



Les apéritifs

Les cocktails

Le prestige

Les options cocktail

Les boissons

Commande 5 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

NOS APERITIFS

Apéritif n°1

Prix : 4,73€ HT (+ TVA 10%) soit 5,20€ TTC par personne

3 chouquettes salées variées
1 navette rilette de poisson
1 wrap crudité
1 mini brochette de saison

Apéritif n°2

Prix : 10€ HT (+ TVA à 10%) soit 11€ TTC par personne

2 toasts assortis
1 cookie de saumon et crème d'aneth
1 mini chou rilette carotte poivron et cumin
1 blinis de sarrasin et mousse de chèvre
1 verrine de saison
1 Mini-burger parisien
1 carpaccio de bœuf et parmesan

Plateau apéro

Prix : 9€ HT (+ TVA 10%) soit 9,90€ TTC par personne

Chiffonnade de charcuterie : jambon d'auvergne, saucisson sec, chorizo
Tranchette de saumon fumé
Olives marinées
Assortiment de légumes croquants
Dés de fromage
Baguette tradition tranchée

Vous avez la possibilité de rajouter à votre apéritif

Pain surprise : 30€ TTC les 48 canapés
35€ TTC les 60 canapés
Réduction sucrée : 1,50€TTC par pièce

Commande 5 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

NOS COCKTAILS

Le 10 pièces

Prix : 11,50€ HT (+ TVA 10%) soit 12,65€
TTC par personne

- 3 toasts assortis
- 1 verrine de saison
- 1 mini-wrap poulet curry
- 1 mini brochette jambon cru et pomme fruit
- 1 navette rillette de poisson
- 1 mini-éclair, mousse de betterave au fromage frais
- 2 réductions sucrées

Le 12 pièces

Prix : 16,55€ HT (+ TVA 10%) soit 18,20€
TTC par personne

- 1 panier de légumes croquants
- 1 triangle de pain d'épices, compotée d'oignon et chèvre
- 1 Mini-burger périgourdin
- 1 cuillère de langoustine et poire caramélisée
- 1 mini club tzatziki et saumon fumé
- 1 mini mille feuille de foie gras
- 1 verrine de saison
- 1 macaron bleu et noix
- 1 navette fromage frais aux herbes
- 3 réductions sucrées

Le 15 pièces

Prix : 21,28€ HT (+ TVA 10%) soit 23,40€ TTC par personne

- 2 toasts assortis
- 1 macaron foie gras
- 1 bouchée de homard au miel
- 1 mini éclair à l'asperge verte
- 1 wrap crudité
- 1 carpaccio de St Jacques, vanille et citron vert
- 1 mini tartare d'espadon
- 1 verrine de saison
- 1 burger végétarien
- 1 mini chou rillette de carotte, poivron et cumin
- 2 réductions sucrées
- 1 cannelé
- 1 verrine mousse de fruits de saison

Selon nos disponibilités, commande 8 jours avant avec nombre définitif de personnes, prestation réalisable à partir de 50 personnes,
2 serveurs pour 3h de service,
Nappage tissu, serviettes cocktails et vaisselle nécessaire

Le Prestige

Possible seulement avec service

Prix : 36,37€ HT (+ TVA 10%) soit 40€ TTC par personne

COTÉ MER

1 huître ouverte avec perle d'échalote
1 tranquette de saumon fumé, crème citronnée et pain grillé

COTÉ TERRE

Terrine de foie gras de canard, compotée d'oignon et pain grillé
Tapenades olive, poivron et tomate séchée, baguette tranchée

Choix de 2 Ateliers

Atelier plancha poisson

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

Atelier wok poisson

Préparé devant vous
Crevette et lotte avec différents légumes et
sauces

Atelier plancha viande

Brochette poulet et carotte au cumin
Brochette magret de canard
Brochette bœuf et oignon grelot

Atelier wok viande

Préparé devant vous
Poulet et bœuf avec différents légumes et
sauces

COTÉ TERROIR

Assortiment de dés de fromage (3 pièces)

COTÉ DOUCEUR

1 mini gâteau nantais
1 mini craquant chocolat
1 cannelé caramel au beurre salé



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

LES OPTIONS COCKTAIL

Option verrerie

Prix : 1€ HT (+ TVA 10%) soit 1,10€ TTC par personne
2 verres par personne au choix : Flûtes ou verres à pied ou tumblers

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

Heure complémentaire : 40€ TTC par serveur

NOS BOISSONS

LES SOFTS

Prix : 1,80€ HT (+ TVA 10%) soit 1,98€ 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%)
----------------------------	------------------------