

NOËL

du
23 déc.
au 4 janv.

La magie des fêtes
commence ici.



Brison
TRAITEUR



Chères clientes, chers clients

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion parfaite pour se retrouver, partager et créer des souvenirs autour de belles tables.

Chez Brison Traiteur, nous savons combien ces moments sont précieux. C'est pourquoi nous avons imaginé une carte festive qui respire la convivialité, la générosité et surtout, la gourmandise.

Dans notre atelier, nos chefs travaillent avec passion et exigence pour vous offrir des plats qui font honneur aux produits frais et de saison. Chaque recette, élaborée avec soin, a été pensée pour sublimer vos repas, qu'il s'agisse d'un apéritif raffiné, d'un dîner familial ou d'un réveillon entre amis.

Laissez-nous vous accompagner pour que vos fêtes soient inoubliables. Commandez votre repas dès maintenant, installez-vous, et savourez ce qui compte vraiment : le bonheur d'être ensemble.

Toute l'équipe de Brison Traiteur vous souhaite de merveilleuses fêtes gourmandes !

Laurent Brison

ORIGINE

de nos produits



FRUITS & LÉGUMES

Les fruits et légumes, base de nos recettes, sont issus des productions **des maraîchers locaux** comme Méchineau ou la Société Bernardeau présent sur le territoire.

- Saint Julien-de-Concelles
- Sainte Luce-sur-Loire
- Carquefou



POISSONS

Nous privilégions les poissons de nos côtes, issus **soit d'une pêche responsable, soit d'un élevage labellisé** avec notre partenaire J.Lebeaupin.

Nous avons fait le choix du Saumon d'Écosse Label Rouge, garanti sans antibiotiques et sans hormones. Il est fumé et salé par nos soins



VOLAILE & PORC

Nos viandes proviennent de la Ferme de l'Orée des Bois (85), les animaux y sont élevés en plein air et nourris sans antibiotiques ni OGM.

Nous vous garantissons une charcuterie élaborée à partir de porc fermier, sans nitrites ni additifs.

Nos veaux, bœufs et agneaux sont exclusivement d'origine française.



PRODUITS LAITIERS

Pour l'ensemble de nos fabrications, nous utilisons du **lait bio** issu d'une ferme de la Chapelle-sur-Erdre : la Ferme de la Pannetière (44)

Les fromages proviennent de la fromagerie Beillevaire de Machecoul.





Foie gras de canard

PRODUITS *de fête*

FOIS GRAS

Tranche environ 60 g

6512 Foie gras de canard

6821 Foie gras d'oie

Prix à l'unité Prix au kg
12.90€ 215.00€

15.60€ 260.00€

Accompagnement : la portion de 30g

16101 Chutney pomme poire

1.00€ 33.35€

PRODUITS DE LA MER

5618 Saumon fumé *la tranche de 80 g*
Écosse Label rouge

2682 Blinis *la pièce*

5744 Rillettes de saumon *les 100 g*

8146 Terrine de St-Jacques *les 90 g*

2769 Demi-langouste à la parisienne

Prix à l'unité Prix au kg
8.96€ 112.00€

2.10€

7.20€ 72.00€

6.30€ 69.90€

29.90€

PRODUITS DE LA TERRE

2625 Douzaine d'escargots de Bourgogne

5756 Jambon Iberico Bellota *la tranche de 20 g*

18.00€

3.97€ 198.50€

CRÉMANT ET CHAMPAGNES

7152 Crémant de Loire Les Fées Bulles Arnaud Houx

1049 Champagne de récoltant Brut Marizy

7150 Champagne Billecart Salmon Brut Réserve

14.70€

34.80€

58.80€



SPÉCIALITÉS

charcutières

GALANTINES

	tranche environ 50 g	Prix à l'unité	Prix au kg
2575	Volaille de l'Orée des Bois Foie gras, gésier, pistache	3.10€	62.00€
14566	Volaille pistachée	2.35€	47.00€
13259	Volaille truffée à 2% de truffe noire	2.75€	55.00€

