



PRESTATION AVEC SERVICE

SOMMAIRE

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

Menus et Formules (pages 4 à 10)

Menu enfant (page 11)

Menu prestataire et invités de dessert (page 11)

Forfaits boissons (page 12)

Options pour votre soirée (page 13)

Les retours : brunch ou buffet (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

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

Aucune boisson n'est comprise dans nos cocktails et nos menus

Service de vos boissons, sans supplément

Les frais de transport inférieur à 60 km de Nantes, sans supplément

**Forfait matériel de cuisson, selon l'équipement des cuisines de votre salle
180€ (pour 120 personnes maximum)**

Nos menus sont des propositions, nous les adapterons suivant vos choix

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

BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY, 44000 NANTES

 : 02-40-74-27-84  : contact@bourget-traiteur.com

Cocktail / Vin d'honneur

(Hors boisson)

Possibilité de rajouter des pièces cocktails supplémentaires ou atelier

Le classique

Prix : 8€ TTC par personne

3 Chouquettes salées variées
2 Canapés de pain surprise
Panier de légumes croquants et ses sauces

Le 6 pièces

Prix : 11,50€ TTC par personne

2 Toasts assortis
1 Verrine de saison
1 Mini-brochette de saison
1 Cookie de saumon à la crème d'aneth
1 Mini-wrap crudité

Le 8 pièces

Prix : 18,10€ TTC par personne
5 pièces froides et 3 pièces chaudes

1 Triangle pain d'épices, compotée d'oignon et chèvre
1 Macaron foie gras
1 Mini-éclair à l'asperge verte
1 Mini tartare de saumon
1 Mini burger auvergnat

1 Nem, effiloché de canard et compotée de figues
1 Tartelette salée de saison
1 Beignet de crevette

Les ateliers d'animations

Tarif par atelier et par personne

Prix : 7€ TTC

Atelier campagnard

Découpe de Jambon de pays devant vous, terrine du Chef et rilette
Cornichon, beurre et baguette tradition tranchée

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 croquants et ses différentes sauces
Tapenades olive, poivron et tomate séchée
Pain grillé et baguette tradition tranchée

Les ateliers d'animations
Tarif par atelier et par personne

Prix : 9€ TTC

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 crevette marinée à l'ail

Atelier plancha viande

Aiguillette de poulet et crème de moutarde, magret de canard au poivre mignonette
bavette de bœuf à l'échalote

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 59€ TTC par personne

Le type 2 à 61,50€ TTC par personne

Le type 3 à 66€ TTC par personne

Le Rétro à 76,50€ TTC par personne

Nos Formules

Classique

**Cocktail + mise en bouche + plat + fromage + dessert
à 79€TTC par personne**

Prestige

**Cocktail avec atelier+ trou normand + plat + dessert
à 86€TTC par personne**

Tous nos menus sont modulables suivant notre carte

Un menu unique pour tous vos convives

Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules

**Possibilité d'ajouter un trou normand : +3€ TTC par personne
(sorbet + alcool au choix)**

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

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

Menu Type 1

Prix : 59€ TTC par personne

ENTRÉE

Rosace de tomates tricolores, burrata et vinaigrette aux herbes fraîches
ou
Duo de terrine de poisson et saumon fumé avec sa crème au vinaigre de framboise

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Pavé de merlu, crème de cèpes
ou
Sot-l'y-laisse de volaille laqué au miel

FROMAGE

Trio de fromages du terroir sur salade mêlée
ou
Ardoise de 4 fromages en centre de table, salade mêlée en saladier

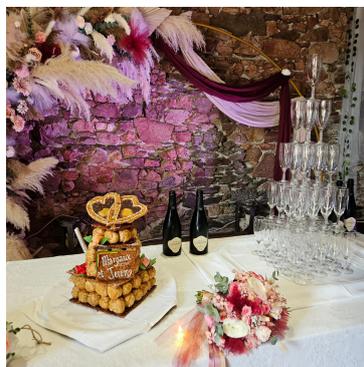
DESSERT

Présentation du dessert
Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Assiette gourmande
Combinaison possible d'un trio de desserts,
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une verrine de fruits frais

Café et thé

Petit pain et pain tranché



**Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules**

Menu Type 2

Prix: 61,50€ TTC par personne

ENTRÉE

Saumon fumé salade crémée et brochette de noix de Saint-Jacques
ou
Médailillon de foie gras, pommes façon tatin et son pain grillé
ou
Pressé de légumes du soleil et mousse de fromage frais

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Dorade, sauce coquillage
ou
Suprême de pintade farci graines de moutarde et champignons

FROMAGE

Trio de fromages du terroir sur salade mêlée
ou
Ardoise de 4 fromages en centre de table, salade mêlée en saladier
ou
Croustillant de Curé Nantais sur salade mêlée

