



Bourget Traiteur
Tél : 02.40.74.27.84

Fax : 02.40.37.08.74
Email:bourget.gabriel@wanadoo.fr

Propositions de Buffet cocktail déjeunatoire prévu avec service au CCO
le 13 juin 2013

Par nos soins , fourniture de la vraie vaisselle ,napage tissus blanc
Et service

Amuse-gueule froids (6 pièces)

1 langoustine aux poires caramélisées

1 cookie de saumon à la crème d'aneth

1 mini-verre aux saveurs (fondant de chou-fleur et mini-ratatouille)

1 navette au rôti de boeuf

1 mini brochette de tomates cerises et mozzarella

1 cornet de sarrazin aux légumes croquants

Amusr-gueule chauds (3 pièces)

1 Samoussa de legumes

1 crostini tomate mozzarella

1 mini-tarte assortie (Provençale , poireaux , chèvre et oignons caramélisés

Pour le dessert (3 pièces)

3 réductions sucrées par personne assorties

Café

Boissons: Muscadet sur lie, Saumur Champigny

(une bouteille pour 8 de chaque) , eau plate ,badoit et jus de fruits artisanaux

Prix par personne sans le VIN 18,85 euros HT +TVA 7%

SARL au capital de 10 000 € - 101, Boulevard Dalby - 44000 NANTES

Siret : 47804281500017 - TVA : FR 44 478 042 815



Bourget Traiteur
Tél :02.40.74.27.84

Fax : 02.40.37.08.74
Email:bourget.gabriel@wanadoo.fr

Accueil café et viennoiserie (2 mini viennoiseries par personne)

Vers 9H

Prix:5 euros HT (TVA 7%)

2 pauses cafés sont prévues vers 11H et 16H

Prix: 1,50 euros HT (TVA 7%) par pause café

A votre écoute pour étudier toute modification