moins de 48 heures avant le retrait/livraison : panier facturé.

Le règlement doit être effectué à la commande.

Entrées, plats et desserts doivent être commandés pour 4 parts minimum au plus tard 48 heures avant votre événement.

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 9h et 15h et le samedi entre 9h et 13h.
Aucune commande ne pourra être récupérée sur le marché de Talensac.

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 6.00 € la course).

Les tarifs sont affichés en TTC avec une TVA à 5,5%. En cas de fourniture de matériel et/ou de personnel de service, la TVA applicable sera de 10%.

Les prix indiqués sont valables jusqu'au 18/04/2027.