Bourget
TRAITEUR

Cocktail / Vin d'honneur – Ateliers (pages 2 et 3)
Menus et Formules (pages 4 à 10)
Menu enfant (page 11)
Menu prestataire et invités de dessert (page 11)
Forfaits boissons (page 12)
Options pour votre soirée (page 13)
Les retours : brunch ou buffet (page 14)

MENU

Ce qui est inclus dans nos tarifs:

La mise en place et l'installation de votre décoration de table
Le personnel de cuisine et de salle à partir de 25 personnes
Le nappage et les serviettes en tissu blanc
Vaisselle et verrerie
Service des vos boissons, sans supplément
Nous pouvons réaliser une fontaine/ cascade avec présentation du dessert ou en ouverture de cocktail, sans supplément
Aucune boisson n'est comprise dans nos cocktails et nos menus
Les frais de transport inférieur à 60 km de Nantes

Forfait matériel de cuisson, selon l'équipement des cuisines de votre salle
180€ (pour 120 personnes maximum)

Les dégustations sont réalisables à emporter avec une commande 7 jours avant minimum

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

Cocktail / Vin d'honneur

(Hors boisson)

Possibilité de rajouter des pièces cocktails supplémentaires ou atelier

Le classique

Prix : 8€ TTC par personne

4 Chouquettes
(Jambon cru, fromage, saumon, chorizo ou sucrée)
2 Canapés de pain surprise
Panier de légumes croquants accompagné de ses sauces

Le 6 pièces

Prix : 11,50€ TTC par personne

2 Toasts assortis
1 Mini mille feuille de foie gras chutney et pain d'épice
1 Mini éclair à l'asperge verte
1 Verrine au choix
1 Mini-brochette au choix

Le 8 pièces

Prix : 16€ TTC par personne

5 pièces froides et 3 pièces chaudes

1 Verrine au choix
1 Mini chou au choix
1 Cookie de saumon à la crème d'aneth
1 Mini tartare d'espadon
1 macaron foie gras

1 Samoussa au choix
1 Croustini au choix
1 Mini burger classique

Les ateliers d'animations

Tarif par atelier et par personne

Prix : 6€ TTC 2 à 3 pièces

Atelier campagnard

Découpe de Jambon d'Auvergne devant vous,
Terrine du Chef et rillette
Cornichon, beurre et pain de campagne

Atelier huître

2 huîtres ouvertes devant vous
Beurre demi-sel, citron, perles de vinaigre échalote et pain de seigle

Atelier buffet végétarien

Panier de légumes croquants et ses différentes sauces
Tapenades olive, poivron et tomate séchée
Pain grillé et baguette tranchée

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

Les ateliers d'animations

Tarif par atelier et par personne

Prix : 8€ TTC 3 à 4 pièces

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
Beurre demi-sel, citron, perles de vinaigre échalote et pain de seigle
Saumon fumé en tranchette
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 de canard
Brochette bœuf et oignon

Atelier wok poisson

Préparé devant vous
Crevette et lotte avec différents légumes et sauces

Atelier wok viande

Préparé devant vous
Poulet et bœuf avec différents légumes et sauces

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

Nos Menus

Le type 1 à 48,80 € TTC par personne

Le type 2 à 50,80€ TTC par personne

Le type 3 à 55,80€ TTC par personne

Le Rétro à 61€ TTC par personne

Nos Formules

Classique
Cocktail + mise en bouche + plat + fromage + dessert
à 71,90€TTC par personne

Prestige
Cocktail avec atelier + plat + fromage + dessert
à € 74,60TTC par personne

- **Tous nos menus sont modulables suivant notre carte**
- **Un menu unique pour tous vos convives**
- **Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules**
- **Possibilité d'ajouter un trou normand : +3€ TTC par personne (sorbet + alcool au choix)**
- **Nous adapterons ensemble votre menu pour vos invités ayant un régime alimentaire spécifique (végétarien, végan, allergie, intolérance,…)**
- **Les dégustations sont réalisables à emporter avec une commande 7 jours avant minimum**

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

Menu Type 1

Prix : 48,80€ TTC par personne

ENTRÉE

Assiette fraîcheur : saumon fumé, terrine de poisson et crevette gambas
ou
Marbré de foie gras de canard, compotée de figue
ou
Flan de légumes de saison, roquette et tuile au parmesan

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Filet de vieille, sauce provençale
ou
Suprême de pintade, sauce forestière
ou
Tarte aux légumes de saison

