



- TRAITEUR BOURGET
101, boulevard Ernest DALBY 44000 NANTES
TEL: 02-40-74-27-84
MAIL: contact@bourget-traiteur.com

Buffets

Buffet froid

Buffet chaud

Liste des plats chauds

Liste des salades

Liste des poissons, viandes et accompagnements

Listes des desserts et gâteaux

Les options buffets et les boissons

Commande au minimum 5 jours avant
Les prix sont indiqués par personne
Nos buffets sont livrés et installés à partir de 10 personnes
Nos buffets sont dressés en plats prestiges jetables
Nos plats chauds sont livrés en norvégienne



TRAITEUR BOURGET
101, boulevard Ernest DALBY 44000 NANTES
TEL: 02-40-74-27-84
MAIL: contact@bourget-traiteur.com

Les buffets froids

Le buffet à consommer debout

Prix : 13€ HT (+ TVA 10%) soit 14,30€ TTC

2 salades en verres à tapas (3 sortes au choix)

◆◆◆

Rillettes de poisson avec pain grillé

◆◆◆

2 brochettes de viande et/ou poisson au choix :

poulet et carotte au cumin, magret pêche, mignon de porc laqué miel et sésame,
lotte et saumon, crevette et ananas

◆◆◆

Dés de fromage

◆◆◆

2 réductions sucrés



TRAITEUR BOURGET
101, boulevard Ernest DALBY 44000 NANTES
TEL: 02-40-74-27-84
MAIL: contact@bourget-traiteur.com

Buffet type 1

Prix : 12€ HT (+ TVA 10%) soit 13,20€ TTC

Assortiment de charcuterie coupée :

Andouille, saucisson sec, jambon sec d'Auvergne et chorizo

◆◆◆

Terrine du chef ou rillettes

◆◆◆

Viandes froides :

Rôti de boeuf et rôti de porc (2 tranches de boeuf et 1 de porc)

Rôti de boeuf et rillauds

Rôti de boeuf et ½ cuisse de poulet

◆◆◆

Chips

◆◆◆

Plateau de fromages

◆◆◆

Dessert au choix :

Tarte aux pommes, tarte poires et amandes, tarte alsacienne, crème brûlée à l'ancienne

◆◆◆

Pain et condiments

Buffet type 2

Prix : 14 € HT (+ TVA 10%) soit 15,40€ TTC

Buffet de salades (300 gr par personne)

◆◆◆

Terrine du chef ou rilette de poissons

◆◆◆

Viandes froides (2 sortes au choix)

◆◆◆

Accompagnements (1 au choix)

◆◆◆

Plateau de fromages

◆◆◆

Desserts (1 au choix)

ou

Gâteau personnalisés ou pièce montée (+0,50€)

◆◆◆

Pain et condiments

Buffet type 3

Prix : 16 € HT (+ TVA 10%) soit 17,60€ TTC

Buffet de salades (300 gr par personne)

◆◆◆

Charcuterie coupée:

Andouille, saucisson sec et chorizo

◆◆◆

Terrine du chef ou rilette de poissons

◆◆◆

Viandes froides (2 sortes au choix)

◆◆◆

Accompagnements (1 au choix)

◆◆◆

Plateau de fromages

◆◆◆

Desserts (1 au choix)

ou

Gâteau personnalisés ou pièce montée (+0,50€)

◆◆◆

Pain et condiments

Buffet type 4

Prix : 19€ HT (+TVA 10%) soit 20,90€ TTC

Buffet de salades (300 gr par personne)

◆◆◆

Poissons froids accompagnés de différentes mayonnaises (1 au choix)

◆◆◆

Viandes froides (2 sortes au choix)

◆◆◆

Accompagnements (1 au choix)

◆◆◆

Plateau de fromages

◆◆◆

Desserts (1 au choix)

ou

Gâteau personnalisés ou pièce montée (+0,50€)

◆◆◆

Pain et condiments



- TRAITEUR BOURGET
101, boulevard Ernest DALBY 44000 NANTES
TEL: 02-40-74-27-84
MAIL: contact@bourget-traiteur.com

