



## NOS BUFFETS

Buffet froid

Buffet chaud

Liste des plats chauds

Liste des salades

Liste des poissons, viandes et accompagnements

Listes des desserts et gâteaux

Les options buffets

Les boissons

A partir de 10 personnes  
Commande au minimum 7 jours avant  
Les prix sont indiqués par personne  
Nos buffets sont dressés en plats, livrés et installés sans supplément

## LES BUFFETS FROIDS

### **Le buffet à consommer debout**

**Prix : 13,00€ HT (+ TVA 10%) soit 14,30€ TTC**

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



Rillettes de poisson avec pain grillé



2 brochettes de viande et/ou poisson au choix :

Poulet et carotte au cumin  
Magret de canard pêche  
Mignon de porc laqué miel et sésame  
Lotte et saumon  
Crevette et ananas



Dés de cake aux légumes



Dés de fromage



2 réductions sucrées



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

### Buffet type 1

**Prix : 12,00€ HT (+ TVA 10%) soit 13,20€ TTC**

Assortiment de charcuterie coupée :

Andouille, saucisson sec, jambon sec d'Auvergne et chorizo



Terrine du chef ou rillettes



Viandes froides :

Rôti de boeuf et rôti de porc (2 tranches de boeuf et 1 de porc)

Rôti de boeuf et rillauds

Rôti de boeuf et ½ cuisse de poulet



Chips



Plateau de fromages



Dessert au choix :

Tarte aux pommes, tarte poires et amandes, tarte alsacienne, crème brûlée à l'ancienne



Pain et condiments

### Buffet type 2

**Prix : 14,00€ HT (+ TVA 10%) soit 15,40€ TTC**

Buffet de salades (300 gr par personne)



Terrine du chef ou rilette de poisson



Viandes froides (2 sortes au choix)



Accompagnement (1 au choix)



Plateau de fromages



Dessert (1 au choix)

ou

Gâteau personnalisé ou pièce montée (+0,50€)



Pain et condiments

### Buffet type 3

**Prix : 16,00€ HT (+ TVA 10%) soit 17,60€ TTC**

Buffet de salades (300 gr par personne)



Charcuterie coupée:

Andouille, saucisson sec et chorizo



Terrine du chef ou rilette de poisson



Viandes froides (2 sortes au choix)



Accompagnement (1 au choix)



Plateau de fromages



Dessert (1 au choix)

ou

Gâteau personnalisé ou pièce montée (+0,50€)



Pain et condiments

### Buffet type 4

**Prix : 19,00€ HT (+TVA 10%) soit 20,90€ TTC**

Buffet de salades (300 gr par personne)



Poisson froid accompagné de différentes mayonnaises (1 au choix)



Viandes froides (2 sortes au choix)



Accompagnement (1 au choix)



Plateau de fromages



Dessert (1 au choix)

ou

Gâteau personnalisé ou pièce montée (+0,50€)



Pain et condiments



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

## LES BUFFETS CHAUDS

### Buffet type 5 avec plat chaud

**Prix : 19.50€ HT (+ TVA 10%) soit 21,45€ TTC**

Assortiment de salades (300 gr par personne)



Terrine du chef ou Rillettes



Plat chaud



Plateau de fromages



Dessert (1 au choix)

ou

Gâteau personnalisé ou pièce montée (+0,50€)



Pain et condiments

### Buffet type 6 avec plat chaud

**Prix: 22,00€ HT (+ TVA 10%) soit 24,20€ TTC**

Assortiment de salades (300 gr par personne)



Poisson froid accompagné de différentes mayonnaises (1 au choix)



Plat chaud



Plateau de fromages



Dessert (1 au choix)

ou

Gâteau personnalisé ou pièce montée (+0,50€)



Pain et condiments



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

## **Liste des plats chauds**

(à partir de 20 personnes livré chaud en caisson isotherme)

