



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

Menus

Cocktail / Vin d'honneur

Menus

Cocktail avec ateliers et repas

Menus enfants

Menus prestataires et invités de dessert

Forfait boisson

Buffet et brunch de retour

Option pour votre soirée

Dans nos tarifs sont inclus :

la mise en place et l'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

Les prix sont indiqués par personne

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)



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

Cocktail / Vin d'honneur

La formule classique

Prix : 5€ TTC (dont TVA 10%)

2 chouquettes jambon cru



2 chouquettes fromage



2 chouquettes sucrées



2 canapés de pain surprise

Le 6 pièces

Prix : 7€ TTC (dont TVA 10%)

3 toasts assortis



1 cookie de saumon à la crème d'aneth



1 mini brochette de saison



1 tartelette salée servie chaude



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

Le 8 pièces

prix : 10 € TTC (dont TVA 10%)

- 2 Toasts assortis
- ◆
- 1 Cookie de saumon à la crème d'aneth
- ◆
- 1 Macaron au foie gras
- ◆
- 1 Brochette de saison

- 1 Briochine aux escargots
- ◆
- 1 Croustille de noix de Saint Jacques
- ◆
- 1 Brochette crevette ananas

Le 10 pièces

prix : 13 € TTC (dont TVA 10%)

- 3 Toasts assortis
- ◆
- 1 Cuillère de langoustine et poire
- ◆
- 1 Wrap au saumon
- ◆
- 1 sushi périgourdin
- ◆
- 1 Carpaccio de Saint Jacques

- 1 tartelette salée
- ◆
- 1 Croustille de noix de Saint Jacques
- ◆
- 1 Crostini à la Tomme

Les ateliers

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



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

Menu N°1

Prix du menu: 37€ TTC (dont TVA 10%)

Marbré au foie gras de canard sur salades mêlée, compotée de figues et pain grillé

ou

Blinis maison, rémoulade de pomme granny et saumon fumé

ou

Assiette fraîcheur : saumon fumé, terrine de lotte et crevette gambas

◆◆◆

Mignon de porc, sauce forestière

Navets glacés et fricassée de champignons

ou

Dos de cabillaud, sauce basilic

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive et tagliatelle de courgette

◆◆◆

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 la forme de votre choix)

◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché

Possibilité de rajouter un poisson (prix entre 6,50€ et 11€)
et / ou un trou normand avec sorbet sans l'alcool (+ 1€)



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

Menu N°2

Prix du menu : 38,50€ TTC (dont TVA 10%)

Saumon fumé, salade crémée et noix de Saint Jacques
ou
Médailon de foie gras de canard, cube de pommes façon tatin et pain grillé

◆◆◆

Dorade sauce aux coquillages
riz pilaf et purée de cœur d'artichaut
ou
Quasi de veau et son jus de cuisson
mouseline de céleri et fricassée de champignons

◆◆◆

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 la forme de votre choix)

◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché

Possibilité de rajouter un poisson (prix entre 6,50€ et 11€)
et / ou un trou normand avec sorbet sans l'alcool (+ 1€)



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

Menu N°3

Prix du menu : 39,50€ TTC (dont TVA 10%)

Tartare de cabillaud, mangue et coriandre
ou
Tatin de boudin noir, pommes et foie gras de canard

◆◆◆

Brochette de Saint Jacques au beurre blanc
Ecrasé de pomme de terre au citron et fondue de poireaux
ou
Magret de canard, sauce miel et épices
tagliatelle de carotte et gratin de pomme de terre aux amandes

◆◆◆

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 la forme de votre choix)

◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché

Possibilité de rajouter un poisson (prix entre 6,50€ et 11€)
et / ou un trou normand avec sorbet sans l'alcool (+ 1€)



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

Menu N°4

Prix du menu : 41€ TTC (dont TVA 10%)

Mille feuille de foie gras de canard, compotée de figue, bouquet de verdure et pain grillé
ou
Brochette de fruits de mer sur salade crémée

