

# Bossis

T R A I T E U R



## Maitre Artisan Fabricant

« *Notre savoir-faire à votre Service* »

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

(Accueil ouvert du mardi au vendredi, de 9h à 17h  
Et le samedi de 9h à 12h, ou sur rendez-vous)

Tel. 02 40 26 80 06 - bossis.didier@wanadoo.fr

[www.Bossis-Traiteur44.com](http://www.Bossis-Traiteur44.com)

 [www.facebook.com/Bossis.Traiteur](http://www.facebook.com/Bossis.Traiteur)

## Nos Assortiments d'Amuse-Bouches

Grand Pain Surprise (72 sandwichs) .....	35.00 € pièce
Melon Surprise – environ 50 piques (en saison uniquement) .....	22.00 € pièce
Assortiment de Toasts (si moins de 100 pièces) .....	1.00 € pièce
Assortiment de Toasts (si plus de 100 pièces) .....	0.85 € pièce
Mini-Club au Thon .....	0.90 € pièce
Mini-Tortillas aux Légumes .....	0.70 € pièce
Roulé de Crêpes au Saumon .....	0.90 € pièce
Cône au Fromage .....	0.95 € pièce
Mini-Wrap d'Avocat aux Crevettes .....	1.10 € pièce
Mini-Wrap Vendéen (crudités, jambon de Vendée) .....	1.20 € pièce
Bouchée de Saumon Mariné à l'Aneth.....	1.50 € pièce
Roulé de Truite aux Langoustines.....	1.50 € pièce
Bouton de Foie Gras, Gelée de Banuyls.....	1.50 € pièce
Briochain au Saumon, Tomates Confites .....	1.50 € pièce
Briochain au St Jacques et Lard Fumé .....	1.50 € pièce
Briochain au Filet de Canard Fumé, Compotée de Figs .....	1.50 € pièce
Pique de Fromage et Confiture de Cerises Noires .....	0.50 € pièce
Mini-Brochette de Médailon de Pintadeau aux Abricots.....	1.50 € pièce
Mini-Brochette de Gambas au Chorizo .....	2.00 € pièce
Mini-Brochette de St Jacques au Citron Vert .....	2.00 € pièce
Navette Crudités .....	1.20 € pièce
Navette Poisson .....	1.30 € pièce
Navette Viande .....	1.30 € pièce
Navette Fromage .....	1.30 € pièce
Verrine Passion Fraicheur.....	1.00 € pièce
Cuillère de Mousse de Chèvre au Miel .....	1.20 € pièce
Verrine de Légumes, Tiramisù au Basilic .....	1.20 € pièce
Verrine de Panna-Cotta, Tomates Epicées .....	1.20 € pièce
Coupelle de Duo de Saumon .....	1.50 € pièce
Crème de Chorizo et sa Tuile de Parmesan .....	1.50 € pièce

Commande minimum de 10 Pièces identiques

## Formules Apéritives

Pour 10 personnes minimum

Formule Apéritive 5.00 €/pers

- 2 Mini-Tortillas aux Légumes
- 2 Roulés de Crêpes au Saumon
- 2 Mini-Cône au Fromage

Formule Apéritive 6.80 €/pers

- 1 Bouchée de Saumon mariné à l'aneth
- 1 Verrine Passion Fraicheur
- 1 Roulé de Truite aux Langoustines
- 1 Bouton de Foie Gras, gelée de Banyuls
- 1 Mini-Brochette de Médaillon de Pintadeau aux abricots

## Buffets Froids

Buffet Froid 8.20 €/pers

- Assortiment de Crudités
- Plateau de 2 Viandes (Porc/Poulet)
- Pain
- Chips
- Tartelette Pommé

Buffet Froid 19.25 €/pers

- Verrine Salade Fraicheur
- 1/2 Saumon Gravlax, Crème Safranée et Citron Confit
- 1/2 Opéra de Foie Gras et Joue de Porc Confite Compotée d'Abricots
- Plateau de 3 Viandes Froides (Bœuf/Dinde/Bayonne)
- Mesclun de Salade Verte
- Assortiment de Petits Pains
- Gâteau du Pâtissier au choix

Buffet Froid 13.75 €/pers

- Salades Composées au choix
- Terrine de Campagne
- Plateau de 3 Viandes Froides (Bœuf/Porc/Poulet)
- Chips
- Plateau de 3 Fromages
- Pain de Campagne
- 2 Mini-Desserts (ou Gâteau du Pâtissier + 0.80 €/pers.)