Les buffets chauds

Buffet type 5 avec plat chaud

Prix : 19.50€ HT (+ TVA 10%) soit 21,45€ TTC

Assortiment de salades (300 gr par personne)
◆◆◆
Terrine du chef ou Rillette
◆◆◆
Plat chaud
◆◆◆
Plateau de fromages
◆◆◆
Desserts (1 au choix)
ou
Gâteau personnalisés ou pièce montée (+0,50€)
◆◆◆
Pain et condiments

Buffet type 6 avec plat chaud

Prix: 22€ HT (+ TVA 10%) soit 24,20€ TTC

Assortiment de salades (300 gr par personne)
◆◆◆
Poissons froids accompagnés de différentes mayonnaises (1 au choix)
◆◆◆
Plat chaud
◆◆◆
Plateau de fromages
◆◆◆
Desserts (1 au choix)
ou
Gâteau personnalisés ou pièce montée (+0,50€)
◆◆◆
Pain et condiments



- TRAITEUR BOURGET
101, boulevard Ernest DALBY 44000 NANTES
TEL: 02-40-74-27-84
MAIL: contact@bourget-traiteur.com

Liste des plats chauds

Cassoulet

avec 1 saucisse de Toulouse, 1 morceau d'échine et 2 tranches de saucisson

Colombo de porc

gratin de patates douces et riz basmati

Coq au vin

une belle cuisse de coq au vin par personne avec lardons, champignons et pommes vapeur

Couscous

Une demi cuisse de poulet ,1 morceau de mouton , 1 merguez légumes, semoule

Paella

2 morceaux de poulet, 3 crevettes gambas, chorizo et riz

Tartiflette

et sa salade verte

Cuisse de canard confite

gratin dauphinois et tagliatelle de légumes

Suprême de pintade farci

purée de pomme de terre aux échalotes confites et poêlé forestière

Caille désossée farcie aux raisins

gratin de pomme de terre aux amandes et fagot d'haricot vert

Lapin chasseur, osso buco, poulet basquaise ...etc

Possibilité de plat unique à 9,10€ HT (+ TVA 10%) soit 10€ TTC

Liste des salades

Alsacienne : chou frisé, jambon blanc en julienne, gruyère en julienne, vinaigrette.

Ananas aux crevettes : ananas découpé en dé, pomme fruit découpée en dé, julienne de carotte, crevette, mayonnaise.

Andalouse : riz safrané, thon, surimi, crevette, tomate, petits pois, vinaigrette au vinaigre de framboise.

Aux trois fumés : chou à choucroute, saumon fumé en julienne, magret fumé en julienne, jambon de Vendée en julienne, noisette hachée, crème ciboulette au vinaigre de framboise.

Bretonne : rémoulade de carotte et céleri au vinaigre de cidre, amande effilée

Campagnarde : salade verte, échalote, lardon, œuf, tomate, copeau de parmesan, magret fumé, vinaigrette.

Carottes râpées au jus d'agrumes et cacahuètes : carottes râpées, jus d'agrumes, vinaigre de riz, cacahuètes.

Chinoise : pousse de soja, julienne de carotte, poivron, crevette, filet de dinde, vinaigrette sauce soja.

Exotique : pousse de soja, julienne de carotte, poivron, crevette, vinaigrette sauce soja.

Grecque : salade verte, fêta, tomate, poivron, concombre, olive à la grecque, oignon, vinaigrette huile d'olive-jus de citron-herbe de Provence.

Hollandaise : pomme de terre, pomme fruit, saumon cuit émietté, julienne de saumon fumé, crème ciboulette.

Italienne : tagliatelles fraîches, mozzarella, jambon cru, tomate, basilic, vinaigrette huile d'olive et filet de jus de citron.

Landaise aux gésiers confits et magrets fumés: salade verte, julienne de légume, cerneaux de noix, magret fumé, gésier confit émincé, vinaigrette.

Maitre coq : salade verte, blanc de poulet, jambon, gruyère, tomate, œuf, vinaigrette (tout en julienne).

Melon à la menthe : dé de melon, menthe, sirop de passion. (selon saison)

Mexicaine : mais, haricots rouge, cœur de palmier, thon, poivron, tomate, feuille de céleri branche hachée, persil, vinaigrette.

Niçoise : salade verte, haricots vert, radis, fenouil, pomme de terre, œuf, poivron, olive, tomate, oignon, concombre, anchois, thon, vinaigrette huile d'olive et jus de citron.

