



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



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

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 poivrade 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.

Nicoise : 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 (1verre 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