**Cassoulet** : 1 saucisse de Toulouse, 1 morceau d'échine et 2 tranches de saucisson

**Colombo de porc ou poulet** : Gratin de patates douces et riz basmati

**Brandade de morue** et salade verte

**Carbonnade** : joue de porc, pommes de terre et carottes

**Boeuf bourguignon** ou **bœuf carottes**

**Coq au vin** : Une belle cuisse de coq au vin par personne avec lardons, champignons et pommes de terre vapeurs

**Couscous** : Une demi cuisse de poulet ,1 morceau de mouton, 1 merguez, légumes, semoule

**Paella** : 2 morceaux de poulet, 3 crevettes gambas, langoustine, calamar, moule, chorizo, légumes et riz

**Tartiflette** : pommes de terre, lardons, oignons et reblochon et salade verte

**Hachis parmentier de confit de canard** : purée de pomme de terre, confit de canard et salade verte

**Lasagne** : au choix viande, poisson ou que légumes et salade verte

**Poulet basquaise** : poulet, légumes et riz

**Rougail saucisse** et riz

**Lapin ou poulet chasseur**: champignons, oignons grelots et riz

**Langue de bœuf** : sauce mère et tagliatelles fraîches

**Tajine d'agneau** : citron et olives, carottes, navets et boulgour

**Jambalaya** : poulet, chorizo, légumes et riz

**Cuisse de canard confite** : Gratin dauphinois et tagliatelle de légumes

**Suprême de pintade farcie** : Purée de pomme de terre aux échalotes confites et poêlé forestière

**Caille désossée farcie aux raisins** : Gratin de pomme de terre aux amandes et fagot d'haricot vert

**Choucroute de la mer** : saumon, lotte et lieu fumé (+2€)

**Couscous de lotte** et langoustine aux agrumes (+2€)



### **Cochon de lait**

**Prix : 13€ HT (+ TVA 10%) soit 14,30€ TTC**

Servi avec sauce poivrée et garniture  
Prestation prévue en livraison avec découpe du cochon de lait



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

## Liste des salades (3 sortes au choix)

**Alsacienne** : chou frisé, jambon blanc en julienne, gruyère en julienne, vinaigrette.

**Ananas aux crevettes** : ananas découpé en dé, pomme fruit découpée en dé, julienne de carotte, crevette, mayonnaise.

**Andalouse** : riz safrané, thon, surimi, crevette, tomate, petits pois, vinaigrette au vinaigre de framboise.

**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.

**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.

**Carottes râpées au jus d'agrumes et cacahuètes** : carottes râpées, jus d'agrumes, vinaigre de riz, cacahuètes.

**Chinoise** : pousse de soja, julienne de carotte, poivron, crevette, filet de dinde, vinaigrette sauce soja.

**Exotique** : pousse de soja, julienne de carotte, poivron, crevette, vinaigrette sauce soja.

**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.

**Italienne** : tagliatelles fraîches, mozzarella, jambon cru, tomate, basilic, vinaigrette huile d'olive et filet de jus de citron.

**Landaise aux gésiers confits et magrets fumés**: salade verte, julienne de légume, cerneaux de noix, magret fumé, gésier confit émincé, vinaigrette.

**Maître coq** : salade verte, blanc de poulet, jambon, gruyère, tomate, œuf, vinaigrette (tout en julienne).

**Melon à la menthe** : dé de melon, menthe, sirop de passion (selon saison).

**Mexicaine** : mais, haricots rouge, cœur de palmier, thon, poivron, tomate, feuille de céleri branche hachée, persil, vinaigrette.

**Niçoise** : salade verte, haricots vert, radis, fenouil, pomme de terre, œuf, poivron, olive, tomate, oignon, concombre, anchois, thon, vinaigrette huile d'olive et jus de citron.