DESSERT

Présentation du dessert
Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Assiette gourmande
Combinaison possible d'un trio de desserts,
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une verrine de fruits frais

Café et thé

Petit pain et pain tranché



Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules

Menu Type 3

Prix: 66€ TTC par personne

ENTRÉE

Trio de ravioles de langoustine et sa sauce à la truffe

ou

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

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Filet de bar au beurre blanc

ou

Magret de canard, sauce foie gras

FROMAGE

Rouleau de sarrasin au curé nantais servi chaud sur salade mêlée

ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salade mêlée en saladier

DESSERT

Présentation du dessert

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

Assiette gourmande

Combinaison possible d'un trio de desserts,

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

Café et thé

Petit pain et pain tranché



Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules

Menu Rétro

Prix: 76,50€ TTC par personne

ENTRÉE

Duo terre et mer : médaillon de foie gras et saumon fumé

POISSON

Filet de sandre au beurre blanc

TROU NORMAND

Sorbet et alcool au choix

VIANDE

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte

Quasi de veau et son jus

FROMAGE

Duo de fromages du terroir sur salade mêlée

DESSERT

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

3 choux de pièce montée et sa crème anglaise

Café et thé, servi au buffet ou à table

Petit pain et pain tranché



Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules



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

Formule Classique

Prix du cocktail seul : 24,70€ TTC par personne/Prix du repas seul : 54,30€ par personne
Prix de la formule: 79€ TTC par personne

COCKTAIL

Le 14 pièces

- 2 Toasts variés
- 2 chouquettes salées variées
- 1 Mini brochette de saison
- 1 Mini-rouleau de printemps crevette
- 1 Crèmeux d'avocat, tomate confite et tourteau
- 1 Mini-blinis de sarrasin et mousse de chèvre
- 1 Mini burger périgourdin
- 1 Macaron saumon et aneth

- 1 Samoussa bœuf et menthe
- 1 Accras de morue
- 1 Briochine à l'escargot
- 1 Croustini pommes et curé nantais

MISE EN BOUCHE

- Cassiolette de St Jacques et julienne de légumes
- ou
- Raviole de ricotta, sauce petits pois et menthe

PLAT

- Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte
- Queue de lotte, sauce passion
- ou
- Mignon de veau, sauce périgourdine

FROMAGE

- Rouleau de sarrasin au curé nantais servi chaud sur salade mêlée
- ou
- Ardoise de 4 fromages en centre de table, salade mêlée en saladier

DESSERT

- Présentation du dessert
- Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

- Assiette gourmande
- Combinaison possible d'un trio de desserts,
- Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une verrine de fruits frais

- Café et thé

- Petit pain et pain tranché

**Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules**

Formule Prestige

Prix du cocktail seul : 37,70€ TTC par personne/Prix du repas seul : 48,30€ par personne
Prix de la formule: 86€ TTC par personne

Cocktail avec ateliers

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 huître

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

Pièces cocktails

1 Mini-burger végétarien
1 Mini-chou rilette de carotte, poivron et cumin
1 Verrine de saison
1 Mini-mille feuille de foie gras
1 Mini-blinis au saumon fumé
1 Maki de thon aux herbes
1 Bouchée de homard au miel
1 Carpaccio de bœuf et parmesan
1 Macaron tomate confite et fromage frais

TROU NORMAND

Sorbet et alcool au choix

PLAT

Servi avec 2 accompagnements au choix selon notre carte
Suprême de pintade et escalope de foie gras
ou
Côte de bœuf, sauce échalote

DESSERT

Présentation du dessert
Possibilité de réaliser une pièce montée de votre convenance, sans supplément

Assiette gourmande
Combinaison possible d'un trio de desserts,
Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une verrine de fruits frais

Café et thé

Petit pain

**Tous nos menus sont modulables suivant notre carte,
le tarif sera modifié suivant vos choix
Aucunes boissons ne sont comprises dans nos menus et nos formules**



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

Menu enfant

Prix: 14€ TTC par personne
Prix du menu pour baby-sitter : 17€ TTC par personne

ENTRÉE

Assortiment de salades ou Assortiment de charcuterie ou melon jambon blanc

PLAT

Emincé de dinde et purée de pommes de terre maison

ou

Poisson et riz

DESSERT

Eclair au chocolat ou Tarte aux pommes

Ou

PLAT

Burger maison (bœuf, cheddar, sauce barbecue) et pommes de terre sautées

DESSERT

Brownies ou panna cotta

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

(DJ, photographe, vidéaste,...)

