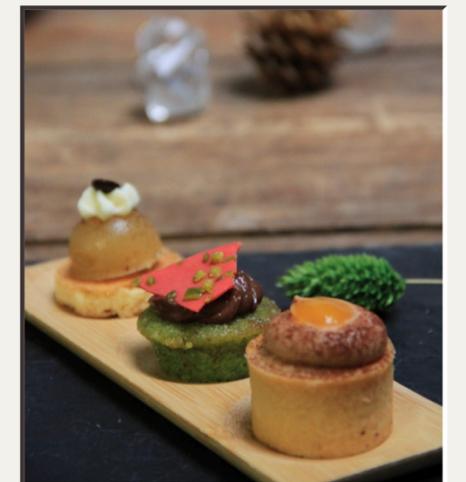


LE CERCLE LOUIS XVI & BRISON TRAITEUR



OFFRE TRAITEUR





L'expérience gourmande, depuis 1975 à Nantes

A travers le développement de notre entreprise familiale, nous avons toujours cherché à avoir un impact positif sur la société, à respecter l'environnement tout en étant économiquement viable. C'est donc dans une démarche constructive que nous travaillons chaque jour à satisfaire nos clients, développer des relations fournisseurs durables et pérenniser nos équipes !

"Tout est fabriqué maison chez nous. J'essaie de tout faire et même d'inventer de nouveaux produits. C'est un beau métier de transformer les choses, de les rendre bonnes, appétissantes, jolies à regarder. Il n'y en a pas tant que ça des métiers qui donnent du plaisir aux gens"

Laurent Brison

Nos engagements

Fabrication artisanale

Dans notre cuisine-laboratoire de Sainte-Luce-sur-Loire notre équipe de cuisiniers, charcutiers et pâtisseries imagine et réalise des recettes originales, pour les particuliers et les professionnels.

- Surface de 1360m² aux normes européennes
- Suivi de la démarche HACCP
- Maîtrise de la chaîne du froid (contrôle et enregistrement de nos vitrines et enceintes réfrigérées ainsi que de nos chambres froides)
- Contrôles et audits internes (ex : tests de surface)

Toutes nos DLC sont validées via un laboratoire externe accrédité (Inovalys), nous effectuons également des contrôles bactériologiques sur nos productions.

Fournisseurs locaux

Le choix des producteurs avec lesquels nous travaillons est primordial. Notre service achat s'attache à trouver les meilleurs produits de notre région avec des partenaires de qualité :

- Viandes de porc et volaille : La ferme de l'Orée du bois (85)
 - Légumes et fruits : Société Bernardeau, sélection de maraîchers du 44 & Méchineau
 - Fromages et produits laitiers : Maison Beillevaire et GAEC du Douet (44)
-

Environnement

Brison Traiteur adopte majoritairement une démarche responsable pour l'environnement dans le choix de ses emballages.

Nous n'utilisons pas de matériel jetable en plastique non recyclable, et favorisons les objets jetables biodégradables.

Nos plateaux repas sont entièrement recyclables : les contenants et le packaging sont en carton, les gobelets zéro plastique et les couverts en bois. Ces matières sont 100% compostables, certifiées conformes aux normes environnementales EN 13432.

Nos engagements

Environnement

Brison Traiteur adopte une démarche responsable pour l'environnement :

Dans le choix des emballages :

Nos plateaux repas sont entièrement réutilisables. Nous avons opté pour des contenants atypiques réunissant élégance, praticité et réemployabilité. Made in Europe en PP.

En livraison sans service, nos assiettes et contenants sont zéro plastique et biodégradable, 100 % compostables et certifiés conformes aux normes environnementales.

Nos couverts sont en bois.

Avec Maître d'hôtel nous proposons de la vaisselle en partenariat avec " au plaisir de la table" au Cellier.

Agrément sanitaire

Notre Laboratoire, construit en 2011 est agréé par les services vétérinaires. Il est organisé en laboratoires spécifiques de production et de conservation réfrigérée 24/24 contrôlée par une centrale de détection et signalement d'anomalie.

L'ensemble du personnel de production, en conformité avec les obligations sanitaires et formé à l'HACCP, enregistre l'ensemble de ses obligations (étiquetage, DLC, plan de nettoyage et désinfection) individuellement au quotidien dans une solution informatisée : E-pack. Le responsable de production réalise des auto-contrôles par prélèvement de surface chaque semaine. Ces tests se révèlent conformes et ne donnent pas lieu à des plans d'action correctifs. Un contrat de prélèvement aléatoire auprès d'un organisme de suivi sanitaire : Inovalys est en vigueur depuis 2011.