CHARCUTERIE DES FÊTES



16102	Saucisson de volaille foie gras truffé la tranche de 60 g à 2% de truffe noire, pistache	3.60€	60.00€
13385	Mousse de foie de volaille nature la part de 100 g	2.86€	28.60€
2559	Cochon de lait farci et fruits secs la tranche de 120 g	6.40€	53.30€
11806	Pâté en croûte de volaille au foie gras la tranche de 120 g	6.35€	52.60€
3463	Pâté en croûte de volaille aux gambas la tranche de 120 g	5.60€	46.40€
3430	Magret de canard fumé les 60 g (environ 6/7 tranches)	3.60€	60.10€

Consultez la liste des allergènes sur notre site internet



Pâté en croûte
de volaille au foie gras

CHARCUTERIES



L'APÉRITIF

ASSORTIMENTS

2748 Plateau Magie 20 pièces **29.00€**

Concerto de foie gras au cidre
Tartelette tartare de st jacques exotique
Cheesecake de pannacotta au saumon fumé
Opéra de crabe à l'armoricaine, gelée de feuille de nori et citron

11810 Plateau Rêve 20 pièces **25.00€** 

Mini pain suédois, crème de champignons, parfum de truffe et noisettes
Tartelette houmous de butternut et curry, pickles de carottes, radis, sarasin et algues wakamé
Entremet betterave raifort
Cupcake aux épices de Noël

PAIN ET BRIOCHES SURPRISES

4777 Painsurprise charcuterie 54 pièces **43.00€**

Brioche surprises 48 pièces

- 16099** • Langouste **58.00€**
- 2734** • Saumon fumé **53.50€**
- 2738** • Crabe et saumon fumé **49.50€**

Consultez la liste des allergènes
sur notre site internet

COFFRETS COCKTAIL

2708 Coffret de macarons de Foie gras 8 pièces 19.00€

8951 Lobster roll de homard 9 pièces 35.00€

Pain snacké au homard poêlé, saveur sucré-salé

Brouillades 4 pièces identiques

11416 • Saumon fumé 10.00€

14615 • Truffade 10.00€

14477 Coffret cassolettes 4 pièces 13.50€

Panna cotta de foie gras, chutney ananas
épicié et gelée dorée

À DÉGUSTER CHAUD

Cassolettes chaudes 4 pièces identiques 13.50€

14478 • **Royale** St-Jacques, purée de panais,
sauce clémentine

14479 • **Lyonnaise** Foie gras, volaille, boudin blanc,
sauce financière

3009 Plateau Étoile 20 pièces 28.50€

Mini bouchée à la reine et boudin blanc
Croque monsieur parfum de truffe, jambon blanc
Mini croustade de St Jacques
Tartelette aux deux saumons

9384 Accras de morue 10 pièces 9.90€

9385 Croquetas de poulet 10 pièces 13.50€

APÉRITIF



LES ENTRÉES

froides

- | | | |
|-------|--|--------|
| 8995 | Fraîcheur de tourteau aux agrumes | 8.90€ |
| 8012 | Verrine tartare de saumon
Cru et fumé | 8.50€ |
| 15848 | Cheesecake de foie gras aux fruits secs
Gelée de porto | 10.90€ |
| 2769 | Demi langouste à la parisienne
Macédoine de légumes / oeuf mayonnaise | 29.90€ |

LES ENTRÉES

chaudes

- | | | |
|-------|--|--------|
| 8055 | Écrin de la mer
Noix de Saint-Jacques / moules / gambas / saumon
sauce safrané | 10.80€ |
| 15849 | Ravioles de canard et foie gras
Crème de potimarron / chantilly façon cappuccino | 11.50€ |
| 5683 | Noix de Saint Jacques
Risotto aux girolles / crème de Champagne | 16.50€ |
| 8139 | Risotto de quinoa 
Champignons / pommes de terre / sponge cake persil
crème de parmesan | 7.50€ |

.....