Buffet Froid 19.55 €/pers

- Verrine Salade de Crevettes aux Agrumes et Passion
- Terrine de St Jacques
- Plateau de 3 Viandes Froides (Bœuf/Dinde/Bayonne)
- Mesclun de Salade Verte
- Plateau de 5/6 Fromages affinés
- Assortiment de Petits Pains
- Gâteau du Pâtissier au choix

Buffet Froid 16.45 €/pers

- Salades Composées au choix
- Maraichère de Tourteau au Curry
- Plateau de 2 Viandes (Bœuf/Poulet)
- Clafoutis de Légumes
- Plateau de 3 Fromages
- Pain de Campagne
- 2 Mini-Desserts (ou Gâteau du Pâtissier + 0.80 €/pers.)

## Prestations Supplémentaires

Cocktails-Dinatoires avec ou sans ateliers  
Cuisson sur place devant vos convives  
Service de votre plat unique...  
Nous consulter

## Repas Chauds

Pour 10 personnes minimum

Repas 9.20 €/pers

- Jambon Braisé (30 pers. minimum)  
Pommes Grenailles
- Plateau de 3 Fromages
- Pain de Campagne
- 2 Mini-Desserts

Repas 17.20 €/pers

- Salades Composées au choix
- Porcelet Rôti (20 pers. minimum)  
Gratin Dauphinois et Tomate Provençale
- Plateau de 3 Fromages
- Pain de Campagne
- 2 Mini-Desserts (ou Gâteau du Pâtissier + 0.80 €)

Repas 10.90 €/pers

- Paëlla
- Plateau de 3 Fromages
- Pain de Campagne
- 2 Mini-Desserts (ou Gâteau du Pâtissier + 0.80 €)

Repas 23.70 €/pers

- Verrine Salade Fraicheur au choix
- Marmite de Colombo de Poissons
- Tournedos aux 3 Volailles Sauce Forestière - Gratin Berrichon
- Plateau de 5/6 Fromages Affinés
- Assortiment de Petits Pains
- Gâteau du Pâtissier au Choix avec ou sans inscription

Repas 16.15 €/pers

- Panna-Cotta aux Gambas Grillées
- Jambon de Porcelet Sauce Aigre-Douce - Flan de Patates Douces
- Plateau de 3 Fromages
- Pain de Campagne
- Gâteau du Pâtissier au choix avec ou sans inscription

