



PRESTATION AVEC SERVICE

SOMMAIRE

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)

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 de vos boissons, sans supplément

Nous pouvons réaliser une fontaine/ cascade de pétillant 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, sans supplément

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

Nos menus sont des propositions, nous les adapterons suivant vos choix

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 : 8,50€ TTC par personne

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

Le 6 pièces

Prix : 12€ TTC par personne

2 Toasts assortis
1 sushi périgourdin
1 Mini éclair mousse betterave et fromage frais
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 Blinis de sarrasin et mousse de chèvre
1 Mini-wrap poulet curry
1 Cookie de saumon à la crème d'aneth
1 Mini tartare d'espadon
1 Mini burger parisien

1 Samoussa bœuf et menthe
1 Croustini pesto-mozzarella
1 Fallafel

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 rilette
Cornichon, beurre et baguette tradition tranchée

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 tradition 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 crevette marinée à l'ail

Atelier plancha viande

Aiguillette de poulet et crème de moutarde, magret de canard au poivre mignonette
bavette de bœuf à l'échalote

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



Nos Menus

Le type 1 à 58 € TTC par personne

Le type 2 à 61€ TTC par personne

Le type 3 à 66,50€ TTC par personne

Le Rétro à 73€ TTC par personne

Nos Formules

Classique

**Cocktail + mise en bouche + plat + fromage + dessert
à 77€TTC par personne**

Prestige

**Cocktail avec atelier + plat + fromage + dessert
à 81,50€TTC 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 : 58€ TTC par personne

ENTRÉE

Rosace de tomates tricolores, burrata et vinaigrette aux herbes fraîches
ou
Duo de terrine de poisson et truite fumée avec sa crème au vinaigre de framboise

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Poisson de la Criée et sa sauce
ou
Suprême de poulet, sauce forestière

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

**Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules**



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

Menu Type 2

Prix: 61€ 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 boulghour, façon tajine

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Dos de cabillaud, sauce basilic
ou
Filet de sandre au beurre blanc
ou
Filet d'agneau, sauce au poivre vert
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

**Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules**



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

Menu Type 3

Prix: 66,50€ TTC par personne

ENTRÉE

Trio de ravioles de langoustine et sa sauce à la truffe

ou

Assiette gourmande : foie gras, saumon fumé, magret fumé avec ses accompagnements

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

Jarret de veau confit, désossé 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

**Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules**

Menu Rétro

Prix: 73€ TTC par personne

ENTRÉE

Médailillon 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

Magret de canard, sauce miel et épices

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



**Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules**



- 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 : 52€ par personne
Prix de la formule: 77€ 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 Mini chou, rilette de carotte au cumin
- 1 Mini burger périgourdin
- 1 Cuillère de langoustine et poire caramélisée
- 1 Pruneau lardé
- 1 Tartelette salée de saison
- 1 Beignet de crevette
- 1 Croustini au curé nantais
- 1 Croustille de St Jacques à l'estragon

MISE EN BOUCHE

- Cassolette de St Jacques au choix
- ou
- Raviole de ricotta, sauce petits pois et menthe

PLAT

- Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte
- Pavé de merlu et crème de cèpe
- ou
- Cuisse de canard confite, sauce au cidre

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

**Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules**

Formule Prestige

Prix du cocktail seul : 33€ TTC par personne/Prix du repas seul : 48,50€ par personne
Prix de la formule: 81,50€ 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 tranquette
Servi avec pain grillé, crème ciboulette et beurre

Atelier campagnard

Découpe de Jambon d'Auvergne devant vous, Terrine du Chef et rilette
Cornichon, beurre et baguette tradition tranchée

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 Crémeux d'avocat, tomate confite et tourteau
1 Navette et mousse de fromage frais aux herbes
1 Carpaccio de bœuf et parmesan
1 Macaron bleu et noix

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

Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules



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

Menu enfant

Prix: 14€ TTC par personne
Prix du menu pour baby-sitter : 17€ TTC par personne

ENTRÉE

Assortiment de salades ou Assortiment de charcuterie ou melon jambon blanc

PLAT

Emincé de dinde et purée de pommes de terre maison

ou

Poisson et riz

DESSERT

Eclair au chocolat ou Tarte aux pommes

Ou

PLAT

Burger maison (bœuf, cheddar, sauce barbecue) et pomme de terre sautée

DESSERT

Brownies ou panna cotta

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 tranche de terrine du chef et flan de légumes

Fromage et dessert identiques au menu choisi

Pain et café

SOIT

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 : 7€ TTC par personne

Punch ou sangria maison
(2 verres par personne)
Jus de fruits
Coca-cola
Eau plate et eau pétillante

Forfait 2

Prix : 9€ 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
Saumur Champigny 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 : 16€ TTC par personne

Le vin blanc
Quincy ou Malvoisie
Le vin rouge
St Nicolas de Bourgueil ou Bordeaux
Les bulles
Crémant de Loire (1 verre par personne)
Les eaux
Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau pétillante

Forfait menu Rétro

Prix : 20€ TTC par personne

Entrée : Malvoisie
Poisson : Sauvignon
Trou Normand : Selon votre choix
Viande : St Nicolas de Bourgueil
Fromage : St Nicolas de Bourgueil
Dessert : Crémant de Loire
Les eaux : Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau pétillante

Autres possibilités

Calculées en fonction du nombre de personne

LES SOFTS

Prix : 5€ 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

Prix : 100€/heure TTC

2 serveurs (pour maximum 150 personnes)
Verres et nappage inclus
Hors boissons

LES SOFTS

Prix : 2€ TTC par personne

Jus de fruits variés, coca cola
Bouteilles d'eau plate et d'eau pétillante

Amuse-gueule salé ou sucré

Navette (jambon cru, saumon fumé, fromage frais ou rilette 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 1,40€ TTC pièce
Chouquette sucrée 0,40€ TTC pièce

Brioche avec café

3,50€ TTC la part

Présenté en roue avec le brancard et tasse biodégradable, touillette et sucre

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 : 18€ 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 : 18€ 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
1/2 Tarte aux pommes et 1/2 mousse au chocolat
1/3 de baquette moulée et condiments

Formule buffet chaud

Prix : 18€ 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
1/2 Tarte aux pommes et 1/2 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