LES TRADITIONNELLES

- | | | |
|------|---|-------|
| 2431 | Bouchée à la reine <i>la pièce</i> | 7.80€ |
| 2531 | St Jacques à la bretonne <i>la pièce</i> | 9.90€ |
| 8018 | Croustade de St Jacques au Noilly <i>la pièce</i> | 9.90€ |



Origine de nos Saint-Jacques
Baie de Saint-Brieuc

ENTRÉES

Écrin de la mer



POISSONS

14497 Tournedos de colin _ 13.90€

Blanc de seiche / mousseline parfum de truffe /
sauce crevettes grises

11818 Navarin de lotte et saumon _ 17.90€

Morilles

4163 Filet de bar _ 18.20€

Risotto aux fruits de mer / sauce mouclade
safranée et graines de fruits de la passion

14494 Demi homard _ 32.00€

Breton / à l'armoricaine

VÉGÉTARIEN

14498 Lasagnes _ 10.00€

Potimarrons et cèpes / sauce cèpes
et graines de courges



Tournedos
de colin

PLATS

VIANDES

- 5692 Tournedos de chapon _ 14.90€**
Gratin dauphinois de patate douce / allumette de foie gras / griottes, cèpes et marrons / sauce truffée
- 4631 Suprême de volaille _ 11.80€**
Farci à la langouste / lingot de pommes de terre / tagliatelles de poireaux et huile de truffe / sauce nantua
- 2343 Quasi de veau _ 15.50€**
Gnocchis parfum de truffe / allumettes de colonata, butternut et pleurote / viennoise de basilic / sauce aux cèpes
- 4639 Filet de boeuf _ 18.90€**
Champignons / flan de courge et chou vert / sauce crème de foie gras



 Filet de boeuf



LES PLATS

à partager

Chapon fermier de Vendée (pour 10 pers.)
Cuit et garni d'une farce fine truffée

Prix / personne
14.20€

- 2522 • Entier
- 11871 • Découpé

À CUISINER

	Prix à l'unité	Prix au kg
6332 Chapon CRU «Ferme de l'Orée des Bois» environ 4 kg Avec farce fine truffée	29.50€	
5982 Boudin blanc nature la pièce de 120 g environ	2.95€	24.40€
6290 Boudin blanc truffé la pièce de 120 g environ à 2% de truffe noire	4.40€	36.50€
6202 Saucisson lyonnais truffé environ 450 g	21.60€	48.00€

ACCOMPAGNEMENTS

	Prix à l'unité	Prix au kg
la part de 200 g		
2399 Gratin dauphinois	3.20€	16.00€
8086 Mousseline de pomme de terre parfum de truffe	6.30€	31.50€
2392 Fricassée de marrons au Cognac	5.70€	28.50€
8090 Croquantine de légumes Navets, carottes, brocolis, salsifis	5.30€	26.50€
5969 Cocotte d'hiver Chou vert, topinambour, carotte, asperge verte, cèpes, lardons	6.20€	31.00€
6282 Pommes dauphines les 10	9.60€	-

FROMAGE

de la maison Beillevaire

5717 Plateau de 6/8 personnes	34.90€
Étoile de Fontenille cendrée, Saint Siméon à l'ail noir, Gruyère d'Alpage, Tomme fermière, Brun de Noix, Ardi Gasna, Trou du Cru, beurre aux fleurs 20 gr et confiture 30 g	



Chapon fermier



Bûche tradition
chocolat



BÛCHES *individuelles*

5321	Tradition café	4.20 €
5322	Tradition chocolat	4.20 €

.....