Menu Enfant 7.25 €/pers

- Terrine du Chef (80 g)
- Rôti de Dindonneau, Pommes Sautées
- Tartelette Pommé

Tarifs TTC dont TVA 5.5 %

## Location de Vaiselle (à rendre non lavée)

**Forfait à 2.15 €/pers.**

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

**Forfait à 3.45 €/pers.**

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

Tarifs TTC dont TVA 10 %

## Nos Produits à la Carte

### Nos Entrées

Plateau de Charcuteries :	
(2 tr. saucisson sec, 2 tr. saucisson cuit, 2 tr. andouille, 1/2 jambon blanc) .....	2.70 € / pers.
Farandole de Charcuteries :	
(mini-rillaud, 1 tr. rosette, 1 tr. andouille, 1 tr. Bayonne, 1 tr. rôti de porc) .....	3.40 € / pers.
Terrine de Campagne ou Rillettes ou de Mousse de Canard (50 g.) .....	0.80 € / pers.
Assortiment de Crudités au choix (250 g.) .....	2.70 € / pers.
Salades Composées au choix (250 g.) .....	4.00 € / pers.
Maraichère de Tourteau au Curry.....	4.20 € / pers.
Verrine de Salade de Crevettes Fraîches, Agrumes et Passion.....	4.40 € / pers.
Salade Fraicheur Gourmande au choix (250 g.) .....	4.50 € / pers.
Verrine de Salade Fraicheur Gourmande au choix (150 g.).....	3.50 € / pers.
Entremet de Tomates Confites et Chantilly de Mascarpone .....	2.80 € / pers.
Terrine de St Jacques .....	3.20 € / pers.
Panna-Cotta aux Gambas Grillées .....	3.80 € / pers.
Entremet de Saumon Fumé et Avocat .....	3.80 € / pers.
Duo de Saumon au Fromage Frais .....	4.30 € / pers.
Saumon Gravlax, Crème Safranée et Citron Confit.....	6.00 € / pers.
Tartare de Bar, Combava et Pamplemousse.....	7.10 € / pers.
Opéra de Foie Gras et Joue de Porc Confite, Compotée d'Abricots.....	4.90 € / pers.
Foie Gras de Canard Maison (au poids) .....	9.90 € /100g

### Nos Entrées à Réchauffer

Tarte au Thon .....	2.00 € pièce
Bouchée à la Reine .....	3.85 € pièce
Tartelette de Foie Gras aux St Jacques et Figs Fraiches.....	4.90 € pièce
Marmite de Rouget Provençale, Coulis de Poivrons Doux .....	4.50 € pièce
Marmite de Colombo de Poissons (Cabillaud, St Jacques, Saumon) .....	5.50 € pièce
Marmite de la Mer (Truite, Bar, Encornet, Moules) .....	7.20 € pièce

Commandes pour 10 personnes minimum

### Nos Poissons à Réchauffer \*

Crêpinette du Lac, Pommes Caramélisées.....	6.90 € / pers.
Merlu de nos Côtes à la Nantaise, Dariole de Courgettes.....	7.30 € / pers.
Finger de Truite de Mer aux Langoustines et Coquillages.....	8.50 € / pers.
Pavé de Maigre à l'Indienne, Riz Créole .....	8.80 € / pers.
Filet de Sandre, Ecrasé de Pommes de Terre Saveur Marine.....	8.80 € / pers.
Bar Grillé aux Asperges Vertes et Tomates Confites	
Sauce Champagne.....	12.50 € /pers.

Chaque plat de poisson est servi en cassolette individuelle  
(\* ) Sous réserve d'arrivage

### Nos Viandes à Réchauffer

Filet de Volaille à la Crème, Pommes Sautées (portion enfant).....	4.70 € /pers.
Tournedos aux 3 Volailles (canard, dinde, pintade) Sauce	
Forestière Gratin Berrichon.....	7.00 € /pers.
Ballotin de Pintade Sauce Porto, Clafoutis de Légumes.....	8.10 € /pers.
Roulé de Pintade aux Légumes,	
Clafoutis Forestier.....	9.90 € /pers.
Filet Mignon de Porc au Côte de Grandlieu	
Flan de Patates Douces.....	7.70 € /pers.
Jambon de Porcelet Sauce Aigre Douce	
Purée Poire-Céleri.....	7.50 € /pers.
Porcelet Rôti (20 à 40 pers.) Gratin Dauphinois	
et Tomate Provençale .....	9.90 € /pers.
Porcelet Rôti ( + de 40 pers.) Gratin Dauphinois	
et Tomate Provençale.....	8.50 € /pers.
Onglet de Veau à l'Orange, Mousseline aux 3 Couleurs.....	8.60 € /pers.

