



Cocktail / Vin d'honneur - ateliers

6 Menus au choix

Cocktail avec ateliers et repas

Menus enfants

Menus prestataires et invités de dessert

Forfait boisson

Option pour votre soirée

Buffet et brunch de retour

**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 inclus

La vaisselle et verre Ango

Le nappage et serviette tissu 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 selon l'équipement des cuisines de votre salle 1  
150€ (pour 120 personnes maximum)



- 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 : 5,50€ TTC (dont TVA 10%)**

4 Chouquettes  
(Jambon cru, fromage, saumon, chorizo)  
2 Chouquettes sucrées  
2 Canapés de pain surprise



### **Le 6 pièces**

**Prix : 7,50€ TTC (dont TVA 10%)**

2 Toasts assortis  
1 Cookie de saumon à la crème d'aneth  
1 Mini-wrap  
1 Verrine de saison  
1 Mini-brochette de saison



### **Le 8 pièces**

**prix : 11 € TTC (dont TVA 10%)**

2 Toasts assortis  
1 Mini-burger saumon fumé et concombre  
1 Macaron au foie gras et épices  
1 Mini-brochette de saison  
1 Briochine aux escargots  
1 Croustille de noix de Saint Jacques  
1 Croustini pesto-mozzarella



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

### **Le 10 pièces**

**prix : 14€ TTC (dont TVA 10%)**

- 2 Toasts assortis
- 1 Carpaccio de bœuf et parmesan
- 1 Mini-wrap au saumon fumée
- 1 sushi périgourdin
- 1 Verrine lentille corail et tartare de St Jacques
- 1 Mini-burger Auvergnat
- 1 tartelette salée
- 1 Mini-brochette crevette ananas
- 1 Crostini à la Tomme



### **Possibilité de rajouter un atelier à votre cocktail.**

**prix : 7€ TTC par atelier (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 de la mer :**

- 2 huîtres ouvertes devant vous
- Servi avec pain de seigle, beurre demi sel, citrons et perles de vinaigre échalote
- Saumon fumé en tranquette
- Servi avec pain grillé, crème ciboulette et beurre

#### **Atelier plancha poisson:**

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

#### **Atelier plancha viande :**

- Brochette poulet et carotte au cumin
- Brochette magret pêche
- Brochette mignon de porc ananas

#### **Atelier wok poisson:**

- Crevette et lotte
- A composer vous même avec les différents légumes et sauces

#### **Atelier wok viande :**

- Poulet et bœuf
- A composer vous même avec les différents légumes et sauces



- 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: 37,60€ 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  
ou

Pressé de légumes du soleil, fromage frais et chorizo  
☉

Mignon de porc, sauce forestière ou sauce citron vert  
ou

Suprême de pintade, à l'ananas ou farcie aux champignons et graine de moutarde  
ou

Cuisse de canard, confite sauce cidre ou rôtie sauce muscadet

Accompagnements: gratin dauphinois et tagliatelles de carottes  
ou

Dos de cabillaud, sauce basilic  
ou

Pavé de merlu crème de cèpes

Accompagnements: riz et fondue de poireau  
☉

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées  
ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers  
ou

Aumônière de brie et chutney de fruit sec et pommes sur salades mêlées  
☉

### 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 12€)  
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 : 38,60€ TTC (dont TVA 10%)**

Saumon fumé salade crémée et brochettes de noix de Saint-Jacques

ou

Tartare aux deux saumons et crème montée

ou

Terrine de queue de bœuf au foie gras et compotée d'oignon

ou

Médailon de foie gras, cube de pomme façon tatin

ou

Salade filets de cailles

❶

Caille désossée et farcie raisins ou griottes

ou

Suprême de pintade farcie au foie gras de canard

ou

Quasi de veau et son jus

Accompagnements: Purée de pomme de terre aux échalotes confites et poêlée forestière

ou

Dorade sauce aux coquillages

ou

Filet de sandre au beurre blanc

Accompagnements: écrasé de pomme de terre au citron et tian de légumes

❷

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

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

ou

Croustillant de Curé Nantais sur salades mêlées

❸

### 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)

❹

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché

❺

Possibilité de rajouter un poisson (prix entre 6,50€ et 12€)  
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 : 39,60€ TTC (dont TVA 10%)**

Moelleux de betteraves, aubergines aux basilic et noix de Saint-Jacques

ou

Tartare de cabillaud, mangue et coriandre

ou

Tatin de boudin noir, pommes et foie gras de canard

☉

Magret de canard, au miel et épices ou sauce périgourdine

ou

Caille désossée farcie au foie gras de canard

ou

Croustillant de confit de canard

ou

Epaule d'agneau confite

Accompagnements: gratin de pomme de terre aux amandes et fricassée de pleurotes

ou

Aumônière de Saint-Jacques, fondue de poireaux et coulis de langoustine

ou

Ballotin d'ailes de raie aux agrumes

ou

Brochette de lotte et saumon sauce au thym

Accompagnements: riz à l'encre de seiche et fondue de fenouil

☉

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

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

ou

Croustillant de chèvre et poire sur salades mêlées

☉

### 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 12€)  
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 : 41,60€ TTC (dont TVA 10%)**

