



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 : 6€ HT (+ TVA 10%) soit 6,60€ 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 : 9.50€ HT (+ TVA à 10%) soit 10.45€ 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 : 8,50€ HT (+ TVA 10%) soit 9,35€ 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 : 27€ TTC les 48 canapés
32,50€ TTC les 60 canapés

Réductions sucrées : 1,40€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 : 12€ HT (+ TVA 10%) soit 13.20€ 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 : 16€ HT (+ TVA 10%) soit 17.60€ 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 : 21€ HT (+ TVA 10%) soit 23.10€ 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

LES OPTIONS COCKTAIL

Option verrerie

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

Option service

Prix : 3,50€ HT (+ TVA 10%) soit 3,85€ 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 »	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%)
Malvoisie « Les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne »	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%)
----------------------------	--------------------------