

## NOS BUFFETS

**Les buffets debout (page 2)**

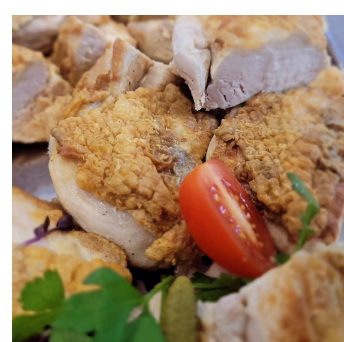
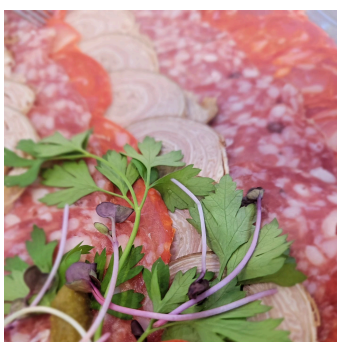
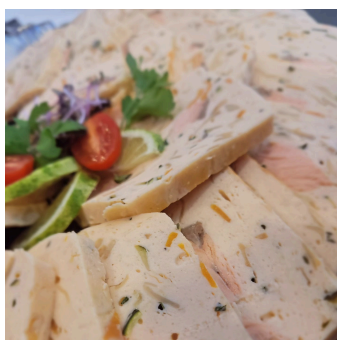
**Les buffets froids (page 3)**

**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](mailto:contact@bourget-traiteur.com)



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

Commande 8 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 180€ TTC de commande

## **BUFFET TAPAS**

Prix : 16,00€ HT (+ TVA 10%) soit 17,60€ TTC par personne

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

Rillettes de poisson

Chiffonnade de charcuterie :

Jambon d'auvergne, saucisson sec, chorizo et jambon blanc

Baguette tradition tranchée

Dés de cake aux légumes

Assortiment de dés de fromages

2 réductions sucrées

## **BUFFET DEBOUT**

Prix : 17,00€ HT (+ TVA 10%) soit 18,70€ 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 et fruit de saison

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 8 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 180€ TTC de commande

## **BUFFET TYPE 1**

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

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

Rillettes de poisson et pain grillé

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

Plateau de fromages

Dessert (1 au choix)

Pain et condiments

## **BUFFET TYPE 2**

Prix : 21€ HT (+ TVA 10%) soit 23,10€ 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 8 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 180€ TTC de commande

## **BUFFET TYPE 3**

Prix : 19€ HT (+TVA 10%) soit 20,9€ TTC par personne

4 canapés de pain surprise

Plat chaud (1 au choix)

Dessert (1 au choix)

## **BUFFET TYPE 4**

Prix : 24€ HT (+ TVA 10%) soit 26,40€ 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.

**\*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.

**Norvégienne** : lentille, saumon fumé, suprême d'orange, échalote et ciboulette

### 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.

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

**Champêtre** : chou rouge, poire, poulet, noisette, et vinaigre de cidre

### LES SAISONNIERES :

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

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

**\* : végétarien**

**\*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.

**Rustique** : betterave, pomme, feta, poulet et noix, persil, huile de noix et vinaigre de cidre

**\*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.

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

**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).

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



## LES PLATS FROIDS POUR BUFFET TYPE 1 ET 2

### Viandes

suprême de poulet  
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 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

## 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
- Dahl de lentilles corail aux légumes de saison**
- 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 (+2€)
- Couscous royal**: collier d'agneau, poulet, merguez, légumes, semoule (+2€)
- Paella** : poulet, crevettes gambas, langoustine, calamar, moule, chorizo, légumes et riz (+2€)
- Choucroute de la mer** : saumon, lotte et lieu fumé (+3€)
- Couscous de lotte** et langoustine aux agrumes (+3€)
- Cochon de lait tranché** : à partir de 25 personnes : sauce poivrée, haricots blancs (+3€)



- 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 : 1,80€ HT (+ TVA 10%)  
soit 2€ TTC par personne

Assiette, couvert, couvert de service, verre

### VAISSELLE

Prix : 2,50€ HT (+ TVA 10%)  
soit 2,75€ TTC par personne

1 grande assiette, 1 petite assiette, 2 verres à  
pied, couvert, couvert de service  
Retour du matériel à votre charge

### Option service

Avec verrerie et nappage tissu inclus

#### 1 serveur pour 2 heures de service

Prix de 20 à 49 personnes : 180€ HT  
(+ TVA 10%) soit 198€ TTC

#### 2 serveurs pour 2 heures de service

Prix de 50 à 100 personnes : 350€ HT  
(+ TVA 10%) soit 385€ TTC

## 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 eau pétillante

### 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 »            | 8€ TTC (dont TVA 20%)  |
| Crémant de Loire « domaine de la Prévôté » | 18€ TTC (dont TVA 20%) |
| Champagne « Le Brun De Neuville »          | 46€ TTC (dont TVA 20%) |

#### Nos vins blanc 75cl

|   |                        |
|---|------------------------|
| Muscadet cuvée prestige « Château de la Galissonnière » | 8€ TTC (dont TVA 20%)  |
| Sauvignon « Domaine de Cormerais »                      | 11€ TTC (dont TVA 20%) |
| Chardonnay "Domaine des tilleuls"                       | 11€ TTC (dont TVA 20%) |
| Quincy "Domaine Bernard Gouraud"                        | 20€ TTC (dont TVA 20%) |
| Malvoisie « Les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne »   | 18€ TTC (dont TVA 20%) |

#### Nos vins rouge 75cl

|  |                        |
|--|------------------------|
| Gamay « les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne »      | 11€ TTC (dont TVA 20%) |
| Saumur Champigny « Domaine de Mollay »                 | 11€ TTC (dont TVA 20%) |
| Saint Nicolas de Bourgueil « Cabernelle »              | 18€ TTC (dont TVA 20%) |
| Bordeaux St Georges St Emilion « Domaine Maisonneuve » | 18€ TTC (dont TVA 20%) |

#### Vin rosé 75cl

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| Gamay rosé "Les 3 Lézards" | 11€ TTC (dont TVA 20%) |
|----------------------------|------------------------|