Mille feuille de foie gras de canard, compotée de figue, bouquet de verdure et pain grillé  
ou

Foie gras aux deux cuissons, mini-poire au vin rouge épicé  
ou

Brochette de fruits de mer sur salade crémée  
ou

Salade de langoustines au saveur du sud  
ou

Tartare de fruits de mer et son sablé au parmesan  
☉

Mignon de veau et sa sauce périgourdine  
ou

Tatin de confit de canard

Accompagnements: gratin de carottes, épinard, tomate et crumble de légumes  
ou

Filet de bar en écaillé de chorizo  
ou

Médaille de lotte à la Vendéenne sauce au thym  
ou

Queue de lotte sauce passion

Accompagnements: trio de mousseline et quinoa  
☉

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées  
ou

Rouleau de Sarrasin 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 12€)  
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 : 42,60€ TTC (dont TVA 10%)**

Assiette gourmande :

Médailon de foie gras de canard, saumon fumé, magret de canard fumé, bouquet de verdure et pain grillé



Filet d'agneau sauce poivre

ou

Souris d'agneau

ou

Côte de bœuf sauce au poivre vert

Accompagnements: tatin de navet au miel et thym

ou

Aumônière de fruits de mer et son coulis de langoustine



Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Ardoise de fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

ou

Tartine de Curé Nantais et pomme fondante sur salades mêlées



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 12€)  
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°6

**Prix du menu : 44,60€ TTC (dont TVA 10%)**

Aumônière de fruits de mer et son coulis de langoustine

ou

Assiette gourmande :

Médailon de foie gras de canard, saumon fumé, magret de canard fumé, bouquet de verdure et pain grillé

❶

Pavé de filet de bœuf sauce foie gras

Accompagnements: pomme darphin et babys légumes

ou

Filet de Saint-Pierre

Accompagnements: écrasé de pomme de terre au citron

❷

Assiette de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Ardoise de fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

ou

Rouleau de sarrasin au Curé Nantais sur salades mêlées

❸

### 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)

❹

Café avec amande chocolatée

Petit pain et pain tranché

❺

Possibilité de rajouter un poisson (prix entre 6,50€ et 12€)  
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 : 22€ TTC (dont TVA 10%)**

Exemple de choix

### **Atelier de la mer :**

2 huîtres ouvertes devant vous

Servi avec pain de seigle, beurre demi sel, citrons et perles de vinaigre échalote

Saumon fumé en tranquette

Servi avec pain grillé, crème ciboulette et beurre

### **Atelier plancha viande :**

Brochette poulet et carotte au cumin

Brochette magret pêche

Brochette mignon de porc ananas

### **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 Mini-burger Normand

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 : 55€ 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



Magret de canard, au miel et épices ou sauce périgourdine  
ou

Caille désossée farcie au foie gras de canard  
ou

Croustillant de confit de canard  
ou

Epaule d'agneau confite

### Accompagnements: au choix

ou

Aumônière de Saint-Jacques, fondue de poireaux et coulis de langoustine  
ou

Ballotin d'ailes de raie aux agrumes  
ou

Brochette de lotte et saumon sauce thym

### Accompagnements: au choix



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 Sitter : 15€ TTC (dont TVA 10%)**

Assortiment de salades  
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

Eclair au chocolat  
ou  
Tarte aux pommes  
ou  
Brownies

Le menu enfant peut également correspondre à une demi-part du menu adulte  
(prix du menu adulte par personne divisé par deux)

## **Box enfant**

**Prix 10€ TTC (dont TVA 10%)**

1 sandwich club au jambon (ou autre)  
  
1 paquet de chips  
  
1 barquette de bille de melon (selon saison)  
ou  
Carotte râpée  
  
1 yaourt  
ou  
1 compote à boire  
  
1 surprise



- 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**

**Prix : 15€ TTC (dont TVA 10%)**

#### **Soit**

Assiette anglaise :

2 tranches de rôti de bœuf, 1 tranche de jambon d'Auvergne, 1 de pavé au poivre  
Tarte provençale servie chaude ou melon en saison



Fromage et dessert comme les invités du repas



Pain et café



#### **Ou bien**

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**

**Calculées en fonction du nombre de menu adulte**

### **Pour le cocktail**

**Prix : 5€ TTC (dont TVA 20%)**

Crémant de Loire (1 bouteille pour 3) ou champagne (+ 8€)

Eau plate et Badoit

Jus de raisin pétillant

Jus de fruit

Coca-cola



### **Pour le repas**

**Prix : 10€ TTC (dont TVA 20%)**

Valeur calculée : 1 bouteille pour 2 adultes sur tout le repas

#### **Le vin blanc**

Muscadet

ou

Chardonnay

ou

Sauvignon

ou

Quincy

#### **Le vin rouge**

Cabernet

ou

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**

(sans les vins)

**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 livré entre 9h et 12h30**

### **Formule buffet**

**Prix : 14 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 : 14 euros TTC (TVA 10% incluse)**

Prévu sans service

2 Mini-viennoiseries par personne

1/3 de baguette moulée avec beurre et 2 sortes de confiture

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

Terrine du chef et 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**

Verres et nappage inclus

2 serveurs (pour 200 personnes max)

Prix : 30€/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