**Nordiste** : riz, thon, tomate, œuf

**Océane** : salade verte, julienne de légume, julienne de saumon fumé, crevette gambas, crème citronnée liquide.

**Paysanne** : mais, tomate, jambon, gruyère, vinaigrette.

**Piémontaise** : pomme de terre, œuf, tomate, cornichon, mayonnaise-concentré de tomate.

**Pomme de terre/hareng** : pomme de terre, hareng, échalote, persil, vinaigrette.

**Printanière aux asperges** : salade verte, radis, œuf, tomate, asperge, crème citronnée (selon saison).

**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.

**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).

**Tomate au basilic** : dés de tomate, basilic (selon saison)





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

### **Liste des viandes**

Rôti de bœuf  
Rôti de porc  
Mignon de porc à l'ancienne  
Jambon de Vendée/Aoste  
Jambon à l'os  
½ cuisse de poulet rôti  
Suprême de pintade  
½ cuisse de pintade  
Pintade désossée, farcie et reconstituée  
Rôti de veau aux petits légumes  
Rôti de canard aux pêches  
Magret de canard  
Lapin désossé et farci bordelais  
Gigot d'agneau

### **Liste des poissons**

Saumon fumé  
Médaille de saumon frais  
Médaille de merlu  
Terrine de lotte  
Terrine de crabe à l'armoricaine  
Terrine de st Jacques  
Terrine de saumon  
Tataki de saumon mariné aux épices

### **Liste des accompagnements**

Julienne de légumes  
Mini ratatouille  
Flan de légume  
Flan forestier  
Cake aux légumes  
Cake chèvre/épinard  
Cake courgette/fête  
Tagliatelle de courgette au vinaigre balsamique  
Haricot vert en salade  
Chips

### **Liste des desserts**

Amandine aux poires  
Crème brûlée (à l'ancienne, aux fruits  
frais, au carambar)  
Crumble (pomme rhubarbe, aux fruits  
frais)  
Mousse au chocolat  
Panna cotta de fruit de saison  
Salade de fruit de saison  
Tarte aux fruits assortis  
Tarte aux fruits de saison (prune, figue,  
abricot, fraise...)  
Tarte aux poires

Tarte aux pommes  
Tarte aux pommes et amande  
Tiramisu (classique, ananas et fruits  
rouge)

### **Liste des gâteaux**

Duo passion framboise  
Fraisier  
Framboisier  
Les 12 coups de minuits  
Moelleux trois chocolat  
Pomme cassis





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

## *LES OPTIONS BUFFET*

### **Option vaisselle**

**Prix : 1,50€ HT (+ TVA 10%) soit 1,65€ TTC**

Assiette, verre, couvert, tasse, corbeille à pain, serviette et nappage buffet

### **Option service**

**Prix : 5,00€ HT (+ TVA 10%) soit 5,50€ TTC**

Avec vaisselle et nappage tissus inclus  
1 serveur pour 40 personnes

## **Les boissons**

### **LES SOFTS**

**Prix : 1,50€ HT (+ TVA 10%) soit 1,65€ TTC par personne**

Eau plate et Badoit  
Jus de fruit variés  
Coca-cola

### **LES BULLES**

**Prix : 3,33€ HT (+ TVA 20%) 4€ TTC par personne**

Crémant de Loire (2 verres par personne)  
Eau plate et Badoit  
Jus de fruit variés  
Coca-cola

OU

**Prix : 8€ HT (+ TVA 20%) soit 9,60€ TTC**

Champagne (1 verre par personne)  
Eau plate et Badoit  
Jus de fruits variés  
Coca-cola

### **LES VINS**

**Prix : 3,33€ HT (+ TVA 20%) soit 4€ TTC par personne**

Saint Nicolas de Bourgueil rouge et sauvignon blanc (1 verre par personne de chaque)  
Eau plate et Badoit  
Jus de fruits variés  
Coca-cola

### **CAFE**

**Option café prix : 0,50€HT ou 0,55€TTC**