

Conditions Générales

- Réception dans la salle de votre choix, équipée de matériels professionnels
- Pas de frais de déplacement dans un rayon de 30 km de Bouaye au-delà nous consulter
- 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 en 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 de 40 à 60 adultes.

Exemples de buffets froids du retour

pour d'autres formules nous consulter

Buffet à 9,10 €

Farandole de Charcuteries
(mini-rillaud, 1 tr. saucisson sec
et à l'ail, andouille et jambon blanc)

~~~~~

**P**lateau de 2 Viandes froides  
au choix, **C**hips

~~~~~

Fromages (Brie et Emmental),
Pain de Campagne

~~~~~

**M**oelleux au Chocolat

### Buffet à 12,10 €

**A**ssortiment de Salades Composées  
**T**errine de Campagne

~~~~~

Plateau de 3 Viandes froides au
choix, **C**hips

~~~~~

**P**lateau de 5 Fromages,  
**P**ain de Campagne

~~~~~

Tiramisu au Caramel Salé

Bossis

TRAITEUR

Mariages, et Réceptions avec Service



Bossis TRAITEUR
Maitre Artisan Fabricant

~~~~~

**02 40 26 80 06**

rue de la Borne Seize

44830 BOUAYE

### Location de Vaisselle pour le retour à 1.95 €/pers.

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



[www.BOSSIS-TRAITEUR44.com](http://www.BOSSIS-TRAITEUR44.com)



## LES SEYCHELLES

**MENU à 36,00 €**

~~~~~

Duo de Saumon au Fromage Frais
Terrine de Gésiers Confits, Magret et Foie Gras
Assiette Fraicheur (en saison)
(melon, asperges, jambon sec, salade verte)

~~~~~

**C**assolette de St Jacques à la Normande  
**M**armite de Rouget à la Provençale  
**M**armite de Lieu et Fèves, Crème  
de Moutarde au Citron Vert

~~~~~

Granité au Muscadet (+ 1.20 €)

~~~~~

**M**ignon de Porc Rôti au Cidre  
**J**ambonnette de Canard Confit à l'Orange  
**C**uisse de Pintade Farcie aux Raisins

y compris 2 Garnitures de saison

~~~~~

Assiette de Trois Fromages
et sa Salade Verte

~~~~~

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

~~~~~

Dessert des Mariés au choix

~~~~~

**C**afé et son Chocolat



### Gâteau 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) + 1.50 €
  
  - ♥ Assiette Gourmande  
(1 chou de pièce montée,  
1 brochette de Fruits,  
1 demi-gâteau au choix) + 1.50 €
  
  - ♥ Buffet de desserts + 3.50 €  
(3 demi-desserts au choix,  
+ Salade de fruits + mousse au chocolat)

## LES MALDIVES

**MENU à 38,50 €**

~~~~~

Terrine de Rouget à la Méditerranéenne
Pressée de Pintade aux Ecrevisses
Mousseline d'Asperges Vertes aux St Jacques
Et Crème de Saumon Fumé en Verrine

~~~~~

**D**os de Cabillaud sur Julienne de Légumes,  
Sauce Champagne

**M**erlu Poché Façon Normande, Moules,  
Gambas et Courgettes Poêlées

**N**age de St Jacques, Crème de Crustacés  
sur Fondue de Poireaux

~~~~~

Granité au Muscadet (+ 1.20 €)

~~~~~

**F**ilet de Canard Farcie au Foie Gras

**S**elle d'Agneau Confite au Romarin

**Q**uasi de Veau au Cidre

y compris 2 Garnitures de saison

~~~~~

Plateau de 6 Fromages
et sa Salade Verte

~~~~~

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

~~~~~

Duo des Mariés au choix

~~~~~

**C**afé et son Chocolat





## LES CARAIBES

**MENU à 42,00 €**

~~~~~

Assiette de la Mer

(Saumon Fumé, Tartare de Thon, 1 Huître en gelée, Gambas royale)

Pirogue des Iles au Homard

Assiette Landaise au Foie Gras

~~~~~

### **F**ilet de Sandre au Beurre Blanc

### **E**spadon Piqué au Chorizo

### **F**ilet de Cabillaud aux Langoustines

y compris 2 Garnitures de Saison

~~~~~

Granité au Muscadet (+ 1.20 €)

~~~~~

### **E**mincé de Rumsteck au St Emilion

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

### **B**rochette de Filet de Caille aux Abricots Moëlleux

y compris 2 Garnitures de saison

~~~~~

Curé Nantais Rôti aux Fruits Secs et sa Salade Verte

~~~~~

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

~~~~~

Assiette Gourmande

~~~~~

### **C**afé et son Chocolat

## QUELQUES IDEES SUPPLEMENTAIRES :

### **A**ssiette Gourmande

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

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

### **A**ssiette Tout Foie Gras

(Foie gras frais, Crème brûlée au foie gras, Bonbon d'amour  
au foie gras)

~~~~~

Queue de Lotte à l'Américaine

Filet de Bar au Coulis de Langoustines

Dorade Royale aux St Jacques

y compris 2 Garnitures

~~~~~

### **M**ignon de Veau aux Pleurotes

### **F**ilet de Bœuf Sauce Royale

*y compris 2 Garnitures de Saison*