BÛCHES *à partager*

• 4 pers	19.60 €
• 6 pers	29.40 €
• 8 pers	39.20 €

Bûche royale

Biscuit succès amandes, feuillantine pralinée et mousse chocolat

Bûche dulcey café mandarine

Biscuit madeleine au café, ganache dulcey et compotée de mandarine

Bûche vanille fruits des bois

Biscuit daquoise, mousse vanille chocolat blanc et compotée de fruits des bois

Bûche exotique

Biscuit daquoise, crémeux chocolat au lait, mousse vanille, compotée de fruits exotiques

Bûche vanille
fruits des bois



BÛCHES

DESSERTS

de fêtes



Religieuse tout chocolat
et son namelaka



DESSERTS INDIVIDUELS

- | | | |
|--------------|---|--------------|
| 7265 | Royal
Biscuit succès aux amandes / feuillantine pralinée /
mousse chocolat | 4.40€ |
| 15852 | Tarte passion noisette
Pâte sucrée / crème de noisette / crémeux exotique | 4.40€ |
| 14302 | Tartelette profiteroles Paris-Brest
Pâte sucrée / crème cuite / choux au craquelin à la
crème pralinée | 4.40€ |
| 9576 | Religieuse tout chocolat et son namelaka
Choux au chocolat / crème Namelaka au chocolat noir | 4.40€ |
| 96 | Tarte fine aux pommes Brison
Pâte feuilletée / pommes caramélisées au beurre salé | 3.95€ |

.....



LES RÉDUCTIONS

- | | | |
|--------------|---|---------------|
| 11824 | Plateau Douceurs des fêtes
<i>20 pièces</i> <ul style="list-style-type: none">• Tonka• Mini sablé tatin de poire• Tartelette passion noisette• Palet nantais, crémeux cassis et meringue italienne | 27.70€ |
|--------------|---|---------------|

Consultez la liste des allergènes sur notre site internet

MENUS

de fêtes

MENU PRESTIGE

39.50€*



Cocotte Lyonnaise

Foie gras / volaille / boudin blanc / sauce financière

Noix de Saint Jacques

Risotto aux girolles / crème de Champagne

Quasi de veau

Gnocchis parfum de truffe / allumette de colonata, butternut et pleurote / viennoise de basilic
sauce aux cèpes

Bûche dulcey café mandarine

6224

MENU PARTAGE

25.00€*

Verrine tartare de saumon

Cru et fumé

Suprême de volaille à la langouste

Lingot de pommes de terre / tagliatelles de poireaux
et huile de truffe / sauce nantua

Bûche exotique

6225

MENU TRADITION

33.00€*

Cheesecake de foie gras aux fruits secs

Gelée de porto

Navarin de lotte et saumon aux morilles

Bûche vanille fruits des bois

9442

MENU ENFANT

13.90€



Briochettes de rillettes d'oie

Émincé de volaille à la crème, pommes dauphine

Bûchette tradition chocolat

6275

* Tarif par personne
Menu pour 4 pers. minimum

CONSEILS *du Chef*



FABRICATION DES PRODUITS

Tous les produits de la carte sont fabriqués & préparés dans nos cuisines par une équipe de professionnels.



ALLERGÈNES

Retrouvez l'ensemble des allergènes de nos plats sur les fiches produits disponibles sur notre site internet.

www.brisontraiteur.com



RÉCHAUFFAGE & DÉGUSTATION

COCKTAIL (PIÈCES CHAUDES)

Au four : 5/6 minutes à 160°C.

ENTRÉES FROIDES

Pensez à sortir vos entrées du frigo 15 minutes avant dégustation.

ENTRÉES CHAUDES

Au four (chaleur tournante) : 35 minutes à 110°C

Au micro-onde : 2 à 3 minutes à 750W

CHAPONS CUIITS

En chaleur tournante

Entier au four : 1 heure à 160°C recouvert d'aluminium

Découpé au four : 45 minutes à 160°C recouvert d'aluminium

PLATS CHAUDS

Système Torus Pack : à utiliser seulement en four à chaleur tournante ou four à micro-onde. Pour les fours à gaz, veillez à changer de contenant.

