

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 12-13)

Options pour votre soirée (page 14)

Les retours : brunch ou buffet (page 15)

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

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

Service de vos boissons, sans supplément

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



Cocktail / Vin d'honneur

(Hors Boisson)

Possibilité de rajouter des pièces cocktails supplémentaires ou atelier

Le classique

Prix : 8€ TTC par personne
3 Chouquettes salées variées
2 Canapés de pain surprise
Panier de légumes croquants et ses sauces

Le 6 pièces

Prix : 12€ TTC par personne
2 Toasts assortis
1 Verrine de saison
1 Mini-brochette de saison
1 Maki de saumon
1 Mini-wrap crudité

Le 8 pièces

Prix : 18,20€ TTC par personne
5 pièces froides et 3 pièces chaudes

1 Mini blinis au saumon fumé
1 Macaron tomate confite et fromage frais
1 Mini-chou garni rillettes de poisson
1 Sushi périgourdin
1 Carpaccio de bœuf et parmesan
1 Mini burger classique
1 Tartelette salée de saison
1 Croustini pomme et curé nantais

Les ateliers d'animations

Tarif par atelier et par personne
Prix : 7€ TTC

Atelier campagnard

Découpe de Jambon de pays devant vous, terrine du Chef et rillettes
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

BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES
Tél : 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com

Les ateliers d'animations

Tarif par atelier et par personne

Prix : 9€ TTC

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



BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

Tél : 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com

Nos Menus

Le type 1 à 60€ ttc par personne

Le type 2 à 62,50€ ttc par personne

Le type 3 à 68€ ttc par personne

Le Rétro à 77€ ttc par personne

Nos Formules

Classique

*Cocktail + mise en bouche + plat + fromage + dessert
à 79€ ttc par personne*

Prestige

*Cocktail avec atelier + trou normand + plat + dessert
à 88€ 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, végétan, allergie, intolérance,...)

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

Menu Type 1

Prix : 60€ ttc par personne

ENTRÉE

Marbré de foie gras de canard et jarret confit, compotée de figues

ou

Assiette fraîcheur: saumon fumé, terrine de poisson et crevette gambas, crème citronnée

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Pavé de merlu, crème de cèpes

ou

Sot-l'y-laisse de volaille laqué au miel

FROMAGE

Trio de fromages du terroir et salade mêlée

ou

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

ou

Fromage chaud selon notre carte

DESSERT

Présentation du dessert

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

Assiette gourmande

Combinaison possible d'un trio de desserts,

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une verrine 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*

BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

Tél : 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com

Menu Type 2

Prix: 62,50€ ttc par personne

ENTRÉE

Saumon fumé salade crémée et brochette de noix de Saint-Jacques

ou

Médaillon de foie gras, pommes façon tatin et son pain grillé

ou

Pressé de légumes du soleil et mousse de fromage frais

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Filet de Sandre au beurre blanc

ou

Quasi de veau et son jus

FROMAGE

Trio de fromages du terroir et salade mêlée

ou

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

ou

Fromage chaud selon notre carte

DESSERT

Présentation du dessert

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

Assiette gourmande

Combinaison possible d'un trio de desserts,

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une verrine 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*

BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

Tél : 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com

Menu Type 3

Prix: 68 ttc par personne

ENTRÉE

Soupière de homard et bille de légumes

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

Pavé de filet de bœuf (cuisson à la demande) , sauce poivre vert

FROMAGE

Trio de fromages du terroir et salade mêlée

ou

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

ou

Fromage chaud selon notre carte

DESSERT

Présentation du dessert

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

Assiette gourmande

Combinaison possible d'un trio de desserts,

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une verrine 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*

BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

Tél : 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com

Menu Rétro

Prix : 77€ ttc par personne

ENTRÉE

Duo terre et mer : médaillon de foie gras, saumon fumé,
et les accompagnements

POISSON

Filet de sandre au beurre blanc

TROU NORMAND

Sorbet et alcool au choix

VIANDE

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Quasi de veau et son jus

FROMAGE

Duo de fromages du terroir et 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*

BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

Tél : 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com

Formule Classique

Prix du cocktail seul : 25€ ttc par personne / Prix du repas seul : 54€ ttc par personne

Prix de la formule : 79€ ttc par personne

COCKTAIL

Le 14 pièces

3 Toasts variés

2 Mini brochettes de saison

1 Cuillère de langoustine et poire caramélisée

1 Crèmeux d'avocat, tomate confite et tourteau

1 Cookie saumon et crème d'aneth

1 Mini burger végétarien

1 Macaron foie gras et épices

1 Samoussa chèvre et épinard

1 Beignet de crevette

1 Falafel

1 tartelette salée de saison

MISE EN BOUCHE

Cassolette de St Jacques et purée à l'huile d'olive

ou

Tartine de confit d'oignons aux aïelles et médaillon de foie gras

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Dorade, sauce coquillage

ou

Suprême de pintade farci aux saveurs du sud

FROMAGE

Rouleau de sarrasin au curé nantais servi chaud sur salade mêlée

ou

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

DESSERT

Présentation du dessert

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

Assiette gourmande

Combinaison possible d'un trio de desserts,

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une verrine 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 : 40€ ttc par personne / Prix du repas seul : 48€ ttc par personne

