

## LE ROMANTIQUE

**MENU à 34.00 €**

~~~~~

**T**errine de St Jacques et son Coulis de Mâche

**S**alade de Magret et Gésiers Confits

**A**ssiette Fraicheur (en saison)

(melon, asperges, jambon sec, salade verte)

~~~~~

**F**euilleté de Cabillaud à la Fondue de Poireaux

**T**imbale de Filet de Rouget sur Légumes Pesto

**C**assolette de Pétoncles et Ecrevisses à la Bordelaise

~~~~~

**G**ranité au Muscadet (+ 1.00 €)

~~~~~

**A**ile de Pintade à la Crème d'Asperge

**C**uisse de Confit de Canard à l'Orange

**T**ronçons de Mignon de Porc Rôti à l'Ancienne

~~~~~

**A**ssiette de Trois Fromages

(Brie, St Nectaire, Chèvre)

~~~~~

**C**ascade de Champagne (+ 1.00 €)

(Hors Boissons)

~~~~~

**D**essert des Mariés au choix

~~~~~

**C**afé et son Chocolat



## LE GALANT

**MENU à 37.00 €**

~~~~~

**S**alade de Pétoncles et Lardons

**G**ondole de Crème d'Asperges aux Langoustines

**N**ormandy au Foie Gras, Pomme Confitée

et Gelée de Cidre

~~~~~

**C**oquille St Jacques à la Normande

**F**ilet de Perche Rôtie aux Sésames et Coriandre Fraiche

**P**avé de Sandre Sauce Nantaise

~~~~~

**G**ranité au Muscadet (+ 1.00 €)

~~~~~

**M**ignon de Porc aux Figues

**M**agret au Poivre Vert

**S**elle d'Agneau Braisée au Jus et Romarin

~~~~~

**P**lateau de Fromages

et sa Salade Verte

~~~~~

**C**ascade de Champagne (+ 1.00 €)

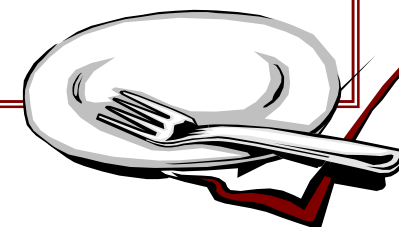
(Hors Boissons)

~~~~~

**D**essert des Mariés au choix

~~~~~

**C**afé et son Chocolat



### Dessert des Mariés au choix présenté en salle :

- ♥ Le Cote d'Ivoire
  - ♥ Le Capitole
  - ♥ Le Jupiter
  - ♥ Le Fraisier
  - ♥ Le Safari
  - ♥ Le Montélimar
  - ♥ Le Poire Caramel
  - ♥ L'Impérial Mandarine
  - ♥ Le Craquant aux Fruits Rouges
  - ♥ Le Craquant des Iles
  - ♥ Le Royal
- ~~~~~
- ♥ Pièce Montée (3 choux) + 1.00 €
  - ♥ Assiette de 2 demi-desserts  
au choix + 0,50 €
  - ♥ Assiette de 3 demi-desserts  
au choix + 1.50 €
  - ♥ Buffet de desserts + 1.50 €  
(3 demi-desserts au choix,  
+ salade de fruits + mousse au chocolat)

**LE SENTIMENTAL**

**MENU à 39,20 €**

~~~~~

**D**ôme des Iles au Homard

**A**ssiette Landaise au Foie Gras

**T**artare de St Jacques aux Petits Légumes Méditerranéen

~~~~~

**F**ilet de Sandre au Beurre Blanc

**P**apilote de Cabillaud sur Concassé de Tomates

**M**illefeuille de Saumon aux St Jacques

~~~~~

**G**ranité au Muscadet (+ 1.00 €)

~~~~~

**P**avé de Rumsteck en Réduction de Bourgueil

**N**oix de Veau au Cidre

**S**uprême de Pintade Farci au Foie Gras

~~~~~

**P**lateau de Fromages

et sa Salade Verte

~~~~~

**C**ascade de Champagne (+ 1.00 €)

(Hors Boissons)