FROMAGE

Trio de fromages du terroir sur salade mêlée
ou
Ardoise de 4 fromages en centre de table, salade mêlée en saladier
ou
Aumônière de brie et chutney de fruit sec et pomme sur salade mêlée

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Café et thé

Petit pain et pain tranché

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

Menu Type 2

Prix: 50,80€ TTC par personne

ENTRÉE

Saumon fumé salade crémée et brochette de noix de Saint-Jacques
ou
Tartare aux deux saumons et crème montée
ou
Pressé d'agneau aux abricots, salade de boulgour, façon tajine
ou
Médaillon de foie gras, cube de pomme façon tatin

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Dorade sauce aux coquillages
ou
Filet de sandre au beurre blanc
ou
Suprême de pintade et escalope de foie gras
ou
Quasi de veau et son jus

FROMAGE

Trio de fromages du terroir sur salade mêlée
ou
Ardoise de 4 fromages en centre de table, salade mêlée en saladier
ou
Croustillant de Curé Nantais sur salade mêlée

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Café et thé

Petit pain et pain tranché

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

Menu Type 3

Prix: 55,80€ TTC par personne

ENTRÉE

Salade de langoustine aux saveurs du sud

ou

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

ou

Assiette gourmande : foie gras, saumon fumé, magret fumé avec ses accompagnements (+0,50€)

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Pavé de thon, sauce miel et sésame

ou

Filet de St Pierre, sauce à l'orange

ou

Filet de bœuf (cuisson à la demande), sauce échalote

ou

Carré d'agneau et son jus

FROMAGE

Trio de fromages du terroir sur salade mêlée

ou

Rouleau de Sarrazin au curé nantais servi chaud sur salade mêlée

ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salade mêlée en saladier

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Café et thé

Petit pain et pain tranché

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

Menu Rétro

Prix: 61€ TTC par personne

ENTRÉE
Médaillon de foie gras de canard, cube de pommes façon tatin

POISSON
Filet de sandre au beurre blanc

TROU NORMAND
Sorbet au choix (alcool non fourni)

VIANDE
Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Caille désossée et farcie aux raisins

FROMAGE
Duo de fromages du terroir sur salade mêlée

DESSERT
Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

3 choux de pièce montée et sa crème anglaise

Café et thé, servi au buffet ou à table

Petit pain et pain tranché

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

Formule Classique

Prix du cocktail seul : 25€ TTC par personne/Prix du repas seul : 46,90€ par personne

Prix de la formule: 71,90€ TTC par personne

COCKTAIL

2 Toasts variés
1 Mini brochette au choix
1 Cookie de saumon à la crème d'aneth
1 Verrine au choix
1 Mini club au choix
1 Triangle de pain d'épices, compotée d'oignon et chèvre
1 Cuillère de langoustine et poire caramélisée
1 Bouchée de homard au miel
1 Pruneau lardé
1Tartelette salée de saison
1 Briochine à l'escargot
1 Samoussa au choix
1 Mini burger Rossini

MISE EN BOUCHE

Cassolette de St Jacques au choix
ou
Tartine de confit d'oignon aux airelles et médaillon de foie gras

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte
Filet de bar, sauce citron vert
ou
Mignon de veau, sauce périgourdine

FROMAGE

Trio de fromages du terroir sur salade mêlée
ou
Rouleau de Sarrazin au curé nantais servi chaud sur salade mêlée
ou
Ardoise de 4 fromages en centre de table, salade mêlée en saladier

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément
Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Café et thé

Petit pain et pain tranché

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

Formule Prestige

Prix du cocktail seul : 34€ TTC par personne/Prix du repas seul : 40,60€ par personne
Prix de la formule: 74,60€ TTC par personne

Cocktail avec ateliers

Atelier de la mer

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

Atelier wok viande

Préparé devant vous
Poulet et bœuf avec différents légumes et sauces

Atelier buffet végétarien

Panier de légumes croquant et ses différentes sauces
Tapenades olive, poivron et tomate séchée
Pain grillé et baguette tranchée

Pièces cocktails

1 Verrine au choix
1 Macaron foie gras et épices
1 Carpaccio de St Jacques, citron vert et vanille
1 Mini burger végétarien

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte
Queue de lotte, sauce passion
ou
Mignon de veau, sauce périgourdine

FROMAGE

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salade mêlée en saladier

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Café et thé

Petit pain et pain tranché

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

Menu enfant

Prix: 12€ TTC par personne
Prix du menu pour baby-sitter : 15€ TTC par personne

ENTRÉE

Assortiment de salades ou Assortiment de charcuterie ou
Melon jambon blanc (selon saison)

