



## NOS COCKTAILS

Commande 5 jours avant

A partir de 10 personnes

Livré \*, dressé en plats

biodégradables et installé sans  
supplément.

\* : Nantes et agglomération proche



Les apéritifs

Les cocktails

Le prestige

Les options cocktail

Les boissons

**Commande 5 jours avant**  
**Livré et installé à partir de 10 personnes, livraison Nantes et agglomération proche, sans supplément**

## **NOS APERITIFS**

### **Apéritif n°1**

**Prix : 5,50€ HT (+ TVA 10%) soit 6,05€ TTC par personne**

4 chouquettes salées variées  
1 verrine de saison  
1 cookie de saumon à la crème d'aneth  
1 mini brochette de saison

### **Apéritif n°2**

**Prix : 9€ HT (+ TVA à 10%) soit 9,90€ TTC par personne**

2 toasts assortis  
1 macaron saumon à l'aneth  
1 wrap crudité  
1 verrine de saison  
1 mini-chou à la rilette de poisson  
1 carpaccio de bœuf et parmesan

### **Plateau apéro**

**Prix : 8€ HT (+ TVA 10%) soit 8,80€ TTC par personne**

Chiffonnade de charcuterie : jambon d'auvergne, saucisson sec, chorizo  
Tranchette de saumon fumé  
Olives marinées  
Assortiment de légumes croquants  
Dés de fromage

**Vous avez la possibilité de pouvoir rajouter à votre apéritif**

Pain surprise : 25€ TTC les 48 canapés  
30€ TTC les 60 canapés

Réductions sucrées : 1,30€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**

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

## **NOS COCKTAILS**

### **Le 10 pièces**

**Prix : 11€ HT (+ TVA 10%) soit 12,10€ TTC par personne**

- 2 toasts assortis
- 1 cookie de saumon à la crème d'aneth
- 1 mini brochette magret fumé et pomme fruit
- 1 crémeux d'avocat, tomate confite et tourteau
- 1 verrine de saison
- 1 bretzel mousse de fromage frais aux herbes

3 réductions sucrées

### **Le 12 pièces**

**Prix : 15€ HT (+ TVA 10%) soit 16,50€ TTC par personne**

- 2 toasts assortis
- 1 burger au saumon fumé
- 1 sushi périgourdin
- 1 mini chou à la rilette de poisson
- 1 wrap crudité
- 1 verrine de saison
- 1 macaron au beurre de cacahuète
- 1 navette au fromage frais aux herbes

3 réductions sucrées

**Commande 5 jours avant**  
**Livré et installé à partir de 10 personnes, livraison Nantes et agglomération proche, sans supplément**

**Le 16 pièces**

Prix : 20€ HT (+ TVA 10%) soit 22€ TTC par personne

- 3 toasts assortis
- 1 mini blinis au saumon fumé
- 1 macaron bleu et noix
- 1 cuillère à sushi avec langoustine aux poires caramélisées
- 1 mille feuille de foie gras
- 1 wrap au poulet et curry
- 1 sushi au thon
- 1 tartare de magret de canard et pomme granny
- 1 verrine de saison
- 1 mini chou rilette de carotte, poivron et cumin
  
- 2 réductions sucrées
- 1 macaron
- 1 brochette de fruit

**Le Prestige**

Prix : 27€ HT (+ TVA 10%) soit 29,70€ TTC par personne

**COTÉ MER**

- 2 huîtres ouvertes avec perle d'échalote et pain de seigle
- 1 tranquette de saumon fumé, crème citronnée et pain grillé
- 1 carpaccio de St Jacques, citron vert et vanille

**COTÉ TERRE**

- terrine de foie gras de canard, compotée d'oignon et pain grillé
- 1 mille-feuille de foie gras, chutney et pain d'épice
- 1 sushi périgourdin
- 1 carpaccio de bœuf et parmesan

**COTÉ TERROIR**

- 1 brochette de poire et bleu
- Assortiment de dés de fromage (3 pièces)

**COTÉ DOUCEUR**

- 1 mini gâteau nantais
- 1 mini craquant chocolat
- 1 canelé caramel au beurre salé
- 1 salade de fruits de saison en verrine



- 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 : 0,50€ HT (+ TVA 10%) soit 0,55€ TTC par personne  
Flûtes, verres à pied ou tumblers

### Option service

Prix : 3€ HT (+ TVA 10%) soit 3,30€ TTC par personne  
Avec verrerie et nappage tissus inclus  
1 serveur pour 40 personnes et 2 heures de service

## Nos 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
----------------------------	------------------

