

NOS COCKTAILS



Les apéritifs

Les cocktails

Les options cocktail

Les boissons





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

Commande 5 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

NOS APERITIFS

Apéritif n°1

Prix : 5,40€ TTC par personne

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

Apéritif n°2

Prix : 10,10€ TTC par personne

2 toasts assortis
1 mini blinis de sarrasin et mousse de chèvre
1 mini club houmous chorizo
1 mini chou rillettes de poisson
1 verrine de saison
1 mini-burger nordique

Plateau apéro

Prix : 12€ TTC par personne

Chiffonnade de charcuterie : jambon cru, saucisson sec, chorizo
Tranchette de saumon fumé
Olives marinées
Assortiment de légumes croquants
Dés de fromages
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



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

Commande 5 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

NOS COCKTAILS

Le 10 pièces

Prix : 12,80€ TTC par personne

- 2 chouquettes salées
- 2 toasts assortis
- 1 verrine de saison
- 1 mini-wrap poulet curry
- 1 mini tartare de saumon
- 1 mini éclair mousse de betterave et fromage frais
- 2 réductions sucrées

Le 12 pièces

Prix : 17,20€ TTC par personne

- 1 panier de légumes croquants
- 1 navette jambon cru
- 1 Mini-burger périgourdin
- 1 cookie de saumon à la crème d'aneth
- 1 triangle pain d'épices, compotée d'oignon et chèvre
- 1 crémeux d'avocat, tomate confite et tourteau
- 1 verrine de saison
- 1 macaron bleu et noix
- 1 mini-brochette raisin et cantal
- 3 réductions sucrées

Commande 5 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

Le 15 pièces

Prix : 24,20€ TTC par personne

- 2 toasts assortis
- 1 macaron saumon à l'aneth
- 1 mini rouleau de printemps crevette
- 1 mini-chou rilette carotte, poivron et cumin
- 1 mini-wrap crudité
- 1 mini-tartare de veau et coriandre
- 1 maki de poireau braisé
- 1 verrine de saison
- 1 mini-burger parisien
- 1 mini-blinis de sarrasin et mousse de chèvre

- 1 mini-gâteau nantais
- 1 mini-craquant chocolat
- 1 verrine mousse de fruits de saison
- 1 cannelé

Le 20 pièces

Prix : 29,10€ TTC par personne

- 1 mini-burger nordique
- 1 sushi périgourdin
- 1 mini-wrap poulet curry
- 2 chouquettes salées
- 1 bouchée de homard au miel
- 1 mini-tartare d'espadon
- 1 verrine de saison
- 2 toasts assortis
- 1 carpaccio de bœuf et parmesan
- 1 mini-brochette de saison
- 1 carpaccio de Saint Jacques, citron vert et vanille
- 1 mini-blinis au saumon fumé
- 1 macaron bleu et noix

- Assortiment de cubes de fruits
- 1 macaron
- 3 réductions sucrées



- 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 : 0,60€ TTC pièce (dont TVA 10%)

Au choix : Flûte ou verre à pied ou tumbler

Option service

Avec verrerie et nappage, 2h de service, mise en place et débarrassage, inclus

1 serveur pour 20 à 49 personnes

Prix : 180€ TTC (dont TVA 10%)

2 serveurs pour 50 à 100 personnes

Prix : 350€ TTC (dont TVA 10%)

Heure complémentaire : 50€ TTC/serveur

NOS BOISSONS

LES SOFTS

Prix : 2€ TTC par personne (dont TVA 10%)

Jus de fruits variés, Coca-cola

Eau plate et eau pétillante

CAFE

Option café 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%)