~~~~~

**D**essert des Mariés au choix

~~~~~

**C**afé et son Chocolat



Sénégal

**LE PASSIONNÉ**

**MENU à 42,70 €**

~~~~~

**F**oie Gras de Canard et Compotée de Figues

**M**éli-Mélo de Homard, St Jacques et Gambas Poêlés

**A**ssiette Gourmande

(Foie gras, saumon fumé, magret fumé, asperges, tartare de St Jacques)

~~~~~

**Q**ueue de Lotte au Lard Fumé Façon Grand-Mère

**F**ilet de Bar au Coulis de Langoustines

**D**orade Royale au Noilly

~~~~~

**G**ranité au Muscadet (+ 1.00 €)

~~~~~

**F**ilet de Bœuf au Foie Gras

**G**renadin de Veau Sauce Périgourdine

**E**mincé d'Agneau au Thym Frais et Jus de Marsala

~~~~~

**A**rdoise de Fromages Affinés P. Beillevaire

ou **C**roustillant de Curé Nantais

et sa Salade Verte

~~~~~

**C**ascade de Champagne (+ 1.00 €)

(Hors Boissons)

~~~~~

**D**essert des Mariés au choix

~~~~~

**C**afé et son Chocolat



## **BUFFET DE VIN D'HONNEUR**

(9 pièces par personne, hors boissons)

- 5 Toasts Assortis
- 1 Mini-Club au Thon
- 1 Mini-Brochette de Légumes
- 2 Mini-Cakes Salés

**...7,60 € /personne**



## **MENU ENFANT à 13.00 €**

(enfant de moins de 10 ans)

~~~~~  
**Assiette de Crudités**

~~~~~  
**Emincé de Volaille**

~~~~~  
**Pommes Sautées**

~~~~~  
**Dessert**

## **INVITES DE DESSERT**

**à 17.00 €**

~~~~~  
**Assiette Complète**  
(entrée des mariés, saumon fumé,  
rôti de porc, rôti de bœuf)

~~~~~  
**Salade Verte**

~~~~~  
**Fromage et Dessert**  
des Mariés (hors supplément)

~~~~~  
**Café et son Chocolat**

## **FOURNITURE**

### **VIN D'HONNEUR**

Kir au Mousseux De Lalande  
Et sa crème Maison  
(3 verres / personne)

~~~~~  
Jus de Fruits  
Eau Minérale  
(1 verre / personne)

**...2,85 € /personne**

## **BUFFET DE VIN D'HONNEUR**

(10 pièces par personne, hors boissons)

- 4 Toasts Assortis
- 2 Brochettes Tapas
- 2 Briochettes aux St Jacques
- 1 Verrine de Carpaccio de Homard
- 1 Coupelle de Rillettes de Cabillaud

**...14,90 € /personne**



## **FORMULE DE VINS à 4.50 €**

~~~~~  
1 Kir au Mousseux De Lalande  
Et sa crème Maison

~~~~~  
Sauvignon ou Chardonnay  
(1 bout. Pour 4 personnes)

~~~~~  
Gamay Rouge ou Anjou Rouge  
(1 bout. Pour 4 personnes)

~~~~~  
Eau Minérale  
(1 bout. plastique pour 3 personnes)

~~~~~  
1 Coupe de Mousseux De Lalande  
Rosé

**pour d'autres formules nous consulter**



## **EN SUPPLEMENT :**

~~~~~  
**Nappage Couleur**  
**Serviettes Couleur**  
**Assiettes carrées**  
**Assiettes de présentation**  
**Mobilier (tables, chaises)**  
**Chandelier**  
**Tireuse à Bière**



## **ET POUR LE BAL ...**

- Percolateur 150 cafés ..... **50.00 €**  
(avec café, sucre, tasses  
et touillettes)
- Brioche des Mariés 120 pers  
en forme de cœur ..... **95.00 €**
- Fût de Bière 30 Litres  
avec Tireuse ..... **85.00 €**

