

NOS BUFFETS

Les buffets debout (page 2)

Les buffets froids (page 3)

Les buffets chauds (page 4)

Choix pour composer vos buffets (page 5 à 7)

Les options buffet (page 8)

Les boissons (page 8)



BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

☎ : 02-40-74-27-84 ✉ : contact@bourget-traiteur.com



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

Commande 7 jours avant, selon nos disponibilités, à partir de 10 personnes
Sans supplément : Livré et installé avec nappage et serviettes jetables,
sur Nantes et Agglomération proche à partir de 150€ TTC de commande

BUFFET TAPAS

Prix : 14,00€ HT (+ TVA 10%) soit 15,40€ TTC par personne

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

Rillettes de poisson avec pain grillé

Chiffonnade de charcuterie :

Jambon d'auvergne, saucisson sec, chorizo et jambon blanc
Dés de cake aux légumes

Assortiment de dés de fromage

2 réductions sucrées

BUFFET DEBOUT

Prix : 15,00€ HT (+ TVA 10%) soit 16,50€ TTC par personne

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

2 brochettes de poisson :

Lotte et saumon / crevette et ananas

2 brochettes de viande :

Poulet et carotte au cumin / Magret de canard pêche

Assortiment de dés de fromages

2 réductions sucrées



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

Commande 7 jours avant, selon nos disponibilités, à partir de 10 personnes
Sans supplément : Livré et installé avec nappage et serviettes jetables,
sur Nantes et Agglomération proche à partir de 150€ TTC de commande

BUFFET TYPE 1

Prix : 16,50€ HT (+ TVA 10%) soit 18,15€ TTC par personne

3 choix de salades d'entrée (240gr par personne)

Rillettes de poisson et pain grillé

Viande ou poisson froids (2 sortes au choix)
Accompagnement (1 au choix)

Plateau de fromages

Dessert (1 au choix)

Pain et condiments

BUFFET TYPE 2

Prix : 18,50€ HT (+ TVA 10%) soit 20,35€ TTC par personne

3 choix de salades d'entrée (240gr par personne)

Charcuterie coupée:

Andouille, saucisson sec et chorizo
Terrine du chef

Viande ou poisson froids (2 sortes au choix)
Accompagnement (1 au choix)

Plateau de fromages

Dessert (1 au choix)

Pain et condiments



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

Commande 7 jours avant, selon nos disponibilités, à partir de 10 personnes
Sans supplément : Livré et installé avec nappage et serviettes jetables,
sur Nantes et Agglomération proche à partir de 150€ TTC de commande

BUFFET TYPE 3

Prix : 16,50€ HT (+TVA 10%) soit 18,15€ TTC par personne

4 canapés de pain surprise

Plat chaud (1 au choix)

Dessert (1 au choix)

BUFFET TYPE 4

Prix : 21€ HT (+ TVA 10%) soit 23,10€ TTC par personne

3 choix de salades d'entrée (240gr par personne)

Plat chaud (1 au choix)

Plateau de fromages et beurre

Dessert (1 au choix)

Pain

LES SALADES D'ENTREE (3 sortes au choix)

LES CLASSIQUES : Adaptées aux verres à tapas

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

Andalouse : riz safrané, thon, surimi, crevette, tomate, petit pois, vinaigrette 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.

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

Nordiste : riz, thon, tomate, œuf.

Orientale : pois chiches, tomate, poivron, raisin sec, feta, oignon rouge, jus de citron vert, persil, épices.

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

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

Russe : pomme de terre, carotte, petit pois, œuf dur, olive verte, mayonnaise.

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.

LES INTEMPORELLES :

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

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.

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

César : salade verte, poulet, croûtons de pain, parmesan, sauce césar.

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

LES SAISONNIERES :

Printanière aux asperges : salade verte, radis, œuf, tomate, asperge, crème citronnée (avril-mai).

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

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

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).

St Jacques au basilic : salade verte, tomate marinée au basilic, St Jacques, julienne de céleri, vinaigrette au xérès.

Melon à la menthe : dé de melon, menthe, sirop de passion (juin à septembre)

Tomate tricolore au basilic : dés de tomate, basilic (juin à septembre)



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

LES PLATS FROIDS POUR BUFFET TYPE 1 ET 2

Viandes

½ cuisse de poulet rôti
½ suprême de pintade
Gigot d'agneau
Jambon blanc
Jambon d'Auvergne
Mignon de porc à l'ancienne
Rôti de bœuf
Rôti de porc
Rôti de veau

Poissons

Médailon de merlu
Médailon de saumon frais
Saumon fumé
Saumon frais à la scandinave
Terrine de crabe
Terrine de lotte
Terrine de saumon
Terrine de st Jacques

Accompagnements

Cake aux légumes
Cake courgette/fêta
Chips et salade verte
Flan de légumes
Flan forestier
Haricot blanc en salade
Haricot vert en salade

Julienne de légumes
Mini ratatouille (avril à octobre)
Salade chicon (endive, noix, raisin)
Salade nantaise (mâche, carotte et pignon de pin)
Salade terroir (frisée, croûtons et parmesan)
Tagliatelle de courgette au vinaigre balsamique
(juin à septembre)

LES DESSERTS POUR BUFFET TYPE 1 A 4

Dessert individuel

Brownies maison
Chou craquelin mousse citron
Crème brûlée à l'ancienne
Crumble fruits de saison
Eclair chocolat ou café
Flan pâtissier
Mousse chocolat