FR
44.172.003
CE

Eco défi

La marque Eco-Défis® valorise les entreprises qui mettent en place des actions concrètes en faveur de l'environnement autour de 7 thématiques :

- Biodéchets : traitement avec Véolia. 3 palox par semaine, stockés en réfrigérés, collectés une fois par semaine.
- Huiles usagées - Promocash dépôt, Caisses polystyrènes
- Gaspillage : actions en plusieurs étapes : réutilisation si possible, dons au personnel, mise en place de la gestion des pertes. Contact avec l'association Zéro gaspi.
- Livraisons : sur Nantes via Bicicourriers
- Nous utilisons des produits de nettoyage et de désinfection Ecolab®





Notre proposition

01 COCKTAIL APERITIF 8 PIÈCES - BASE DE 50 PERSONNES

02 COCKTAIL APERITIF 8 PIÈCES - BASE DE 100 PERSONNES

03 COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE 16 PIÈCES - BASE DE 50 PERSONNES

04 COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE 16 PIÈCES - BASE DE 100 PERSONNES

05 ACCUEIL CAFÉ OU PAUSE CAFÉ / GOÛTER - BASE DE 50 PERSONNES

06 ACCUEIL CAFÉ OU PAUSE CAFÉ / GOÛTER - BASE DE 100 PERSONNES

Cocktail Apéritif 8 pièces – 50 personnes

VOTRE COCKTAIL APÉRITIF 8 PIÈCES

Base 50 personnes – Livraison, installation, service et débarrassage
inclus le matériel nécessaire à la prestation

35.00€ HT
/Personne

DU BOUT DES DOIGTS

Pièces cocktail Signature

Pain d'épices, sphère de mangue & crémeux de Foie gras, Panna Cotta de crabe, avocat & passion, pain suédois, Tartare de chèvre & saumon fumé, génoise au citron, Tartelette caesar & crème de salade romaine

Pièces cocktail Fraîcheur

Bouchée à la betterave & au raifort, Cup cake aux champignons, chantilly de potimarron, oignon frit & estragon, Gaufre salée, houmous de butternut au curry, pickles de radis & algues wakamé, Tartelette à la crème de camembert, pickles de champignon, potimarron & noisette

Briochette de foie gras & chutney

Briochette de foie gras au chutney de pomme & poire

Brochette de saumon fumé

Saumon fumé par nos soins avec huile d'olive et poivre de timut

CHAUD DEVANT !

Pièces cocktail chaudes

Crabs cake aux crevettes, Croque savoyard, Focaccia à l'oignon & parmesan, Mini bouchée à la reine

Cassolettes chaudes

Parmentier de canard aux cèpes, Quenelle de brochet sauce langoustine

DOUCEURS SUCRÉES

Réductions sucrées

Mini sablé tatin de poire & chantilly, Moelleux pistache griotte & mousse au chocolat, Palet nantais cassis & meringue à l'italienne, Tartelette passion & noisette

Brochette de fruits frais de saison

Selon arrivage : raisin, framboise, fraise, kiwi, ananas...

BOISSONS

Boissons alcoolisées

Vin blanc & Vin rouge

Crémant de Loire

Boissons sans alcool

Jus de fruits, Eau plate, Eau gazeuse, Coca-cola...



Cocktail Apéritif 8 pièces – 100 personnes

VOTRE COCKTAIL APÉRITIF 8 PIÈCES

Base 100 personnes – Livraison, installation, service et débarrassage
inclus le matériel nécessaire à la prestation

30.00€ HT
/Personne

DU BOUT DES DOIGTS

Pièces cocktail Signature

Pain d'épices, sphère de mangue & crémeux de Foie gras, Panna Cotta de crabe, avocat & passion, pain suédois, Tartare de chèvre & saumon fumé, génoise au citron, Tartelette caesar & crème de salade romaine

Pièces cocktail Fraîcheur

Bouchée à la betterave & au raifort, Cup cake aux champignons, chantilly de potimarron, oignon frit & estragon, Gaufre salée, houmous de butternut au curry, pickles de radis & algues wakamé, Tartelette à la crème de camembert, pickles de champignon, potimarron & noisette

Briochette de foie gras & chutney

Briochette de foie gras au chutney de pomme & poire

Brochette de saumon fumé

Saumon fumé par nos soins avec huile d'olive et poivre de timut

CHAUD DEVANT !

Pièces cocktail chaudes

Crabs cake aux crevettes, Croque savoyard, Focaccia à l'oignon & parmesan, Mini bouchée à la reine

Cassolettes chaudes

Parmentier de canard aux cèpes, Quenelle de brochet sauce langoustine

DOUCEURS SUCRÉES

Réductions sucrées

Mini sablé tatin de poire & chantilly, Moelleux pistache griotte & mousse au chocolat, Palet nantais cassis & meringue à l'italienne, Tartelette passion noisette

Brochette de fruits frais de saison

Selon arrivage : raisin, framboise, fraise, kiwi, ananas...

