



BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY

44000 NANTES

☎ : 02-40-74-27-84

✉ : contact @bourget-traiteur.com



Cocktail / Vin d'honneur - Ateliers (pages 2 et 3)

Menus et Formules (pages 4 à 10)

Menus enfants (page 11)

Menus prestataires et invités de dessert (page 11)

Forfaits boissons (page 12)

Options pour votre soirée (page 13)

Brunch et buffet de retour (page 14)

Ce qui est inclus dans nos tarifs:

La mise en place et l'installation de votre décoration de table

Le personnel de cuisine et de salle à partir de 25 personnes

Le nappage et les serviettes en tissu blanc

Vaisselle et verrerie

Service des boissons, sans supplément

Nous pouvons réaliser une fontaine/ cascade avec présentation du dessert ou en ouverture de cocktail, sans supplément

Les frais de transport inférieur à 60 km de Nantes

Forfait matériel de cuisson, selon l'équipement des cuisines de votre salle

180€ (pour 120 personnes maximum)

Les dégustations sont réalisables à emporter avec une commande 7 jours avant minimum

Cocktail / Vin d'honneur

Le classique

Prix : 7€ TTC par personne

4 Chouquettes
(Jambon cru, fromage, saumon, chorizo ou sucrée)
2 Canapés de pain surprise
Panier de légumes croquants accompagné de ses sauces

Le 6 pièces

Prix : 10€ TTC par personne

2 Toasts assortis
1 Sushi périgourdin foie gras et magret fumé
1 Mini-chou
1 Verrine au choix
1 Mini-brochette au choix

Le 8 pièces

Prix : 14€ TTC par personne
5 pièces froides et 3 pièces chaudes

1 Verrine au choix
1 Navette au choix
1 Cookie de saumon à la crème d'aneth
1 Carpaccio de St Jacques, citron vert et vanille
1 macaron foie gras

1 Samoussa au choix
1 Croustini au choix
1 Mini burger Créole

Possibilité de rajouter des pièces cocktails supplémentaires ou atelier

Les ateliers d'animations

Tarif par atelier et par personne

Prix : 6€ TTC 2 à 3 pièces

Atelier campagnard :

Découpe de Jambon d'Auvergne devant vous, Terrine du Chef et rilette
Cornichon, beurre et pain de campagne

Atelier huître :

2 huîtres ouvertes devant vous
Beurre demi-sel, citron, perles de vinaigre échalote et pain de seigle

Atelier buffet végétarien :

Panier de légumes croquant et ses différentes sauces
Tapenades olive, poivron et tomate séchée
Pain grillé et baguette tranchée

Prix : 8€ TTC 3 à 4 pièces

Atelier foie gras :

Foie gras de canard poêlé devant vous, Foie gras de canard maison en terrine
Pain d'épices maison, pain grillé,
Compotée de figues, chutney mangue ananas, confiture d'oignons et
Pommes caramélisées

Atelier de la mer :

2 huîtres ouvertes devant vous
Beurre demi-sel, citron, perles de vinaigre échalote et pain de seigle
Saumon fumé en tranchette
Servi avec pain grillé, crème ciboulette et beurre

Atelier plancha poisson :

Pavé de thon aux herbes fraîches, cube de saumon au vinaigre de mangue et brochette de
crevettes ananas

Atelier plancha viande :

Brochette poulet et carotte au cumin
Brochette magret de canard
Brochette bœuf et oignon

Atelier wok poisson:

Préparé devant vous
Crevette et lotte avec différents légumes et sauces

Atelier wok viande :

Préparé devant vous
Poulet et bœuf avec différents légumes et sauces

Nos Menus

Le type 1 à 44€ TTC par personne

Le type 2 à 46€ TTC par personne

Le type 3 à 51€ TTC par personne

Le Rétro à 55€ TTC par personne

Nos Formules

Classique

Cocktail + mise en bouche + plat + fromage + dessert
à 62€ TTC par personne

Prestige

Cocktail avec atelier + plat + fromage + dessert
à 65€ TTC par personne

Tous nos menus sont modulables suivant notre carte

Un menu unique pour tous vos convives

Nous adapterons ensemble votre menu pour vos invités ayant un régime alimentaire spécifique (végétarien, végan, allergie, intolérance,...)

