



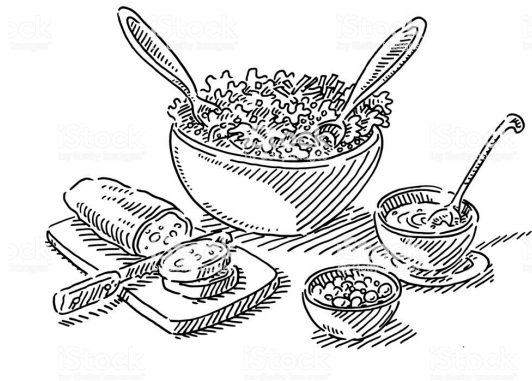
NOS BUFFETS

Commande 7 jours avant

A partir de 10 personnes

Nos buffets sont dressés en plats biodégradables, livrés* et installés sans supplément

* : Nantes et agglomération proche



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)

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



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

Commande 7 jours avant
Livré et installé à partir de 10 personnes, livraison Nantes et agglomération proche, sans supplément

LES BUFFETS FROIDS

Buffet tapas

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

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

Rillettes de poisson avec pain grillé

Chiffonnade de charcuterie :

Jambon d'Auvergne, saucisson sec, chorizo et jambon blanc

Dés de cake aux légumes

Dés de fromage

3 réductions sucrées

Buffet debout

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

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

2 brochettes de poisson :

Lotte et saumon / crevette et ananas

2 brochettes de viande :

Poulet et carotte au cumin / Magret de canard pêche

Plateau 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 7 jours avant

Livré et installé à partir de 10 personnes, livraison Nantes et agglomération proche, sans supplément

Buffet type 1

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

3 choix de salades d'entrée (300 gr par personne)

Rillette de poisson et pain grillé

Viandes ou poissons froids (2 sortes au choix)
Accompagnement (1 au choix)

Plateau de fromages

Dessert (1 au choix)

Pain et condiments

Buffet type 2

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

3 choix de salades d'entrée (300 gr par personne)

Charcuterie coupée:
Andouille, saucisson sec et chorizo
Terrine du chef

Viandes ou poissons froids (2 sortes au choix)
Accompagnement (1 au choix)

Plateau de fromages

Dessert (1 au choix)

Pain et condiments



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

Commande 7 jours avant
Livré et installé à partir de 10 personnes, livraison Nantes et
agglomération proche, sans supplément

LES BUFFETS CHAUDS

Buffet type 3

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

4 canapés de pain surprise

Plat chaud (1 au choix)

Dessert (1 au choix)

Pain tranché

Buffet type 4

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

3 choix de salades d'entrée (300 gr par personne)

Plat chaud (1 au choix)

Plateau de fromages

Dessert (1 au choix)

Pain et condiments

Les salades d'entrée (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.

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

Nordiste : riz, thon, tomate, œuf.

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.

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

César : salade verte, poulet, croûtons de pain, parmesan, sauce césar.

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

LES SAISONNIERES :

Printanière aux asperges : salade verte, radis, œuf, tomate, asperge, crème citronnée (avril-mai).

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.

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.

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

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).

St Jacques au basilic : salade verte, tomate marinée au basilic, St Jacques, julienne de céleri, vinaigrette au xérés.

Melon à la menthe : dé de melon, menthe, sirop de passion (juin à septembre)

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



- 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

½ cuisse de poulet rôti
½ suprême de pintade
Gigot d'agneau
Jambon blanc
Jambon d'Auvergne
Magret de canard
Mignon de porc à l'ancienne
Rôti de bœuf
Rôti de porc
Rôti de veau

Poissons

Médailon de merlu
Médailon de saumon frais
Saumon fumé
Terrine de crabe à l'armoricaine
Terrine de lotte
Terrine de saumon
Terrine de st Jacques

Accompagnements

Cake aux légumes
Cake chèvre/épinard
Cake courgette/fêta
Chips et salade verte
Flan de légume
Flan forestier
Haricot vert en salade
Mini ratatouille
Tagliatelle de courgette au vinaigre balsamique (juin à septembre)