Panna cotta de saison
Paris-Brest
Pavlova aux fruits
St Honoré
Tarte alsacienne aux pommes
Tarte aux fruits frais
Tarte aux pommes

Tarte caramel au beurre salé
Tarte citron meringuée
Tarte normande aux poires
Tarte poire amandes
Tarte tout chocolat
Tarte tropézienne
Tiramisu

Gâteau personnalisé ou pièce montée

(+1€ TTC par personne)

3 choux pièce montée (choix parfums)
Charlotte aux fruits de saison
Charlotte poire chocolat aux éclats de nougatine
Cheese cake sur semelle de goudi gouda
Craquant tout chocolat
Croque noisette
Délice poire caramel

Duo citron vert chocolat craquant chocolat blanc
Duo passion framboise craquant chocolat blanc
Fraisier selon saison
Framboisier selon saison
Gâteau nantais
Moelleux 3 chocolat
Plaisir chocolat framboise et pistache
Plaisir pomme cassis



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

LES PLATS CHAUDS

A réchauffer par vos soins avec une fiche conseil
ou livré chaud en caisson isotherme à partir de 20 personnes

Blanquette de poisson : champignons carottes pommes de terre
Blanquette de veau : champignons carottes et riz
Bœuf bourguignon : pommes de terre
Caille désossée farcie aux raisins : gratin de pomme de terre aux amandes
Carbonnade de joue de porc : pommes de terre et carottes
Chili con carne
Civet de lapin : pruneaux et tagliatelles fraîches
Colombo de poisson : et riz
Colombo de porc : gratin de patates douces et riz
Colombo de poulet : gratin de patates douces et riz
Coq au vin : garniture et pommes de terre vapeurs
Cuisse de canard confite : gratin dauphinois
Hachis parmentier de bœuf : et salade verte
Jambalaya
Langue de bœuf : sauce madère, tagliatelles fraîches
Lasagne bœuf : et salade verte
Lasagne légumes : et salade verte
Lasagne poissons : et salade verte
Poulet basquaise : et riz
Poulet chasseur : oignons grelots, champignons et riz
Suprême de pintade : purée de pomme de terre aux échalotes et lard confits

LES PLUS :

Cassoulet : saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse, poitrine, et haricots blancs (+1€)
Parmentier de canard confit : et salade verte (+1€)
Tajine d'agneau : citron et olives, carottes, navets et boulgour (+1€)
Choucroute : jarret, poitrine confite, saucisse fumée, saucisson à l'ail, chou et pomme de terre (+1,50€)
Couscous royal: collier d'agneau, poulet, merguez, légumes, semoule (+1,50€)
Paella : poulet, crevettes gambas, langoustine, calamar, moule, chorizo, légumes et riz (+1,50€)
Choucroute de la mer : saumon, lotte et lieu fumé (+2€)
Couscous de lotte et langoustine aux agrumes (+2€)
Cochon de lait tranché : à partir de 25 personnes : sauce poivrade, haricots blancs (+2€)



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

LES OPTIONS BUFFET

VAISSELLE BIODEGRADABLE

Prix : 1,50€ HT (+ TVA 10%)
soit 1,65€ TTC par personne
Assiette, couvert, couvert de service,
verre

VAISSELLE

Prix : 2€ HT (+ TVA 10%)
soit 2,20€ TTC par personne
Assiette, verre à pied, couvert,
couvert de service
Retour du matériel à votre charge

SERVICE

Prix : 6,50€ HT (+ TVA 10%) soit 7,15€ TTC par personne
Avec vaisselle et nappage tissu inclus
1 serveur pour 30 personnes pour 4 heures de service

LES BOISSONS

LES SOFTS

Prix : 1,50€ HT (+ TVA 10%) soit 1,65€
TTC par personne
Jus de fruits variés, coca cola
Eau plate et Badoit

CAFE

Option café prix : 0,50€HT ou
0,55€TTC par personne

Tarif à la bouteille (Soit environ 6 verres)

Nos pétillants 75cl

Blanc de blanc « Adrien Romet »	6€ TTC (dont TVA 20%)
Crémant de Loire « domaine de la Prévôté »	13€ TTC (dont TVA 20%)
Champagne « Le Brun De Neuville »	32.50€ TTC (dont TVA 20%)

Nos vins blanc 75cl

Muscadet cuvée prestige « Château de la Galissonnière »	8€ TTC (dont TVA 20%)
Sauvignon « Domaine de Cormerais »	8€ TTC (dont TVA 20%)
Chardonnay "Domaine des tilleuls"	8€ TTC (dont TVA 20%)
Quincy "Domaine Bernard Gouraud"	11€ TTC (dont TVA 20%)
Malvoisie « Les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne »	11€ TTC (dont TVA 20%)

Nos vins rouge 75cl

Cabernet « le p'tit lolo »	8€ TTC (dont TVA 20%)
Gamay « les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne »	8€ TTC (dont TVA 20%)
Saumur Champigny « Domaine de Mollay »	11€ TTC (dont TVA 20%)
Saint Nicolas de Bourgueil « Cabernelle »	11€ TTC (dont TVA 20%)
Bordeaux St Georges St Emilion « Domaine Maisonneuve »	11€ TTC (dont TVA 20%)

Vin rosé 75cl

Gamay rosé "Les 3 Lézards"	8€ TTC (dont TVA 20%)
----------------------------	-----------------------