Les dégustations sont réalisables à emporter avec une commande 7 jours avant minimum



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

Menu Type 1

Prix : 44€ TTC par personne

ENTRÉE

Assiette fraîcheur : saumon fumé, terrine de lotte et crevette gambas

ou

Marbré de foie gras de canard, compotée de figues

ou

Pressé de légumes du soleil et mousse de fromage frais

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Filet de vieille, sauce provençale

ou

Suprême de pintade, sauce forestière

ou

Tarte aux légumes de saison

FROMAGE

Trio de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

ou

Aumônière de brie et chutney de fruit sec et pommes sur salades mêlées

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Petit pain et pain tranché

Café et thé

Menu Type 2

Prix: 46€ TTC par personne

ENTRÉE

Saumon fumé salade crème et brochettes de noix de Saint-Jacques

ou

Tartare aux deux saumons et crème montée

ou

Terrine de queue de bœuf au foie gras et compotée d'oignon

ou

Médailon de foie gras, cube de pomme façon tatin

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Dorade sauce aux coquillages

ou

Filet de sandre au beurre blanc

ou

Suprême de pintade et escalope de foie gras

ou

Quasi de veau et son jus

FROMAGE

Trio de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

ou

Croustillant de Curé Nantais sur salades mêlées

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Petit pain et pain tranché

Café et thé



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

Menu Type 3

Prix: 51€ TTC par personne

ENTRÉE

Assiette 3 magrets : fumé, en tarte, et cube mariné miel et sésame

ou

Tartare de fruits de mer et son sablé au parmesan

ou

Assiette gourmande : foie gras, saumon fumé, magret fumé avec ses accompagnements

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Pavé de thon, sauce miel et sésame

ou

Filet de St Pierre, sauce à l'orange

ou

Filet de bœuf (cuisson à la demande), sauce échalote

ou

Carré d'agneau et son jus

FROMAGE

Trio de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Rouleau de Sarrazin au curé nantais servi chaud sur salades mêlées

ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Petit pain et pain tranché

Café et thé

Menu Rétro

Prix: 55€ TTC par personne

ENTRÉE

Médailon de foie gras de canard, cube de pommes façon tatin

POISSON

Filet de sandre au beurre blanc

TROU NORMAND

Sorbet au choix (alcool non fourni)

VIANDE

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Caille désossée et farcie aux raisins

FROMAGE

Duo de fromages du terroir sur salades mêlées

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

3 choux de pièce montée et sa crème anglaise

Petit pain et pain tranché

Café et thé, servi au buffet ou à table

Formule Classique

Prix du cocktail seul : 21€ TTC par personne/Prix du repas seul : 41€ par personne

Prix de la formule: 62€ TTC par personne

COCKTAIL

- 2 Toasts variés
- 1 Mini brochette au choix
- 1 Cookie de saumon à la crème d'aneth
- 1 Verrine au choix
- 1 Mini wrap au choix
- 1 Bretzel mousse de fromage frais aux herbes
- 1 Cuillère de langoustine et poire caramélisée
- 1 Mini mille feuille de foie gras chutney et pain d'épice

- 1 Pruneau lardé
- 1 Tartelette salée de saison
- 1 Briochine à l'escargot
- 1 Croustille de St Jacques à l'estragon
- 1 Mini burger Rossini

MISE EN BOUCHE

- Cassolette de St Jacques au choix
- ou
- Triangle de pain d'épice, foie gras poêlé et vinaigre balsamique

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

- Filet de bar, sauce citron vert
- ou
- Mignon de veau, sauce périgourdine

FROMAGE

- Trio de fromages du terroir sur salades mêlées
- ou
- Rouleau de Sarrazin au curé nantais servi chaud sur salades mêlées
- ou
- Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément
Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Petit pain et pain tranché

Café et thé

Formule Prestige

Prix du cocktail seul : 27€ TTC par personne/Prix du repas seul : 38€ par personne

Prix de la formule: 65€ TTC par personne

Cocktail avec ateliers

Atelier de la mer :

2 huîtres ouvertes devant vous

Beurre demi-sel, citron, perles de vinaigre échalote et pain de seigle

Saumon fumé en tranquette

Servi avec pain grillé, crème ciboulette et beurre

Atelier plancha viande :

Brochette poulet et carotte au cumin

Brochette magret de canard

Brochette bœuf et oignon

Atelier buffet végétarien :

Panier de légumes croquant et ses différentes sauces

Tapenades olive, poivron et tomate séchée

Pain grillé et baguette tranchée

Pièces cocktail :

1 Verrine au choix

1 Macaron saumon à l'aneth

1 Carpaccio de bœuf

1 Mini burger Auvergnat

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Brochette de lotte et saumon, sauce au thym

ou

Mignon de veau, sauce périgourdine

FROMAGE

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

DESSERT

Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Combinaison possible d'un trio de desserts, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais

Petit pain et pain tranché

Café et thé

Menu enfant

Prix: 12€ TTC par personne

Prix du menu pour baby-sitter : 15€ TTC par personne

ENTRÉE

Assortiment de salades ou Assortiment de charcuterie ou
Melon jambon blanc (selon saison)

PLAT

Emincé de dinde et purée de pommes de terre maison
ou

Poisson et riz

DESSERT

Eclair au chocolat ou Tarte aux pommes ou Brownies

Menu demi-part (adolescent)

Il correspond à une demi-part du menu adulte
Prix du menu adulte par personne divisé par deux

Box enfant

Prix : 10€ TTC par personne

Carotte râpée ou une barquette de bille de melon (selon saison)

1 sandwich club au jambon (ou autre)