◆◆◆

Filet de bar en écaille de chorizo
tian de légumes et carottes glacées
ou
Mignon de veau
légumes tournés et purée de pomme de terre aux échalotes confites

◆◆◆

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 la forme de votre choix)

◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché

Possibilité de rajouter un poisson (prix entre 6,50€ et 11€)
et / ou un trou normand avec sorbet sans l'alcool (+ 1€)



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

Menu N°5

Prix du menu : 44€ TTC (dont TVA 10%)

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 Saint pierre
riz à l'encre de seiche et tombée d'épinard
ou
Filet de bœuf sauce foie gras (cuisson à la demande)
gratin dauphinois et aumônière forestière

◆◆◆

Aumônière de brie et son chutney de fruits sec
ou
Ardoise de 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 la forme de votre choix)

◆◆◆

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché

Possibilité de rajouter un poisson (prix entre 6,50€ et 11€)
et / ou un trou normand avec sorbet sans l'alcool (+ 1€)



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

Cocktail avec ateliers

Cocktail de 10 pièces et 2 ateliers au choix

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

Atelier foie gras:

Foie gras de canard 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, citrons et perles de vinaigre échalote

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 saison

◆◆◆

Amuse-gueule chauds :

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



TRAITEUR BOURGET
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%)

Mise en bouche :

Mini-cassolette de noix de Saint Jacques et crème de cèpes
ou
raviole de langoustine, bouillon de volaille poivre et menthe
ou
Tatin de boudin noir, pomme et foie gras

◆◆◆

Brochette de lotte et saumon
écrasé de pomme de terre et tagliatelle de légumes
ou
Tatin de confit de canard
purée de pommes de terre aux échalotes confites et tian 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 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



- TRAITEUR BOURGET
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%)
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%)

1 sandwich club au jambon (ou autre)

1 paquet de chips

1 barquette de bille de melon (selon saison)

1 yaourt ou compote à boire

◆◆◆

1 friandise



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

Repas pour prestataire

Prix : 16,50€ TTC (dont TVA 10%)

entrée, plat chaud, fromage, dessert et café

Invités de dessert

Assiette anglaise :
2 tranches de rôti de bœuf, 1 tranche de jambon d'Aoste, 1 de pavé au poivre
et tarte provençale servie chaude et melon en saison

◆◆◆

Fromage et dessert comme les invités du repas

◆◆◆

Pain et café

Prix : 15€ TTC (dont TVA 10%)

OU

Dessert comme les invités du repas

◆◆◆

Café

Prix : 6 € TTC (dont TVA 10%)



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

Les boissons

Pour le cocktail

Prix : 4€ TTC (dont TVA 20%)

Crémant de Loire (1 bouteille pour 3) ou champagne (+ 8€)
Eau plate et badoit
jus de raisin pétillant

♦♦♦

Pour le repas

Prix : 10€ TTC (dont TVA 20%)

Le vin blanc

Muscadet
ou
Chardonnay
ou
Sauvignon

Le vin rouge

Saint Nicolas de Bourgueil
ou
Saumur Champigny
ou
Bordeaux

Les bulles

2 verres par personne de Crémant de Loire (ou champagne + 5€)

Les eaux

bouteilles en verre d'Evian et de Badoit

♦♦♦

Les eaux

Prix : 1,20€ TTC (dont TVA 20%)

bouteilles en verre d'Evian et de Badoit
pour le cocktail et le repas



- TRAITEUR BOURGET
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 : 13 euros TTC (dont TVA 10%)
Prévu sans service

Buffet de 4 salades :
Au choix suivant la 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 : 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 la livraison mais sans fourniture de vaisselle
Option vaisselle + 2€ TTC

Le retour du matériel et de la vaisselle est à votre charge



- TRAITEUR BOURGET
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 par serveur

Verrerie

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

Amuse-gueule sucré

possibilité de pièce salée

brochette de fruits frais 1€ TTC pièce
réductions sucrées 1€ TTC pièce
Chouquettes 0,30€ TTC pièce

Brioche

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