BOISSONS

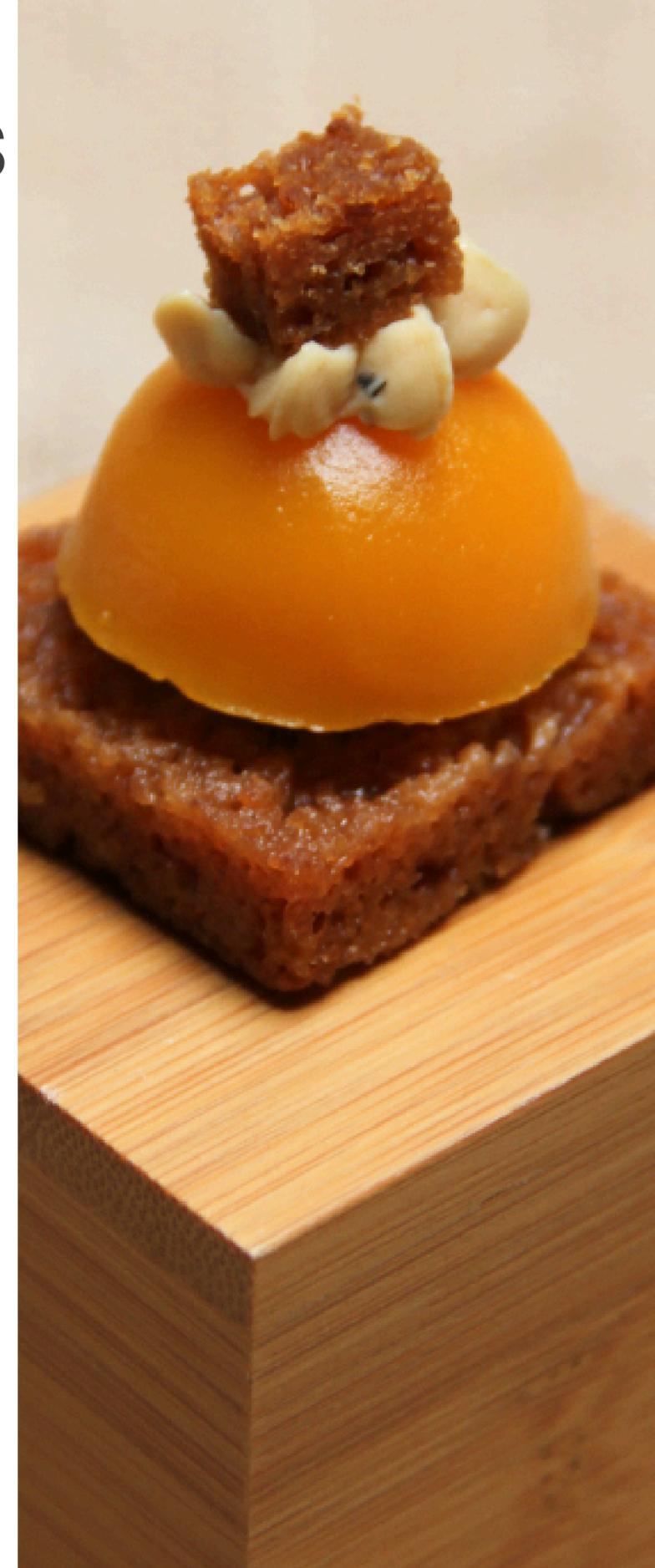
Boissons alcoolisées

Vin blanc & Vin rouge

Crémant de Loire

Boissons sans alcool

Jus de fruits, Eau plate, Eau gazeuse, Coca-cola...



03 Cocktail déjeunatoire ou dinatoire 16 pièces – 50 personnes

VOTRE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE 16 PIÈCES

Base 50 personnes – Livraison, installation, service et débarrassage
inclus le matériel nécessaire à la prestation

45.00€ HT
/Personne

DU BOUT DES DOIGTS

Pièces cocktail Signature

Pain d'épices, sphère de mangue & crémeux de Foie gras, Panna Cotta de crabe, avocat & passion, pain suédois, Tartare de chèvre & saumon fumé, génoise au citron, Tartelette caesar & crème de salade romaine

Pièces cocktail Fraîcheur

Bouchée à la betterave & au raifort, Cup cake aux champignons, chantilly de potimarron, oignon frit & estragon, Gaufre salée, houmous de butternut au curry, pickles de radis & algues wakamé, Tartelette à la crème de camembert, pickles de champignon, potimarron & noisette

Briochette de foie gras & chutney

Briochette de foie gras au chutney de pomme & poire

Brochette de saumon fumé

Saumon fumé par nos soins avec huile d'olive et poivre de timut

Brouillade salées froides

Truffade

Briochette végétale

Aïoli de champignon, pickles de radis, gel de persil

CHAUD DEVANT !