1 paquet de chips

1 yaourt ou 1 compote à boire

1 surprise

Repas pour prestataire

Prix : 18€ TTC par personne

Différent de celui des invités

Plateau repas froid

ou

Plat chaud, fromage, dessert et café

Invités de dessert

Soit prix : 16€ TTC par personne

Assiette anglaise :

2 tranches de rôti de bœuf, 1 tranche de jambon d'Auvergne, 1 de pavé au poivre

Tarte provençale servie chaude ou melon en saison

Fromage et dessert identiques au menu choisi

Pain et café

Ou bien

Prix : 7€ TTC (dont TVA 10%)

Dessert identique au menu choisi avec café



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

LES BOISSONS

Calculées en fonction du nombre de menu adulte

Pour le cocktail

Forfait 1

Prix : 5€ TTC par personne

Punch ou sangria maison
(2 verres par personne)
Jus de fruits
Coca-cola
Eau plate et Badoit

Forfait 2

Prix : 7€ TTC par personne

Crémant de Loire (2 verres par personne)
Jus de raisin pétillant
Jus de fruits
Coca-cola
Eau plate et Badoit

Pour les menus 4 plats

Forfait 1

Prix : 10€ TTC par personne

Le vin blanc
Muscadet ou Sauvignon ou Chardonnay
Le vin rouge
Cabernet ou Gamay
Les bulles
Crémant de Loire
(1 verre par personne)
Les eaux
Bouteilles en verre d'Evian et de Badoit

Forfait 2

Prix : 12,50€ TTC par personne

Le vin blanc
Quincy ou Malvoisie
Le vin rouge
St Nicolas de Bourgueil ou
Saumur Champigny ou Bordeaux
Les bulles
Crémant de Loire
(1 verre par personne)
Les eaux
Bouteilles en verre d'Evian et de Badoit

Forfait menu Rétro

Prix : 15€ TTC par personne

Entrée : Malvoisie
Poisson : Sauvignon
Trou Normand : Selon votre choix
Viande : St Nicolas de Bourgueil
Dessert : Crémant de Loire
Les eaux : Bouteilles en verre d'Evian et
de Badoit

LES SOFTS

Prix : 4€ TTC par personne

Jus de fruits variés, coca cola
Bouteilles en verre d'Evian et de Badoit
Pour le cocktail et le repas

LES EAUX

Prix : 1,50€ TTC (dont TVA 20%)

Bouteilles en verre d'eau minérale et
pétillante
Pour le cocktail et le repas

Option pour votre soirée

Service au bar

Verres et nappage inclus

2 serveurs (pour 200 personnes max)

Prix : 40€/heure TTC par serveur

Verrerie

Verre à pied, tumbler, flûte ou tasses

Prix : 0,25€ TTC pièce

Amuse-gueule salé ou sucré

Navette (jambon cru, saumon fumé, fromage frais ou rilette de poisson) : 1,30€ TTC pièce

Pain surprise de 48 canapés : 27€ TTC le pain

Pain surprise de 60 canapés : 32,50€ TTC le pain

Cube de fruits frais avec pique 1€ TTC pièce

Réductions sucrées 1,40€ TTC pièce

Chouquettes sucrées 0,35€ TTC pièce

Brioche avec café

Présenté en roue avec le brancard 2,00€ TTC la part

Bière

Prix du fût de 30L : 99€ TTC

Tireuse à bière et eco-cup inclus



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

Brunch ou buffet de retour livré entre 9h et 12h30

Prévu sans service

Formule brunch

Prix : 15 euros TTC par personne

2 Mini-viennoiseries par personne

1/2 de baguette moulée avec beurre et 2 sortes de confiture

Assortiment de charcuterie tranchée (jambon blanc, jambon cru, saucisson sec)

Rillettes de poissons et pain grillé

Dés de cake aux légumes

Plateau de fromages

Salade de fruits frais

Formule buffet

Prix : 15 euros TTC par personne

Buffet de 3 salades :

Piémontaise, taboulé et italienne

Viandes froides

Rôti de boeuf (2 tranches par personne) et rôti de porc (1 tranche par personne)

Flan de légumes et salade verte

Plateau de fromages

Tarte aux pommes

ou tarte normande au poire ou tarte aux fruits de saison

Pain et condiments

Formule buffet chaud

Prix : 15 euros TTC par personne

4 canapés de pain surprise

Plat livré chaud en caisson isotherme

Exemple : jambalaya, blanquette au choix, colombo au choix, lasagne au choix

Tarte aux pommes

ou tarte normande au poire ou tarte aux fruits de saison

Pain tranché

Les tarifs sont compris avec la livraison mais sans fourniture de vaisselle

Option vaisselle biodégradable

Prix : 1,65€ TTC par personne

Assiette, couvert, verre, serviette maslin et nappage buffet

Option vaisselle

Prix : 2€ TTC par personne

Assiette, verre à pied, couvert, serviette maslin et nappage buffet

**Le retour du matériel et de la vaisselle est à votre charge le lundi suivant la prestation,
de 9h à 14h**