



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Menus 4 plats

Cocktail avec ateliers et repas 3 plats

Cocktail

menus à 4 plats

Menu enfant et prestataire

Forfait boisson

Buffet et brunch de retour

Option pour votre soirée

Dans nos tarifs de menu sont inclus :

la mise en place et installation de votre décoration sur table
les droits de bouchons
les frais de transport inférieur à 80 km de Nantes
le service
la vaisselle
le nappage et serviette tissus blanc

Si champagne ou pétillant (fourni par vos soins) nous pouvons réaliser une fontaine avec présentation du dessert ou en ouverture de cocktail sans supplément

Forfait étuve 150€
(selon l'équipement des cuisines de votre salle)



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Repas avec ateliers **Cocktail de 10 pièces et 2 ateliers au choix**

Atelier foie gras:

Foie gras poêlé devant vous
Foie gras de canard maison en terrine
pain d'épices maison, pain grillé,
compotée de figues, chutney mangue ananas, confiture d'oignons et
pommes caramélisées

Atelier saumon :

Le Saumon est fumé par nos soins, tranché devant vous,
servi avec blinis maison, crème ciboulette et beurre
Rillettes de maquereau à l'aneth servies avec du pain grillé

Atelier huîtres :

3 huîtres ouvertes devant vous
Pain de seigle, beurre demi sel et citrons

Atelier plancha :

Pavé de thon aux herbes fraîches, cube de saumon au vinaigre de mangue et brochette de crevettes
ananas

Atelier wok :

Viande (poulet et bœuf) ou poisson (crevette et lotte)
A composer vous même avec les différents légumes et sauces

◆◆◆

Amuse-gueule froids :

3 Toasts variés sur pain de mie Maison
1 carpaccio de bœuf et parmesan
1 Verrine de saison
1 Mini-brochette de tomate et mozzarella

◆◆◆

Amuse-gueule chauds :

1 Droustille de Saint Jacques
2 Assortiment de mini-tartes chaudes
1 mini-brochette magret pêche

◆◆◆

Prix du cocktail seul : 21€ TTC (dont TVA 10%) par personne



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Pour votre repas

Prix cocktail inclus : 53€ TTC (dont TVA 10%) par personne

Mise en bouche :

Mini-cassolette de noix de Saint Jacques et crème de cèpes
ou
Mini cassolette de homard aux billes de légumes (+0,50€ TTC/pers)
ou
raviole de langoustine, bouillon de volaille poivre et menthe
ou
Tatin de boudin noir, pomme et foie gras

◆◆◆

Filet de sandre au beurre blanc
riz pilaf et trio de mousseline
ou
Magret de canard, sauce périgourdine
ou
Côte de bœuf, sauce poivre vert (+ 2,50€ TTC)

Accompagnements des viandes : purée de pommes de terre aux échalotes confites et tagliatelle de légumes

◆◆◆

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées
ou
Rouleau de Sarrazin au curé nantais servi chaud sur salades mêlées
ou
Ardoise de 4 fromages en centre de table - salades mêlées en saladiers

◆◆◆

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant le forme de votre choix)

◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain individuel et pain gris coupé



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Cocktail 8 pièces

avec service, nappage tissus et vaisselle nécessaire

prix du cocktail seul: 10 € TTC (dont TVA 10%)

Amuse-gueule froids

2 Toasts assortis

1 Cookie de saumon à la crème d'aneth

1 Macaron au foie gras

1 Verrine de saison

Amuse-gueule chauds

1 Briochine aux escargots

¶ Croustille de noix de Saint Jacques

1 Mini-tartelette assortie

Cocktail 10 pièces

avec service, nappage tissus et vaisselle nécessaire

prix du cocktail seul: 12 € TTC (dont TVA 10%)

Amuse-gueule froids

3 Toasts assortis

1 Mini burger au saumon fumé

1 Wrap poulet au curry

1 Verrine de saison

1 Mini mille feuille de foie gras

Amuse-gueule chauds

1 Briochine aux escargots

¶ Croustille de noix de Saint Jacques

1 Crostini à la Tomme

Ateliers :

foie gras + 7€
saumon + 4,50€
huitre + 4,50€
plancha + 6,50€
wok + 7€



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Menus 4 plats N°1

Prix du menu: 35€ TTC (dont TVA 10%) par personne

Marbré au foie gras sur salades mêlées avec pain grillé et compotée de figues
ou
Saumon fumé, salade crémée et brochette de Noix de Saint Jacques servie chaude
ou
Pressé de légumes du soleil et son fromage frais aux herbes et chorizo