Les desserts pour buffet type 1 à 4

Desserts

Amandine aux poires
Crème brûlée à l'ancienne
Mousse au chocolat
Panna cotta de fruit de saison
Salade de fruit de saison
Tarte aux fruits frais
Tarte aux poires
Tarte aux pommes
Tiramisu (classique, ananas et fruits rouge)

Gâteau personnalisé ou pièce montée

(+0,50€ TTC par personne)

3 choux pièce montée (choix parfums)
Charlotte poire chocolat aux éclats de nougatine
Délice poire caramel
Duo passion framboise
Fraisier (juin à septembre)
Framboisier (juin à septembre)
Moelleux trois chocolat
Pomme cassis

Les plats chauds

(à réchauffer par vos soins avec une fiche conseil ou livré chaud en caisson isotherme)

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

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

Suprême de pintade farcie : purée de pomme
de terre aux échalotes et lard confits

Caille désossée farcie aux raisins : gratin de
pomme de terre aux amandes

Hachis Parmentier de canard confit : et
salade verte

Jambalaya

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

LES PLUS :

Cassoulet : saucisson à l'ail, saucisse de
Toulouse, poitrine, et haricots blancs (+1€)

Choucroute : jarret, poitrine confite, saucisse
fumée, saucisson à l'ail, chou et pomme de terre
(+1€)

Couscous royal: collier d'agneau, poulet,
merguez, légumes, semoule (+1€)

Paella : poulet, crevettes gambas, langoustine,
calamar, moule, chorizo, légumes et riz (+1€)

Tajine d'agneau : citron et olives, carottes,
navets et boulgour (+1€)

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

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

Cochon de lait tranché : à partir de 25
personnes : sauce poivrée, haricots blancs et
salade verte (+3€)



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

LES OPTIONS BUFFET

Option vaisselle biodégradable

Prix : 1,50€ HT (+ TVA 10%) soit 1,65€ TTC par personne
Assiette, couvert, verre, serviette maslin et nappage buffet

Option vaisselle

Prix : 1,50€ HT (+ TVA 10%) soit 1,65€ TTC par personne
Assiette, verre à pied, couvert, serviette maslin et nappage buffet
Retour du matériel à votre charge

Option service

Prix : 6,00€ HT (+ TVA 10%) soit 6,60€ TTC par personne
Avec vaisselle et nappage tissu inclus
1 serveur pour 30 personnes pour 4 heures de service

Les boissons

LES SOFTS

Prix : 1,50€ HT (+ TVA 10%) soit 1,65€ TTC par personne
Jus de fruits variés, coca cola
Eau plate et Badoit

CAFE

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

Tarif à la bouteille (Soit environ 6 verres)

Nos pétillants 75cl

Blanc de blanc « Adrien Romet »	4,16€ HT / 5 TTC
Crémant de Loire « domaine de la Prévôté »	10€ HT/ 12€ TTC
Champagne « Le Brun De Neuville »	25€ HT/ 30€ TTC

Nos vins blanc 75cl

Muscadet cuvée prestige « Château de la Galissonnière »	5,83€ HT/ 7€ TTC
Sauvignon « Domaine de Cormerais »	5,83€ HT/ 7€ TTC
Chardonnay "Domaine des tilleuls"	5,83€ HT/ 7€ TTC
Quincy "Domaine Bernard Gouraud"	8,33€ HT/ 10€ TTC

Nos vins rouge 75cl

Cabernet « le p'tit lolo »	5,83€ HT/ 7€ TTC
Gamay « les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne »	5,83€ HT / 7 € TTC
Saumur Champigny « Domaine de Mollay »	8,33€ HT/ 10€ TTC
Saint Nicolas de Bourgueil « Cabernelle »	8,33€ HT/ 10€ TTC
Bordeaux St Georges St Emilion « Domaine Maisonneuve »	8,33€ HT/ 10€ TTC

Vin rosé 75cl

Gamay rosé "Les 3 Lézards"	5,83€ HT/ 7€ TTC
----------------------------	------------------