Prix de la formule: 88€ ttc par personne

Cocktail avec ateliers

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

Pièces cocktails

1 Mini-burger végétarien

1 Mini-chou rilette de carotte, poivron et cumin

1 Verrine de saison

1 Mini-mille feuille de foie gras

1 Mini-blinis au saumon fumé

1 Maki de thon aux herbes

1 Bouchée de homard au miel

1 Carpaccio de bœuf et parmesan

1 Macaron chèvre et miel

TROU NORMAND

Sorbet et alcool au choix

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Filet de bar, sauce citron vert

ou

Mignon de veau, sauce périgourdine

DESSERT

Présentation du dessert

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

Assiette gourmande

Combinaison possible d'un trio de desserts,

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une verrine de fruits frais

Café et thé

Petit pain

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 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

Émincé 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) ou nuggets
et pommes de terre sautées

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 : 20 ttc par personne

Différent de celui des invités

Plateau repas froid

ou

Entrée, Plat chaud, dessert et café

Invités de dessert

Prix : 20€ ttc par personne

Assiette anglaise :

2 tranches de rôti de bœuf, 1 tranche de jambon de pays, 1 tranche de terrine du chef et flan de légumes

Fromage et dessert identiques au menu choisi

Pain et café

SOIT

Prix : 9€ ttc par personne

Dessert identique au menu choisi avec café

Les Boissons

Calculées en fonction du nombre de menu adulte



Pour le cocktail

Forfait 1

Prix : 4,50€ ttc par personne

Punch ou sangria maison (2 verres par personne)

Forfait 2

Prix : 6€ ttc par personne

Crémant de Loire (2 verres par personne)

Forfait 3

Prix : 6,50€ ttc par personne

Crémant de Loire (1 verre par personne)

Muscadet (1 verre par personne)

Gamay Rosé (1 verre par personne)

Pour menu 4 plats

Forfait 1

Prix : 10€ ttc par personne

Le vin blanc

Sauvignon ou Chardonnay

Le vin rouge

Saumur Champigny

ou Gamay

Les bulles

Crémant de Loire (1 verre par personne)

Forfait 2

Prix : 14,50€ ttc par personne

Le vin blanc

Quincy

Le vin rouge

St Nicolas de Bourgueil

ou Bordeaux

Les bulles

Crémant de Loire (1 verre par personne)

BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

Tél : 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com

Forfait menu Rétro

Prix : 16€ 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 1(verre par personne)

Forfait menu Prestige

Prix : 12€ ttc par personne

Trou Normand : Selon votre choix

Poisson: Quincy

ou

Viande : Bordeaux, Saint Emilion

Dessert : Champagne (1 verre par personne)

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 : 2,50€ ttc par personne

Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau pétillante

Pour le cocktail et le repas

Bière

Goudale blonde

Prix du fût de 30L : 120€ ttc

Tireuse à bière et eco-cup inclus

BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

Tél : 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com

Option pour votre soirée

Service au bar

Prix : 250€ ttc

2 serveurs pour 2h service

Verres et nappage inclus

Hors boissons

Heure supplémentaire : 100€ TTC

LES SOFTS

Prix : 2€ ttc par personne

Jus de fruits variés, coca cola

Eau plate et eau pétillante

Amuse-gueule salé ou sucré

Suggestion

Navette (jambon cru, saumon fumé, fromage frais ou rilette de poisson)

Mini club (jambon emmental, tapenade, saumon tzatziki)

Pain surprise de 48 canapés

Pain surprise de 60 canapés

Cube de fruits frais avec pique

Réduction sucrée

Chouquette sucrée

Brioche avec café

3,50€ ttc la part

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



BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

Tél : 02-40-74-27-84 : 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 : 20€ ttc par personne

Café et sucre

2 Mini-viennoiseries par personne

1/2 de baguette moulée

Beurre demi-sel, 2 sortes de confiture et pâte à tartiner au chocolat

Assortiment de charcuterie tranchée (jambon blanc, jambon de pays, saucisson sec)

Saumon fumé en tranchette

Plateau de fromages

Salade de fruits frais

Formule buffet

Prix : 20€ ttc par personne

Buffet de salades : Piémontaise, taboulé et italienne

Rillettes de poisson

Viandes froides : Suprême de poulet et rôti de porc

Cake aux légumes et salade verte

Plateau de fromages

1/2 Tarte aux pommes et 1/2 mousse au chocolat

1/3 de baguette moulée et condiments

Formule buffet chaud

Prix : 20€ ttc par personne

4 canapés de pain surprise

Plat livré chaud en caisson isotherme

Exemple : jambalaya, blanquette, colombo, lasagne ,...

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 : 2€ ttc par personne

Assiette, couvert, verre, serviette maslin et nappage buffet

Option vaisselle

Prix : 2,50€ ttc par personne

Assiette, verre, couvert, serviette maslin et nappage buffet

Option soft

Prix : 2€ ttc par personne

Jus de fruits variés, coca cola, eau plate et eau pétillante

Le matériel (percolateur, nappes, verrerie, vaisselle,...) laissé sur place pour le bon déroulement de votre événement est à nous retourner le lundi suivant la prestation, entre 7h30 et 12h30

BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

Tél : 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com