Commandes pour 10 personnes minimum

## Plats Uniques

Colombo de Poulet (1 cuisse de Poulet, riz créole et quartier ananas rôti).....	5.30 € / pers.
Tajine de poulet (1 cuisse de Poulet, semoule, légumes au miel safrané).....	6.60 € / pers.
Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes et semoule).....	7.15 € / pers.
Paëlla (porc et poulet, riz aux légumes, chorizo et fruits de mer).....	6.70 € / pers.
Porc au Curry (morceaux échine, riz créole et quartier d'ananas rôti).....	5.60 € / pers.
Jambalaya (jambon, saucisse, riz épicé aux légumes, gambas).....	9.90 € / pers.
Jambon à l'Os Braisé (30 pers. minimum), Pommes Grenailles.....	4.90 € / pers.
Porcelet Rôti – Gratin Dauphinois et Tomate Provençale :	
de 20 à 40 personnes.....	9.90 € / pers.
plus de 40 personnes.....	8.50 € / pers.

## Viandes Froides

Jambon à l'Os (1 tranche).....	2.00 € / pers.
Plateau à Picorer 8 pièces.....	5.30 € / pers.
(1/2 Boudin Antillais, 1 Mini-Rillaud, 2 tr. Andouille, 2 tr. Rosette, 1/2 Jambon Sec, 1 tr.. Rôti de Porc, 1 Manchon de Poulet Rôti)	
Le plateau de 2 viandes au choix.....	3.15 € / pers.
Le plateau de 3 viandes au choix.....	4.50 € / pers.
au choix : Rôti de Dindonneau, Rôti de Porc, Rôti de Boeuf, 1/2 Cuisse de poulet, Jambon Blanc, Jambon de Bayonne (y compris mayonnaise et moutarde)	

## Desserts

Macaron.....	0.90 € pièce
Mini-Brochette de Fruits Frais .....	0.95 € pièce
Mini-Tartelette aux Fruits Frais.....	0.95 € pièce
Mini-Gâteau Nantais.....	0.95 € pièce
Réductions Sucrées.....	1.00 € pièce
Tartelette Pommé.....	1.45 € pièce
Moelleux au Chocolat.....	1.45 € pièce
Tartelette aux Fruits Frais.....	2.40 € pièce
2 Mini-Desserts (1/2 Moelleux, 1/2 Pommé).....	2.05 € les 2
Gâteau du Pâtissier à partager (avec ou sans inscription) :	
Capitole, Fraisier (en saison), Craquant aux fruits rouges, Craquant des Iles, Exotique, Royal chocolat, Bahia, Poire-Caramel, Cachemire.....	2.85 € pièce
Pièce Montée (le chou).....	1.50 € pièce

## Pain & Fromages

Pain de Campagne (1 boule tranchée pour 5 personnes).....	0.75 € / pers.
Assortiment de Petits Pains (rustique, campagne et céréales).....	1.80 € / les 3
Mesclun de Salade Verte.....	0.60 € / pers.
Chips.....	0.30 € / pers.
Clafoutis de Légumes (à manger chaud ou froid).....	1.00 € / pers.
Plateau de 3 Fromages (50 g./pers. : Brie, Emmental, Tomme blanche).....	1.70 € / pers.
Plateau de 5/6 Fromages Affinés (70 g./pers.) :.....	2.80 € / pers.

## Conditions de Vente

Livraison Gratuite (suivant nos disponibilités) sur la commune de Bouaye si commande supérieures à 250 euros (sinon forfait 25 euros)

Forfait de Livraison\* : 45 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 Matériels (hors vaisselle en location) **seront rendus propres et en bon état**, tout matériel cassé, perdu et non lavé donnera lieu à facturation supplémentaire.

Tarif TTC par personne au 15/12/2017

**et toujours nos 3 camions sur les marchés de la région :**

### Vente de Boucherie et Charcuteries Maison

Mardi	Nantes-Jean Macé et les Américains & Rezé-Château
Mercredi	Thouré
Jedi	Bouguenais-Les Couëts, les Sorinières & Nantes-Zola
Vendredi	Rezé-Place du 8 Mai
Samedi	Vertou-centre & St Julien de Concelles
Dimanche	Vertou-centre