Prix TTC dont TVA 5.5 %  
Sauf boissons alcoolisées : TVA 19.6 %



### Conditions Générales

- Réception dans la salle de votre choix équipée de matériels professionnels
- Supplément à définir en cas de salle non équipée en matériels professionnels
- Préparation de la salle (tables, chaises, nappes, vaisselles, couverts, serviettes) par nos soins
- Nos prix comprennent le repas, le nappage et les serviettes tissu blanc, la vaisselle, le service : 1 serveur pour 30 personnes en repas assis
- Après le service du repas, nous assurons la remise en état de la salle et des cuisines
- Pas de droit de bouchon et le service de vos vins n'entraîne pas de supplément de prix
- Nos prix sont garantis dès la signature du contrat.
- Un acompte de 500,00 € sera demandé pour rendre la réservation effective.
- Majoration de 10 % des prix des menus pour toute réception inférieure à 50 adultes.

### Exemples de buffets froids du retour

pour d'autres formules nous consulter



#### L'AMICAL à 9,65 €

Assortiment de Crudités  
Assortiment de Charcuteries  
(saucisson sec et à l'ail, andouille,  
terrines de mousse de canard)

Rôti de Bœuf et Rôti de Porc  
Chips, Pain de Campagne

Fromages (brie et Emmental)  
Tartelette Pommé

#### LE CHALEUREUX à 11,50 €

Assortiment de Salades Composées

Terrine de Campagne Maison

Rôti de Bœuf, Jambon Sec et Emincé  
de Volaille

Chips, Pain de Campagne

Fromages (Brie et Emmental)

Tarte aux Fruits de Saison

#### Location de Vaisselle pour le retour à 1.90 €/pers.

(1 verre, 1 Gde Assiette et Assiette à Dessert, 1 Jeu de couverts)  
à rendre non lavée



### *Votre Réception avec Service*



### *Maître Artisan Fabricant*



*Notre site internet : [www.bossis-traiteur44.com](http://www.bossis-traiteur44.com)*

P.A. des Coteaux de Grand-Lieu      Tél. 02.40.26.80.06

Rue de la Borne Seize      Fax 02.40.32.72.12

44830 BOUAYE

[bossis.didier@wanadoo.fr](mailto:bossis.didier@wanadoo.fr)

**COCKTAIL-DINATOIRE DES AMOUREUX**

**MENU à 49.50 €**

~~~~~

6 Toasts Assortis  
2 Brochettes Tapas  
1 Brochette de Légumes  
2 Mini-Club au Thon  
1 Cassolette de Rillettes de Cabillaud et Crevette Marinée  
1 Verrine de Carpaccio de Homard  
1 Atelier de Découpe de Foie Gras  
Ou Saumon Fumé (petits pains compris)  
1 Atelier de Brochettes de Volaille ou St Jacques  
Grillées à la demande

~~~~~

**Suite du Repas Servi à Table**

~~~~~

**P**avé de Rumsteck en Réduction de Bourgueil

**N**oix de Veau au Cidre

**S**uprême de Pintade Farci au Foie Gras

~~~~~

**A**rdoise de Fromages Affinés P.Beillevaire  
et sa Salade Verte

~~~~~

**C**ascade de Champagne (+ 1.00 €)  
(Hors Boissons)

~~~~~

**D**essert des Mariés au choix

~~~~~

**C**afé et son Chocolat

**BUFFET DES AMANTS**

**MENU à 36.30 €**

~~~~~

**Buffet d'Entrées et Poissons Froids**

~~~~~

**S**alade de Magret et Gésiers Confits

**S**alade de Billes de Légumes

**P**etit Entremet d'Avocat aux Ecrevisses

**T**errine de St Jacques au Coulis de Mâche

Saumon en Bellevue

~~~~~

**Suite du Repas Servi à Table**

~~~~~

**S**uprême de Pintade Farci au Foie Gras  
ou **M**agret de Canard au Poivre Vert

~~~~~

**P**lateau de Fromages  
et sa Salade Verte

~~~~~

**C**ascade de Champagne (+ 1.00 €)  
(Hors Boissons)

~~~~~

**D**essert des Mariés au choix

~~~~~

**C**afé et son Chocolat

