



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)





- 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 sur Nantes et Agglomération proche,
à partir de 180€ TTC de commande

BUFFET TAPAS

Prix : 19€ TTC par personne

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

Rillettes de poisson

Chiffonnade de charcuterie :

Jambon de pays, 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 : 19€ TTC par personne

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

1 brochette de poisson :

Lotte et saumon

1 brochette de viande :

Poulet et carotte au cumin

1 brochette végétarienne :

Falafel maison

Accompagnées de sauces

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 sur Nantes et Agglomération proche,
à partir de 180€ TTC de commande

BUFFET TYPE 1

Prix : 21€ TTC par personne

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

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

Plateau de fromages

Dessert (1 au choix)

Baguette tradition (1 baguette pour 3 personnes)
et condiments

BUFFET TYPE 2

Prix : 23€ TTC par personne

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

Rillettes de poisson et pain grillé
et
Terrine du chef

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

Plateau de fromages

Dessert (1 au choix)

Baguette tradition (1 baguette pour 3 personnes)
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 sur Nantes et Agglomération proche,
à partir de 180€ TTC de commande

BUFFET TYPE 3

Prix : 21€ TTC par personne

4 canapés de pain surprise

Plat chaud (1 au choix)

Dessert (1 au choix)

BUFFET TYPE 4

Prix : 27€ 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)

Baguette tradition
(1 baguette pour 3 personnes)

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

***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.

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

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).

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**

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

*** Taboulé au melon** : semoule, melon, tomate, concombre, persil et menthe



- 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

Suprême de poulet
Suprême de pintade
Gigot d'agneau
Jambon blanc
Jambon de pays
Mignon de porc à l'ancienne
Rôti de bœuf
Rôti de porc
Rôti de veau

Poissons

Médaillon de merlu
Médaillon de saumon frais
Saumon fumé
Saumon frais à la scandinave
Terrine de poisson

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
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
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 chocolats
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

Carbonnade de joue de porc : pommes de terre et carottes

Chili con carne : et riz

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

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 poulet : sauce forestière, 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€)

Jambalaya : poulet, chorizo, crevette (+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€)

LES OPTIONS BUFFET

VAISSELLE BIODEGRADABLE

Prix : 2,30€ TTC par personne (dont TVA 10%)
Assiette, couverts, couverts de service, verre

VAISSELLE

Prix : 3€ TTC par personne (dont TVA 10%)
1 grande assiette, 1 petite assiette, 2 verres à pied, couverts, couverts de service
Retour du matériel à votre charge

Option service

Avec vaisselle et nappage, 3 heures de service, mise en place et débarrassage, inclus
1 serveur pour 20 à 49 personnes **2 serveurs pour 50 à 100 personnes**
Prix: 360€ TTC (dont TVA 10%) Prix : 600€ TTC (dont TVA 10%)

Heure complémentaire : 50€ TTC/serveur

LES BOISSONS

LES SOFTS

Prix : 2€ TTC par personne (dont TVA 10%)
Jus de fruits variés, coca cola
Eau plate et eau pétillante

CAFE

Prix : 0,55€ TTC par personne (dont TVA 10%)
avec tasse biodégradable

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 sur lie	9€ TTC (dont TVA 20%)
Sauvignon « Michel Laurent »	12€ TTC (dont TVA 20%)
Chardonnay "Domaine des tilleuls"	12€ TTC (dont TVA 20%)
Quincy "Domaine Jean-Claude Roux"	21€ TTC (dont TVA 20%)
Malvoisie « Les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne »	19€ TTC (dont TVA 20%)

Nos vins rouge 75cl

Gamay « les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne »	12€ TTC (dont TVA 20%)
Saumur Champigny « Domaine de Mollay »	12€ TTC (dont TVA 20%)
Saint Nicolas de Bourgueil « Cabernelle »	19€ TTC (dont TVA 20%)
Bordeaux Puisseguin-St Emilion « Fleur la Chapelle »	19€ TTC (dont TVA 20%)

Vin rosé 75cl

Gamay rosé "Les 3 Lézards"	12€ TTC (dont TVA 20%)
----------------------------	------------------------