



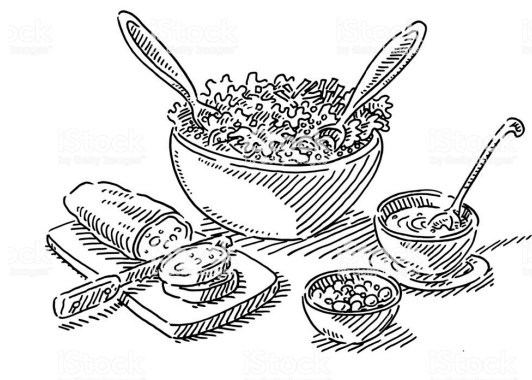
## NOS BUFFETS

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](mailto: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 : 14,00€ HT (+ TVA 10%) soit 15,40€ 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 : 15,00€ HT (+ TVA 10%) soit 16,50€ 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 : 15€ HT (+ TVA 10%) soit 16,50€ TTC par personne**

3 choix de salades d'entrée (250gr par personne)

Rillettes 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 : 17,00€ HT (+ TVA 10%) soit 18,70€ TTC par personne**

3 choix de salades d'entrée (250gr 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 : 21€ HT (+ TVA 10%) soit 23,10€ TTC par personne

3 choix de salades d'entrée (250gr 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  
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  
Brownies  
Crème brûlée à l'ancienne  
Eclair chocolat  
Gâteau nantais  
Mousse au chocolat  
Panna cotta de fruit de saison  
Salade de fruit de saison  
Tarte aux fruits frais  
Tarte au citron  
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** : 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 poivrade, 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 : 1,80€ HT (+ TVA 10%) soit 1,98€ TTC par personne  
Assiette, verre à pied, couvert, serviette maslin  
Retour du matériel à votre charge

### Option service

Prix : 6,50€ HT (+ TVA 10%) soit 7,15€ 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 »	5.50€ TTC (dont TVA 20%)
Crémant de Loire « domaine de la Prévôté »	13€ TTC (dont TVA 20%)
Champagne « Le Brun De Neuville »	32.50€ TTC (dont TVA 20%)

#### Nos vins blanc 75cl

Muscadet cuvée prestige « Château de la Galissonnière »	7.60€ TTC (dont TVA 20%)
Sauvignon « Domaine de Cormerais »	7.60€ TTC (dont TVA 20%)
Chardonnay "Domaine des tilleuls"	7.60€ TTC (dont TVA 20%)
Quincy "Domaine Bernard Gouraud"	10.80€ TTC (dont TVA 20%)

#### Nos vins rouge 75cl

Cabernet « le p'tit lolo »	7.60€ TTC (dont TVA 20%)
Gamay « les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne »	7.60 € TTC (dont TVA 20%)
Saumur Champigny « Domaine de Mollay »	10.80€ TTC (dont TVA 20%)
Saint Nicolas de Bourgueil « Cabernelle »	10.80€ TTC (dont TVA 20%)
Bordeaux St Georges St Emilion « Domaine Maisonneuve »	10.80€ TTC (dont TVA 20%)

#### Vin rosé 75cl

Gamay rosé "Les 3 Lézards"	7.60€ TTC (dont TVA 20%)
----------------------------	--------------------------