Prix : 18€ TTC par personne
Différent de celui des invités

Plateau repas froid

ou

Plat chaud, fromage, dessert et café

Invités de dessert

Prix : 20€ TTC par personne

Assiette anglaise :

2 tranches de rôti de bœuf, 1 tranche de jambon de pays, 1 tranche de terrine du chef et flan de légumes

Fromage et dessert identiques au menu choisi

Pain et café

SOIT

Prix : 9€ TTC par personne

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 : 4,50€ TTC par personne

Punch ou sangria maison
(2 verres par personne)

Forfait 2

Prix : 6€ TTC par personne

Crémant de Loire
(2 verres par personne)

Forfait 3

Prix : 6,50€ TTC par personne

Crémant de Loire
(1 verre par personne)
Muscadet
(1 verre par personne)
Gamay Rosé
1 verre par personne)

Pour menu 4 plats

Forfait 1

Prix : 10€ TTC par personne

Le vin blanc
Sauvignon ou Chardonnay
Le vin rouge
Saumur Champigny
ou Gamay
Les bulles
Crémant de Loire
(1 verre par personne)

Forfait 2

Prix : 14,50€ TTC par personne

Le vin blanc
Quincy
Le vin rouge
St Nicolas de Bourgueil
ou Bordeaux
Les bulles
Crémant de Loire
(1 verre par personne)

Forfait menu Rétro

Prix : 16€ TTC par personne

Entrée : Malvoisie
Poisson : Sauvignon
Trou Normand : Selon votre choix
Viande : St Nicolas de Bourgueil
Fromage : St Nicolas de Bourgueil
Dessert : Crémant de Loire

Forfait menu Prestige

Prix : 12€ TTC par personne

Trou Normand : Selon votre choix
Viande : Bordeaux, Saint Emilion
Dessert : Champagne
(1 verre par personne)

Autres possibilités

Calculées en fonction du nombre de personne

LES SOFTS

Prix : 5€ TTC par personne
Jus de fruits variés, coca cola
Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau
pétillante
Pour le cocktail et le repas

LES EAUX

Prix : 2,50€ TTC par personne
Bouteilles en verre d'eau plate et d'eau pétillante
Pour le cocktail et le repas

Option pour votre soirée

Service au bar

Prix : 250€ TTC

2 serveurs pour 2h service
Verres et nappage inclus
Hors boissons
Heure supplémentaire : 100€ TTC

LES SOFTS

Prix : 2€ TTC par personne

Jus de fruits variés, coca cola
Eau plate et eau pétillante

Amuse-gueule salé ou sucré

Navette (jambon cru, saumon fumé, fromage frais ou rilette de poisson) : 1,40€ TTC pièce
Mini club (jambon emmental, tapenade, saumon tzatziki) : 1,40€ TTC pièce
Pain surprise de 48 canapés : 30€ TTC le pain
Pain surprise de 60 canapés : 35€ TTC le pain

Cube de fruits frais avec pique 1€ TTC pièce
Réduction sucrée 1,50€ TTC pièce
Chouquette sucrée 0,40€ TTC pièce

Brioche avec café

3,50€ TTC la part

Présenté en roue avec le brancard et tasse biodégradable, touillette et sucre

Bière, Goudale blonde

Prix du fût de 30L : 110€ 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, sans vaisselle et sans boisson

Formule brunch

Prix : 20€ TTC par personne

Café et sucre
2 Mini-viennoiseries par personne
1/2 de baguette moulée
Beurre demi-sel, 2 sortes de confiture et pâte à tartiner au chocolat
Assortiment de charcuterie tranchée (jambon blanc, jambon de pays, saucisson sec)
Saumon fumé en tranchette
Plateau de fromages
Salade de fruits frais

Formule buffet

Prix : 20€ TTC par personne

Buffet de 3 salades : Piémontaise, taboulé et italienne
Rillettes de poisson
Viandes froides : Suprême de poulet et rôti de porc
Cake aux légumes et salade verte
Plateau de fromages
1/2 Tarte aux pommes et 1/2 mousse au chocolat
1/3 de baguette moulée et condiments

Formule buffet chaud

Prix : 20€ 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
1/2 Tarte aux pommes et 1/2 mousse au chocolat

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

Option vaisselle biodégradable

Prix : 2€ TTC par personne

Assiette, couvert, verre, serviette maslin et nappage buffet

Option vaisselle

Prix : 2,50€ TTC par personne

Assiette, verre, couvert, serviette maslin et nappage buffet

Option soft

Prix : 2€ TTC par personne

Jus de fruits variés, coca cola
Eau plate et eau pétillante

Le matériel (percolateur, nappes, verrerie, vaisselle,...) laissé sur place pour le bon déroulement de votre événement est à nous retourner le lundi suivant la prestation, entre 7h30 et 12h30