



●●● Nos Produits à la Carte (Pour 10 Personnes minimum)

Nos Amuse - Bouche

Grand Pain Surprise (80 sandwiches).....	28.00 € pièce
Cake Salé (15/20 Tranches) au 3 Fromages ou Provençal ou lardons ou Fruits de Mer	4.80 € pièce
Tomate d'Amour aux Sésames	0.50 € pièce
Tortillas aux Légumes	0.60 € pièce
Assortiment de Toasts (si moins de 100 pièces).....	0.85 € pièce
Assortiment de Toasts (si plus de 100 pièces)	0.65 € pièce
Assortiment de Mini-Tartelettes Salés (à réchauffer)	0.70 € pièce
Mini-Club au Thon	0.80 € pièce
Mini-Club au Poulet	0.80 € pièce
Mini-Brochette de Légumes	0.85 € pièce
Pique à la Mangue épicée	0.95 € pièce
Bouton de St Jacques au Curry	1.00 € pièce
Briochette de Tartare de St Jacques	1.20 € pièce
Briochette au Magret de Canard	1.20 € pièce
Plateau Tapas de Charcuteries Maison (4 pièces/pers.)	1.50 €/ pers.
Melon Surprise – environ 50 piques (en saison uniquement).....	12.50 € pièce

Formule Apéritive à 3.80 € (Les 5 pièces)

- 3 Toasts Assortis
- 1 Tortillas aux Légumes
- 1 Club au Thon

Formule Apéritive à ... 6.00 € (Les 8 pièces)

- 3 Toasts Assortis
- 1 Tomate d'Amour
- 1 Tr. De Cake
- 1 Mini-Brochette de Légumes
- 1 Pique à la Mangue Epicée
- 1 Briochette de Tartare de St Jacques

Pour vos cocktails-dinatoire avec ou sans animation, avec ou sans service... nous consulter.

Nos Entrées présentées en plats

Plateau de Charcuteries (2 tr. saucisson sec et à l'ail, 2 tr. andouilles, salami, pâté de campagne)	2.30 € /pers.
Farandole de Charcuteries (mini-rillaud, 1 tr. saucisson sec et à l'ail, andouille et jambon blanc)	3.30 € /pers.
Terrine de Campagne ou Rillettes ou de Mousse de Canard (50 g.)	0.75 € /pers.
Assortiment de Crudités (250 g.).....	2.50 € /pers.
Salade Composée au choix (250 g.)	3.55 € /pers.
Bodéga de Salade Fraicheur Gourmande au choix (150 g.)	3.15 € /pers.
Salade Fraicheur Gourmande au choix (250 g.).....	4.55 € /pers.
Coquille de Saumon sur Macédoine Fraîche	2.70 € /pers.
Terrine de Rouget Méditerranéenne	2.85 € /pers.
Terrine de St Jacques	3.00 € /pers.
Duo de Saumon au Fromage Frais	3.85 € /pers.
½ Ananas Antillais aux Crevettes	5.00 € /pers.
Tartare de St Jacques sur Légumes Marinés	5.00 € /pers.
Jonque Maritime (Terrine St Jacques, Saumon fumé, gambas, tartare St. Jacques...).....	5.80 € /pers.
Saumon à la Parisienne et ses 100 g. de Petits Légumes	6.70 € /pers.
Pressée de Pintade aux Ecrevisses	3.30 € /pers.
Jonque Périgourdine (Gésiers, Magret, Mousse de Foie de Canard...)	4.55 € /pers.
Foie Gras de Canard Maison, Confiture d'Oignons	6.30 € /pers.
Supplément pour présentation à l'assiette	0.80 € /pers.

Nos Entrées à Réchauffer

Bouchée à la Reine	3.00 € pièce
Bouchée de St Jacques aux Ecrevisses	3.55 € pièce
Coquille St Jacques à la Normande	3.55 € pièce
Cassolette de St Jacques sur Fondue de Poireaux, Coulis de Homard.	8.10 € pièce
Marmite de Rouget aux Légumes Pesto	7.60 € pièce
Marmite du Lac (Sandre, Ecrevisses, Anguilles...)	10.15 € pièce
Cassolette de Lotte aux Petits Légumes	10.90 € pièce

Nos Poissons Chauds

Crépinette de Lieu Noir à la Diable	5.95 € /pers.
Bonite rosée en Réduction de Balsamique	6.90 € /pers.
Brochette de St Jacques à la Nantaise	7.00 € /pers.
Dos de Cabillaud Sauce Champagne	7.35 € /pers.
Merlu poché Sauce Normande	7.60 € /pers.
Filet de Sandre Sauce Nantaise	8.25 € /pers.
Filet de Dorade Royale au Noilly	9.00 € /pers.
Espadon piqué au Chorizo, Lait de Coco	8.90 € /pers.
Queue de Lotte à la Crème de St Jacques	9.30 € /pers.
Filet de Bar, Crème de Langoustine	9.55 € /pers.