~~~~~

Plateau du Maître Fromager P. Beillevaire et son mesclun

~~~~~



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

(8 pièces par personne, hors boissons)

- 2 Toasts Assortis
- 2 Piques Melon Surprise (en saison)
- 2 Tortillas aux Légumes
- 2 Mini-Cakes Salés

**...7,65 € /personne**

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

(10 pièces par personne, hors boissons)

- 5 Toasts Assortis
- 1 Mini-Club au Thon
- 1 Brochette de Légumes
- 1 Pique de Mangue Epicée
- 1 Bouton de St Jacques
- 1 Tomate d'Amour

**...11,50 € /personne**



*Les tarifs de buffets de vin d'honneur comprennent le Nappage, les Verres et Service pendant 1 H 30 sur le même lieu de réception que le repas*

#### **... possibilité de vin d'honneur avec animations**

(Découpe de saumon fumé, de foie Gras, Plancha à la demande de mini-brochettes de St Jacques ou de volaille)

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

- Percolateur 150 cafés..... **55.00 €**  
(avec café, sucre, tasses et touillettes)
- Brioche des Mariés 120 pers en forme de cœur ..... **97.00 €**
- Fût de Bière 30 Litres avec Tireuse ..... **95.00 €**

**... pour d'autres formules nous consulter**

### **FOURNITURE BOISSONS VIN D'HONNEUR**

Crémant de Loire  
Comte de la Boisserie  
(3 verres par personne)

Jus de Fruits  
Eau Minérale Plate et  
Gazeuse

**...3,65 € /personne**

### **MENU ENFANT à 13.50 €**

(enfant de moins de 10 ans)

- Assiette de Crudités
- Emincé de Volaille
- Pommes Sautées
- Dessert des Mariés  
(hors supplément)

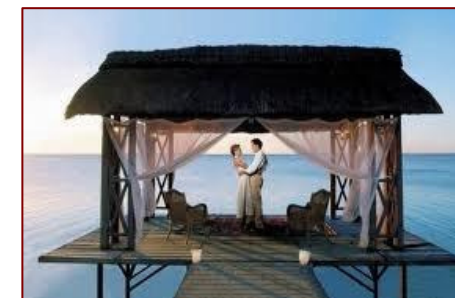
### **FORMULE DE BOISSONS POUR LE REPAS à 3.90 €**

- Chardonnay  
Domaine de la Mercredière  
(1 bout. Pour 4 personnes)
- Bordeaux Rouge  
Le Chêne Grive  
(1 bout. Pour 4 personnes)
- Eau Minérale  
(1 bout. plastique pour 4 personnes)

**pour d'autres formules nous consulter**

### **INVITES DE DESSERT à 17.50 €**

- Assiette Complète  
(Terrine de St Jacques, Saumon fumé,  
Crudités, Rôti de porc, Rôti de bœuf)
- Plateau de Fromages  
Et sa Salade Verte
- Gâteau des Mariés  
(hors supplément)
- Café et son Chocolat



#### **EN SUPPLEMENT :**

- Nappage couleur
- Serviettes couleur
- Assiettes carrées
- Assiettes de présentation
- Mobilier (tables, chaises)
- Chandeliers

Prix TTC pour 2013 dont TVA 7.00 %  
Sauf boissons alcoolisées : TVA 19.6 %

### **ATELIER en complément d'un BUFFET COCKTAIL**

*Prix pour 2 bouchées par personne*  
(hors boissons)

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>B</b> uffet de l'Ecailler .....                                                           | 3,80 € |
| (Huîtres, citron, sauce échalotes, beurre, pain de campagne)                                 |        |
| <b>P</b> lancha de St Jacques en Brochette .....                                             | 3,00 € |
| (Accompagnées de Julienne de Légumes et sauce)                                               |        |
| <b>P</b> lancha de Gambas au Curry.....                                                      | 3,20 € |
| (Accompagnées d'une Tombée de Courgettes à la Menthe)                                        |        |
| <b>D</b> écoupe de Saumon Fumé.....                                                          | 3,00 € |
| (Pts pains et sauce au choix)                                                                |        |
| <b>M</b> ini-Ravioles de St Jacques à la Crème<br>de Langoustines (cuites à la demande)..... | 3,00 € |
| <b>D</b> écoupe de Foie Gras.....                                                            | 3,00 € |
| (Chutney de figues, Confiture d'oignons, Pts pains assortis)                                 |        |
| <b>P</b> lancha de Filet de Caille Laqué.....                                                | 3,50 € |
| (Accompagnées d'une Ecrasée de Pomme violette)                                               |        |
| <b>A</b> telier de Mini-Galettes Garnies à la demande.....                                   | 3,50 € |
| (St Jacques, Jambon, Andouille, Tomates, Fromage)                                            |        |

~~~~~

VERRINES CHAUDES **En complément d'un** **BUFFET COCKTAIL**

Prix pour 1 verrine chaude par personne
(hors boissons)

M ini-Marmite du Lac	2,50 €
C assolette de Lotte aux Petits Légumes	2,50 €
Œ uf de Caille au Plat, Giroles au Parfum de Truffes.....	2.80 €



BUFFET DE VIN D'HONNEUR

(9 pièces par personne, hors boissons)

- 3 Toasts Assortis
- 1 Tomate d'Amour
- 2 Tortillas aux Légumes
- 1 Wrap aux Crevettes
- 2 Mini-Cakes Salés

...9,05 € /personne

BUFFET DE VIN D'HONNEUR

(11 pièces par personne, hors boissons)

- 4** Toasts Assortis
- 1** Brochette de Légumes
- 1** Pique de Melon Surprise
- 1** Bouton de St Jacques
- 1** Briochette au Magret
- 1** Crème de Chorizo
- 1** Cassolette de Lotte aux Petits Légumes
- 1** Cassolette de Mini-Raviole de St Jacques,
Crème de Langoustine

...12,90 € /personne