PLAT

Emincé de dinde et purée de pommes de terre maison
ou
Poisson et riz

DESSERT

Eclair au chocolat ou Tarte aux pommes ou Brownies

Menu demi-part (adolescent)

Il correspond à une demi-part du menu adulte
Prix du menu adulte par personne divisé par deux

Box enfant

Prix : 10€ TTC par personne

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

Repas pour prestataire (DJ, photographe, vidéaste,…)

Prix : 18€ TTC par personne
Différent de celui des invités

Plateau repas froid
ou
Plat chaud, fromage, dessert et café

Invités de dessert

Prix : 16€ TTC par personne

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 identiques au menu choisi
Pain et café

Prix : 7€ TTC par personne

Dessert identique au menu choisi avec café

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

Forfait 1
Prix : 6€ TTC par personne
Punch ou sangria maison
(2 verres par personne)
Jus de fruits
Coca-cola
Eau plate et eau pétillante

Forfait 2
Prix : 8€ TTC par personne
Crémant de Loire (2 verres par personne)
Jus de raisin pétillant
Jus de fruits
Coca-cola
Eau plate et eau pétillante

Pour les menus 4 plats

Forfait 1
Prix : 12€ TTC par personne
Le vin blanc
Muscadet ou Sauvignon ou Chardonnay
Le vin rouge
Cabernet ou Gamay
Les bulles
Crémant de Loire
(1 verre par personne)
Les eaux
Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau pétillante

Forfait 2
Prix : 15€ TTC par personne
Le vin blanc
Quincy ou Malvoisie
Le vin rouge
St Nicolas de Bourgueil ou
Saumur Champigny ou Bordeaux
Les bulles
Crémant de Loire (1 verre par personne)
Les eaux
Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau pétillante

Autres possibilités

Forfait menu Rétro
Prix : 18€ TTC par personne
Entrée : Malvoisie
Poisson : Sauvignon
Trou Normand : Selon votre choix
Viande : St Nicolas de Bourgueil
Fromage : St Nicolas de Bourgueil
Dessert : Crément de Loire
Les eaux : Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau pétillante

LES SOFTS
Prix : 4,50€ TTC par personne
Jus de fruits variés, coca cola
Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau pétillante
Pour le cocktail et le repas

LES EAUX
Prix : 2€ TTC par personne
Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau pétillante
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

Option pour votre soirée

Service au bar

2 serveurs (pour maximum 150 personnes)
Verres et nappage inclus
Hors boissons
Prix : 100€/heure TTC

Amuse-gueule salé ou sucré

Navette (jambon cru, saumon fumé, fromage frais ou rillette de poisson) : 1,40€ TTC pièce
Mini club (jambon emmental, tapenade, saumon tzatziki) : 1,40€ TTC pièce
Pain surprise de 48 canapés : 30€ TTC le pain
Pain surprise de 60 canapés : 35€ TTC le pain

Cube de fruits frais avec pique 1€ TTC pièce
Réduction sucrée 1,50€ TTC pièce
Chouquette sucrée 0,40€ TTC pièce

Brioche avec café

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

Bière

Prix du fût de 30L : 110€ TTC
Tireuse à bière et eco-cup inclus

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

Brunch ou buffet de retour livré entre 9h et 12h30

Prévu sans service, sans vaisselle et sans boisson

Formule brunch

Prix : 15€ TTC par personne

2 Mini-viennoiseries par personne
1/2 de baguette moulée avec beurre et 2 sortes de confiture
Assortiment de charcuterie tranchée (jambon blanc, jambon cru, saucisson sec)
Rillettes de poisson et pain grillé
Dés de cake aux légumes
Plateau de fromages
Salade de fruits frais

Formule buffet

Prix : 15€ TTC par personne

Buffet de 3 salades :
Piémontaise, taboulé et italienne
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
½ Tarte aux pommes et ½ mousse au chocolat
1/3 de baquette moulée et condiments

Formule buffet chaud

Prix : 15€ TTC par personne

4 canapés de pain surprise
Plat livré chaud en caisson isotherme
Exemple : jambalaya, blanquette au choix, colombo au choix, lasagne au choix
½ Tarte aux pommes et ½ mousse au chocolat

Les tarifs sont compris avec la livraison mais sans fourniture de vaisselle

Option vaisselle biodégradable
Prix : 1,65€ TTC par personne
Assiette, couvert, verre, serviette maslin et nappage buffet

Option vaisselle
Prix : 2€ TTC par personne
Assiette, verre, couvert, serviette maslin et nappage buffet

Le retour du matériel et de la vaisselle est à votre charge le lundi suivant la prestation, de 9h à 14h