Chaque plat de poisson est servi avec flan de brocolis et julienne de légumes

Nos Viandes Chaudes

Rôti de Dindonneau à la Crème (*) (1/2 part enfant)	4.35 € /pers.
Cuisse de Canard Confite à l'Orange.....	6.30 € /pers.
Cuisse de Pintade Farcie, Sauce Muscadet	6.80 € /pers.
Filet de Canard au Poivre Vert.....	7.20 € /pers.
Suprême de Pintade Farcie au Foie Gras	8.00 € /pers.
Brochette de Filet de Caille aux Abricots	8.30 € /pers.
Jambon de Porcelet à la Créole	7.10 € /pers.
Porcelet Rôti 20 à 40 personnes	8.00 € /pers.
Porcelet Rôti + 40 personnes.....	6.90 € /pers.
Mignon de Porc au Cidre.....	6.80 € /pers.
Selle d'Agneau Confit au Miel et Noisettes Grillées.....	7.70 € /pers.
Quasi de Veau aux Figues Poêlées.....	8.45 € /pers.
Mignon de Veau Sauce Périgourdine.....	10.95 € /pers.
Filet de Bœuf Sauce Royale	12.25 € /pers.

*Chaque plat de viande est servi avec gratin berrichon et poêlée de champignons
(*) Servi avec gratin berrichon uniquement*

Plats Uniques

Porc au Curry ou Colombo de Poulet ou Choucroute Garnie ou Tartiflette	La part de 600 g.	5.90 € /pers.
Couscous (agneau, poulet, merguez) ou Paëlla (porc et poulet) ou Cassoulet (lard, saucisse, saucisson) ou Tajine de poulet	La part de 600 g.	6.90 € /pers.

Viandes Froides

Au choix : Rôti de Dindonneau, Rôti de Porc, Rôti de Bœuf, ½ Cuisse de Poulet, Jambon de Bayonne (y compris mayonnaise et moutarde)	
Le plateau de 2 viandes au choix	2.80 € /pers.
Le plateau de 3 viandes au choix	4.10 € /pers.

Desserts

Chouquette sucrée	0.25 € pièce
Chouquette fourrée chocolat.....	0.50 € pièce
Macaron.....	0.60 € pièce
Mini-Brochette de Fruits Frais	0.70 € pièce
Mini-Tartelette aux Fruits.....	0.85 € pièce
Réductions Sucrées.....	0.85 € pièce
Pommé.....	1.20 € pièce
Moelleux au Chocolat.....	1.20 € pièce
Coulant 100 % Chocolat	1.65 €/pers.
Tiramisu au Caramel Salé	1.80 €/pers.
Salade de Fruits Frais.....	1.95 €/pers.
Tartelette aux Fruits Frais	2.20 € pièce
Assort. de Mini-Desserts (½ Moelleux, ½ Pommé, Mini-Crème Brulée).....	2.00 €/pers.
Plateau Gourmand (1 Brochette de Fruits Frais, Mini-Coulant 100 % chocolat, Bouchée exotique	2.20 €/pers.
Gâteau du Pâtissier à partager (avec ou sans inscription) : (Capitole, Fraisier(en saison), Safari, Jupiter, Craquant aux fruits rouges, Craquant des Iles, Exotique, Impérial, Cote d'ivoire, Royal chocolat, Feuillantine, Poire-Caramel, Marocain, Plaisir	2.50 €/pers.
Pièce Montée (le chou)	1.20 € pièce

●●● Buffets Froids ●●●

Commande pour 10 personnes minimum

●●● Repas Chauds ●●●

Buffet « le Plateau »..... 9.10 €/pers.

- Farandole de Charcuteries
- Plateau de 2 Viandes Froides au choix
- Chips
- Pain de Campagne
- Plateau de Fromages (Brie, Emmental)
- Moelleux au Chocolat

Buffet «Le Saladier»..... 12 10 €/pers

- Salades Composées au Choix
- Terrine de Campagne
- Plateau de 3 Viandes Froides au choix
- Chips
- Plateau de Cinq Fromages
- Pain de Campagne
- Tiramisu au Caramel Salé

Repas « La Cocotte » .. 10.65 €/pers.

- Paëlla ou Couscous ou Cassoulet ou Tajine
- Plateau de Fromages (Brie, Emmental)
- Pain de Campagne
- Tartelette aux Fruits Frais

Repas « La Marmite » .. 12.90 €/pers.

- Pressée de Pintades aux Ecrevisses
- Cuisse de Canard Confité à l'Orange
- Et ses Garnitures
- Plateau de Cinq Fromages)
- Pain de Campagne
- Coulant 100 % Chocolat

Buffet «La Planchette».. 13.45 €/pers

- Duo de Betteraves aux Sésames et Carottes Râpées
- Duo de Concombres et Piémontaise
- Terrine de Rouget Méditerranéenne
- Plateau de 2 Viandes Froides au choix
- Chips
- Plateau de Fromages (Brie, Emmental)
- Pain de Campagne
- Assortiment de Mini- Desserts : ½ Moelleux Chocolat, ½ pommé, 1 mini-Crème Brûlée

Buffet «La Corbeille».. 14.70 €/pers.