Nordiste : riz, thon, tomate, œuf

Océane : salade verte, julienne de légume, julienne de saumon fumé, crevette gambas, crème citronnée liquide.

Paysanne : mais, tomate, jambon, gruyère, vinaigrette.

Piémontaise : pomme de terre, œuf, tomate, cornichon, mayonnaise-concentré de tomate.

Pomme de terre/hareng : pomme de terre, hareng, échalote, persil, vinaigrette.

Printanière aux asperges : salade verte, radis, œuf, tomate, asperge, crème citronnée. (selon saison)

Taboulé : semoule (oignon, persil, menthe, tomate, huile d'olive, jus de citron, le tout haché), concombre, poivron, tomate.

Taboulé aux agrumes : semoule, pamplemousse, orange, tomate, basilic.

Taboulé au quinoa : quinoa, julienne de mangue, julienne de bœuf, tomate, oignon, persil, vinaigrette aigre douce.

Tagliatelles au surimi : tagliatelles fraîches, surimi, tomate, crème ciboulette.

Thaïe : salade verte, julienne de carotte, pousse de soja, poivron cuit, crevette gambas marinées, vinaigrette sauce soja (ail, gingembre, graine de sésame, huile d'olive).

Tomate au basilic : dé de tomate, basilic (selon saison)

Liste des viandes

Rôti de bœuf
Rôti de porc
Mignon de porc à l'ancienne
Jambon de Vendée/Aoste
Jambon à l'os
½ cuisse de poulet rôti
Suprême de pintade
½ cuisse de pintade
Pintade désossée, farcie et reconstituée
Rôti de veau aux petits légumes
Rôti de canard aux pêches
Magret de canard
Lapin désossé et farci bordelais
Gigot d'agneau

Liste des poissons

Saumon fumé
Médailon de saumon frais
Médailon de merlu
Terrine de lotte
Terrine de crabe à l'armoricaine
Terrine de st Jacques
Terrine de saumon
Tataki de saumon mariné aux épices

Liste des accompagnements

Julienne de légumes
Mini ratatouille
Flan de légume
Flan forestier
Cake aux légumes
Cake chèvre/épinard
Cake courgette/fêta
Tagliatelle de courgette au vinaigre balsamique
Haricot vert en salade
Chips

Liste des desserts

Amandine aux poires
Crème brûlée (à l'ancienne, aux fruits frais, au carambar)
Crumble (pomme rhubarbe, aux fruits frais)
Mousse au chocolat
Panna cotta de fruit de saison
Salade de fruit de saison
Tarte aux fruits assortis
Tarte aux fruits de saison (prune, figue, abricot, fraise...)
Tarte aux poires
Tarte aux pommes
Tarte aux pommes et amande
Tiramisu (classique, ananas et fruits rouge)

Liste des gâteaux

Duo passion framboise
Fraisier
Framboisier
Les 12 coups de minuits
Moelleux trois chocolat
Pomme cassis



TRAITEUR BOURGET
101, boulevard Ernest DALBY 44000 NANTES
TEL: 02-40-74-27-84
MAIL: contact@bourget-traiteur.com

Option buffet

Option vaisselle

Prix : 1,50€ HT (+ TVA 10%) soit 1,65€ TTC

assiette, verre, couvert, tasse, corbeille à pain, serviette et nappage buffet

Option service

Prix : 4€ HT (+ TVA 10%) soit 4,40€ TTC

avec vaisselle et nappage tissus inclus
1 serveur pour 40 personnes

◆◆◆

Les boissons

Les softs

Prix : 1,20€ HT (+ TVA 10%) soit 1,32€ TTC

Eau plate et Badoit
jus de fruit variés

Les bulles

Prix : 3€ HT (+ TVA 20%) soit 3,60€ TTC

Crémant de Loire (1 bouteille pour 4)
Eau plate et badoit
jus de fruit variés

ou

Prix : 7,50€ HT (+ TVA 20%) soit 9€ TTC

Champagne (1 bouteille pour 4)
Eau plate et Badoit
Jus de fruits variés

Les vins

Prix : 3€ HT (+ TVA 20%) soit 3,60€ TTC

Saint Nicolas de Bourgueil rouge et sauvignon blanc (1 bouteille pour 6 de chaque)
Eau plate et Badoit
Jus de fruits variés