◆◆◆

Suprême de pintade à l'ananas, sauce à l'ananas
gratin de patate douce et poêlée forestière
ou
Pavé de merlu, sauce aux petits légumes
Riz pilaf et fondue de légumes

◆◆◆

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées
ou
Ardoise de 4 fromages en centre de table - salades mêlées en saladiers

◆◆◆

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant le forme de votre choix)

◆◆◆

Café avec amande chocolatée\

Petit pain et pain tranché



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Menus 4 plats N°2

Prix du menu : 36€ TTC (dont TVA 10%) par personne

Tartare aux deux saumons et son mesclun de salade
ou
Médaille de foie gras de canard et son cube de pommes façon tatin et pain grillé
◆◆◆

Brochette de lotte et saumon, sauce au thym frais
Ecrasé de pomme de terre au citron et fondue de poireaux
ou
Magret de canard, sauce périgourdine
mini ratatouille et son crumble de parmesan, gratin dauphinois
◆◆◆

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées
ou
Ardoise de 4 fromages en centre de table - salades mêlées en saladiers
◆◆◆

Si champagne ou pétillant (fourni par vos soins) nous pouvons réaliser une fontaine avec
présentation du dessert ou en ouverture de cocktail
sans supplément
◆◆◆

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant le forme de votre choix)
◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Menus 4 plats N°3

Prix du menu : 38€ TTC (dont TVA 10%) par personne

Foie gras aux deux cuissons et mini poire au vin épicé
ou
Brochette de la mer (langoustine, noix de saint jacques et crevette gambas) servie chaude sur
salades crémees et julienne de saumon fumé

◆◆◆

Filet de sandre au beurre blanc
riz pilaf et poêlé de cœur d'artichaut
ou
Quasi de veau et son jus de cuisson
mouseline de céleri et fricassée de champignons
ou
Suprême de pintade farci au foie gras, sauce au foie gras
Fricassée de pleurote et navets glacés

◆◆◆

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées
ou
Rouleau de Sarrazin au curé nantais servi chaud sur salades mêlées
ou
Ardoise de 4 fromages en centre de table - salades mêlées en saladiers

◆◆◆

Si champagne ou pétillant (fourni par vos soins) nous pouvons réaliser une fontaine avec
présentation du dessert ou en ouverture de cocktail
sans supplément

◆◆◆

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant le forme de votre choix)

◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Menus 4 plats N°4

Prix du menus : 41,50€ TTC (dont TVA 10%) par personne

Mille feuille de foie gras, compotée de figue, bouquet de verdure et pain grillé
ou
Aumônière de noix de Saint Jacques et son coulis de langoustine

◆◆◆

Brochette de lotte et pomme sauce cidre
écrasé de pomme de terre au citron et légumes tournés
ou

Filet de dorade, sauce aux coquillages
écrasé de pomme de terre au citron et légumes tournés
ou

Mignon de veau
gratin de carotte épinard tomate et fricassée de pleurotes
ou

Croustillant de confit de canard et ses légumes glacés

◆◆◆

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Rouleau de Sarrazin au curé nantais servi chaud sur salades mêlées

ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table - salades mêlées en saladiers

◆◆◆

Si champagne ou pétillant (fourni par vos soins) nous pouvons réaliser une fontaine avec
présentation du dessert ou en ouverture de cocktail
sans supplément

◆◆◆

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant le forme de votre choix)

◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Menus 4 plats N°5

Prix du menu : 46€ TTC (dont TVA 10%) par personne

Soupière de homard aux billes de légumes

ou

Aumônière de fruits de mer et son coulis

ou

assiette gourmande : médaillon de foie gras de canard, saumon fumé, magret de canard fumé,
bouquet de verdure et pain grillé

◆◆◆

Filet de bar à la crème de cèpe

tatin de navets au miel et petits légumes nouveaux

ou

Filet de bœuf sauce foie gras (cuisson à la demande)

brochette de pomme de terre grenaille (ou charlotte selon saison) et aumônière forestière

ou

Tatin de confit de canard aux cèpes

Carottes rôties au four et purée de pommes de terre à l'huile d'olive

◆◆◆

Aumônière de brie et son chutney de fruits sec

ou

Plateau de fromages (5 à 6 sortes) et salades mêlées en saladiers

◆◆◆

Si champagne ou pétillant (fourni par vos soins) nous pouvons réaliser une fontaine avec
présentation du dessert ou en ouverture de cocktail
sans supplément

◆◆◆

Dessert

Buffet de desserts garni avec atelier d'animation :

4 mignardises par personne

Pièce montée, arbre à macarons, brochette de fruits frais et fontaine de chocolat chaud, ananas
caramélisé chaud avec glace vanille en coque de chocolat

Mini-crème brûlée, mini-tiramisu, délice à l'orange...

◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Menu enfant

Prix du menu : 12€ TTC (dont TVA 10%) par enfant
Prix du menu pour baby siter : 15€ TTC (dont TVA 10%)

Assortiment de crudités
ou
Assortiment de charcuterie
ou
Melon jambon blanc (selon saison)
◆◆◆
Emincé de dinde et purée de pommes de terre maison
ou
Pavé de saumon et riz
◆◆◆
Emmental
◆◆◆
Eclair au chocolat
ou
Tarte aux pommes
◆◆◆
Possibilité de faire une demi-part du menu adulte

Box enfant

Prix 11€ TTC (dont TVA 10%) par enfant

1 sandwich club au jambon (ou autre)
1 paquet de chips
1 barquette de bille de melon
1 yaourt ou compote à boire
◆◆◆
1 friandise

Repas pour prestataire (DJ, photographe)

Prix : 16,50€ TTC (dont TVA 10%)

entrée, plat chaud, fromage, dessert et café



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Forfait boissons

Forfait cocktail

Prix : 4€ TTC (dont TVA 20%) par personne

Crémant de Loire (1 bouteille pour 3)
Eau plate et badoit
jus de raisin pétillant

Forfait eaux

pour le cocktail et le repas

Prix : 1,20€ TTC (dont TVA 20%) par personne

bouteilles en verre Evian et Badoit

Forfait repas

Prix : 10€ TTC (dont TVA 20%) par personne

Pour la mise en bouche, l'entrée et le poisson :

Chardonnay
ou
Muscadet
ou
Sauvignon
◆◆◆

Pour la viande et le fromage :

Saint Nicolas de Bourgueil
ou
Saumur Champigny
ou
Bordeaux
◆◆◆

Pour le dessert :

2 verres par personne de Crémant de Loire
◆◆◆

Pour tout le repas :

Eau plate
Badoit
Jus de fruits pour l'apéritif des enfants
◆◆◆

Possibilité de servir du Champagne au lieu du Crémant de Loire
pour le cocktail : +8€ TTC
pour le dessert : + 5€ TTC



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

buffet de retour ou brunch

Formule buffet

Prix par personne : 13 euros TTC (TVA 10% incluse)
Prévu sans service

Buffet de 4 salades\
Suivant une liste

Terrine du chef ou rillettes de poissons

Viandes froides

Rôti de boeuf (2 tranches par personne) et rôti de porc (1 tranche par personne)

Flan de légumes et salade verte

Plateau de fromages

Tarte aux pommes
ou tarte normande au poire ou tarte aux fruits de saisons

Pain et condiments

Formule BRUNCH

Prix par personne : 13 euros TTC (TVA 10% incluse)
Prévu sans service

2 Mini-viennoiseries par personne

Assortiment de charcuterie tranchée (jambon blanc, jambon cru , saucisson sec)

Terrine du chef ou rillettes de poissons

Dés de cake aux légumes

Plateau de fromages

Salade de fruits frais

Pain et condiments

les tarifs sont compris avec le livraison mais sans fourniture de vaisselle
Option vaisselle 2€ TTC
Le retour du matériel et de la vaisselle est à votre charge



BOURGET TRAITEUR
101 BOULEVARD ERNEST DALBY
44000 NANTES
TEL 02 40 74 27 84
MAIL contact@bourget-traiteur.com

Option pour votre soirée

Service au bar

2 serveurs (pour 200 personnes max)
Prix : 25€/heure TTC chacun

Verrerie

verre à pied, flûte ou tasses
Prix : 0,25€ TTC pièce

Amuse-gueule sucré possibilité de pièce salée

brochette de fruits frais 0,80€ TTC pièce
réductions sucrées 0,95€ TTC pièce
Chouquettes 0,25€ pièce

Brioche

présenté en roue avec le brancard 2,00€ TTC la part