- ½ Ananas Antillais aux Crevettes
- Plateau de Tapas de Charcuteries Maison
- Plateau de 2 Viandes froides au choix
- Clafoutis de Légumes
- Plateau de 5 Fromages
- Salade Verte
- Pain de Campagne
- Gâteau du Pâtissier au choix

Repas « Le Chaudron » .. 15.60 €/pers

- Assortiment de Salades Composées
- Porcelet Rôti (20 pers. minimum)
- Et ses Garnitures
- Plateau de 5 Fromages
- Salade Verte
- Pain de Campagne
- Assortiment de Mini- Desserts : ½ Moelleux Chocolat, ½ pommé, 1 mini-Crème Brûlée

Repas « La Sauteuse» .. 19.50 €/pers.

- Marmite de Rouget aux Légumes Pesto
- Suprême de Pintade Farci au Foie Gras
- Et ses Garnitures
- Plateau de 5 Fromages
- Pain de Campagne
- Gâteau du Pâtissier

Buffet «L'Assiette»..... 15.55 €/pers.

- Saumon à la Parisienne et ses Pts Légumes
- Plateau de 3 Viandes Froides au choix
- Chips
- Plateau de Cinq Fromages
- Salade Verte
- Pain de Campagne
- Gâteau du Pâtissier au choix

Buffet «L'Ardoise»..... 17.25 €/pers.

- Jonque Maritime
- Bodega de Salade Fraîcheur Gourmande au choix
- Plateau de 2 Viandes froides au choix
- Ardoise de Fromages Affinés P. Beillevaire
- Salade Verte
- Pain de Campagne
- Plateau Gourmand :
1 Brochette de Fruits, Mini-Coulant 100 % chocolat, 1 Bouchée exotique



Menu Enfant « Le Poêlon »...6.60 €

- Mousse de Foie (90 g)
- Rôti de Dindonneau
- Gratin berrichon
- Tartelette : Pommé

Location de Vaisselle

Forfait à 1.95 €/pers.

(1 verre, 1 Grandes assiette, 1 assiette à dessert, 1 jeu de couverts)

(à rendre non lavée)

Forfait à 3.25 €/pers.

(1 flute, 2 verres, 2 Grandes assiettes, 1 assiette à dessert, 1 jeu de couverts, tasse et sous-tasse)

Pain de Campagne (1 boule tranchée pour 6 personnes)	0.65 € /pers.
Petit Pain Individuel	0.50 € pièce
Salade Verte	0.50 € /pers.
Chips	0.20 € /pers.
Petit Plateau de 2 Fromages (Brie, Emmental)	1.25 € /pers.
Plateau de 5 Fromages (Brie, Emmental, St Nectaire, Fleur Aunis, Chèvre) ...	1.55 € /pers.
Fromages Dégustation P. Beillevaire (3 piques/personne)	1.85 € /pers.
Ardoise de Fromages Affinés P. Beillevaire	2.85 € /pers

!012, dont TVA 7 %

Conditions de vente

- **Livraison Gratuite** (suivant nos disponibilités) sur la commune de Bouaye si commande supérieures à 250 euros (sinon forfait 20 euros)
- **Forfait de Livraison (*) : 40 euros** pour toute livraison inférieure à 500 euros sur les communes suivantes : Basse Goulaine, Bouguenais, Brains, Cheix en Retz, Couéron, Indre, La Chevrolière, La Montagne, Le Pellerin, Les Sorinières, Nantes, Orvault, Pont St Martin, Port St Père, Rezé, St Aignan de Grand Lieu, St Herblain, St Jean de Boiseau, St Léger Les Vignes, St Lumine de Coutais, , St Mars de Coutais, Ste Pazanne, St Sébastien/loire, Sautron, Sucé/Erdre, Vertou.

(*) ce forfait comprend le déplacement A/R et mise en place de votre repas

- **Frais de Livraison en dehors de ces communes : nous consulter**

Les Plats et Matériel (hors vaisselle en location) seront rendus propres et en bon état, tout matériel cassé, perdu et non lavé donnera lieu à facturation supplémentaire.

Retrouvez nous sur les Marchés de la région ...

:: Mardi	Nantes – Jean Macé & Rezé - Château
:: Mercredi	Thouaré
:: Jeudi	Bouguenais - Les Couêts & Nantes - Zola
:: Vendredi	Rezé - Place du 8 Mai
:: Samedi	Vertou
:: Dimanche	Vertou



Maître Artisan Fabricant



P.A. des Coteaux de Grand-Lieu
Rue de la Borne Seize
44830 Bouaye

Tél. 02.40.26.80.06 - Fax 02.40.32.72.12

bossis.didier@wanadoo.fr

www.Bossis-Traiteur44.com