Pièces cocktail chaudes

Crabs cake aux crevettes, Croque savoyard, Focaccia à l'oignon & parmesan, Mini bouchée à la reine

Cassolettes chaudes

Parmentier de canard aux cèpes, Quenelle de brochet sauce langoustine

DOUCEURS SUCRÉES

Réductions sucrées

Mini sablé tatin de poire & chantilly, Moelleux pistache griotte & mousse au chocolat, Palet nantais cassis & meringue à l'italienne, Tartelette passion noisette

Réductions Sablé Crunchy

Pâte sablée, caramel Gianduja, chocolat noir, noisette, fleur de sel

Brochette de fruits frais de saison

Selon arrivage : raisin, framboise, fraise, kiwi, ananas....

BOISSONS

Boissons alcoolisées

Vin blanc & Vin rouge

Crémant de Loire

Boissons sans alcool

Jus de fruits, Eau plate, Eau gazeuse, Coca-cola...



04 Cocktail déjeunatoire ou dinatoire 16 pièces – 100 personnes

VOTRE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE 16 PIÈCES

Base 100 personnes – Livraison, installation, service et débarrassage
inclus le matériel nécessaire à la prestation

40.00€ HT
/Personne

DU BOUT DES DOIGTS

Pièces cocktail Signature

Pain d'épices, sphère de mangue & crémeux de Foie gras, Panna Cotta de crabe, avocat & passion, pain suédois, Tartare de chèvre & saumon fumé, génoise au citron, Tartelette caesar & crème de salade romaine

Pièces cocktail Fraîcheur

Bouchée à la betterave & au raifort, Cup cake aux champignons, chantilly de potimarron, oignon frit & estragon, Gaufre salée, houmous de butternut au curry, pickles de radis & algues wakamé, Tartelette à la crème de camembert, pickles de champignon, potimarron & noisette

Briochette de foie gras & chutney

Briochette de foie gras au chutney de pomme & poire

Brochette de saumon fumé

Saumon fumé par nos soins avec huile d'olive et poivre de timut

Brouillade salées froides

Truffade

Briochette végétale

Aïoli de champignon, pickles de radis, gel de persil

CHAUD DEVANT !

Pièces cocktail chaudes

Crabs cake aux crevettes, Croque savoyard, Focaccia à l'oignon & parmesan, Mini bouchée à la reine

Cassolettes chaudes

Parmentier de canard aux cèpes, Quenelle de brochet sauce langoustine

DOUCEURS SUCRÉES

Réductions sucrées

Mini sablé tatin de poire & chantilly, Moelleux pistache griotte & mousse au chocolat, Palet nantais cassis & meringue à l'italienne, Tartelette passion noisette

Réductions Sablé Crunchy

Pâte sablée, caramel Gianduja, chocolat noir, noisette, fleur de sel

Brochette de fruits frais de saison

Selon arrivage : raisin, framboise, fraise, kiwi, ananas....

BOISSONS

Boissons alcoolisées

Vin blanc & Vin rouge

Crémant de Loire

Boissons sans alcool

Jus de fruits, Eau plate, Eau gazeuse, Coca-cola...



Accueil et pause café / Goûter - 50 personnes

VOTRE ACCUEIL OU PAUSE CAFÉ / GOÛTER

Base 50 personnes - Livraison, installation, service et débarrassage
inclus le matériel nécessaire à la prestation

13.50€
HT/Personne

BOISSONS

Boissons chaudes

Café & Thé

Boissons fraîches

Jus de fruits, Eau plate, Eau gazeuse

GOURMANDISES

Mini Viennoiseries

Mini croissants, Mini pain au chocolat, Mini pain au raisin

Petits fours moelleux

Cookie, Cannelé, Madeleine, Rocher coco



Accueil et pause café / Goûter - 100 personnes

VOTRE ACCUEIL OU PAUSE CAFÉ / GOÛTER

Base 100 personnes - Livraison, installation, service et débarrassage
inclus le matériel nécessaire à la prestation

11.50€
HT/Personne

BOISSONS

Boissons chaudes

Café & Thé

Boissons fraîches

Jus de fruits, Eau plate, Eau gazeuse

GOURMANDISES

Mini Viennoiseries

Mini croissants, Mini pain au chocolat, Mini pain au raisin

Petits fours moelleux

Cookie, Cannelé, Madeleine, Rocher coco



Votre interlocutrice



Sylène LECAT

Responsable Développement Commercial Externe B to B

06 75 30 76 30

sylene@brisontraiteur.com