Au four : 35 minutes à 110°C

Au micro-onde : 2 à 3 minutes à 750W

DESSERTS

Pensez à sortir vos desserts du frigo 15 minutes avant dégustation.

BÛCHES

Découper votre bûche avec un couteau à lame fine, trempé dans l'eau chaude entre chaque découpe.





BOISSONS

VINS BLANCS

Loire

1024	Quincy Domaine Gérard Bigonneau	15,30€
7094	Menetou Salon Cuvée Classique- Isabelle et Pierre Clément	18,30€
15064	Côtes du Rhône «Roulepiere» - Domaine Pierre Amadieu	13,80€

VINS ROUGES

Loire

7083	Menetou-Salon Cuvée Tradition - Isabelle et Pierre Clément	21,90€
------	--	--------

Bordeaux

7963	Pessac-Léognan Château de Coucheroy	21,30€
------	-------------------------------------	--------

Rhône

12375	Côtes du Rhône «Roulepiere» - Domaine Pierre Amadieu	13,80€
-------	--	--------

VIN ROSÉ

Provence

10481	M de Minuty	18,60€
-------	-------------	--------

CRÉMANT ET CHAMPAGNES

7152	Crémant de Loire Les Fées Bulles Arnaud Houx	14,70€
1049	Champagne de récoltant Brut Marizy	34,80€
7150	Champagne Billecart Salmon Brut Réserve	58,80€

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

INFORMATIONS PRATIQUES

Vous souhaitez commander nos produits. Merci d'avance de votre confiance. Cette carte est valable du 23 décembre au 4 janvier.

Retrouvez les conseils de dégustation de conservation, de réchauffage et les allergènes sur chaque produit en consultant notre e-boutique.

www.brisontraiteur.com

Besoin de conseils ?

Contactez notre service commercial au 02 40 48 51 39 ou au 02 51 82 92 05.

PASSER MA COMMANDE

Sur internet www.brisontraiteur.com

Boutique des fêtes 

En magasin

7 rue Franklin - Quartier Graslin (Nantes)

Du lundi au samedi de 9h00 à 18h00.

1 rue Maryse Hilsz (Ste-Luce-sur-Loire)

Du lundi au vendredi de 9h00 à 15h00.

Pour une meilleure fluidité lors du retrait de votre commande, nous vous demandons le règlement total à la commande.

LIMITE DE COMMANDE

21 décembre à 20h00 pour le réveillon de Noël

28 décembre à 20h00 pour le Nouvel An

RETIRER MA COMMANDE

Boutique Nantes

7 rue Franklin - Quartier Graslin

Vous pouvez retirer votre commande :

- Mardi 24 décembre de 9h00 à 18h00

- Mardi 31 décembre de 9h00 à 18h00

Point de retrait Sainte-Luce-sur-Loire

1 rue Maryse Hilsz - ZA Maison Neuve

Places de parking dédiées à nos clients.

Accès par le snacking la Cuisine de Brison.

Vous pouvez retirer votre commande :

- Mardi 24 décembre de 9h00 à 18h00

- Mardi 31 décembre de 9h00 à 18h00

DATES DE FERMETURE

25 & 26 décembre

1er & 2 janvier

ÊTRE LIVRÉ

Livraison sur Nantes et proche périphérie :

- à partir de 80€ d'achat, (25€ de frais)*

- Livraison offerte à partir de 230€ d'achat*

*selon votre zone géographique

Joyeuses fêtes !

Brison
TRAITEUR

Tarifs exprimés en TTC indicatifs sous réserve d'erreur d'impression.

Crédits photos : Brison Traiteur: Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.

7 rue Franklin, 44000 Nantes - contact@brisontraiteur.com - 02 40 48 51 39