



Tél. 02.40.26.80.06

Fax 02.40.32.72.12

bossis.didier@wanadoo.fr

www.Bossis-Traiteur44.com

Nos Formules de Plateau - Repas

Plateau «Colloque» 16.85 € HT

- Tarte au Thon
- Filet de Porc, Salade de Pommes de Terre aux Noix
- Salade Verte
- Petit Pain individuel
- Fruit Frais

Suppléments

- Plateau de Fromages y compris pain supplémentaire et Salade Verte..... 2.65 € HT
- Plat principal et sa garniture en assiette micro-ondable..... 0.50 € HT



Conditions de Vente des Plateaux Repas

Plateau «Séance» 18.50 € HT

- Quenelle de Thon aux Salicornes
- Roulé de Pintadeau aux Légumes
- Salade Verte
- Petit Pain Individuel
- Fromage Blanc aux Fruits Rouges

Plateau «Session» 18.75 € HT

- Duo de Saumon au Fromage Frais
- Filet de Canard Rôti au Miel, Clafoutis de Légumes
- Salade Verte
- Petit Pain Individuel
- Tartelette Pommé

Nos Boissons

Sans Alcool :

- Eau Minérale Plate 50 cl..... 1.00 € HT
- Eau Minérale Plate 1.5 L 1.45 € HT
- Eau Minérale Gazeuse 1 L..... 1.45 € HT
- Jus d'Orange 1 L..... 2.27 € HT
- Thermos de Café 1 L.(10 personnes) Tasses et Sucre..... 16.00 € HT

• Sur commande de 6 plateaux minimum identiques, 72 heures à l'avance avec confirmation par mail. Si délai plus court nous contacter directement par téléphone.

• Livraison gratuite pour une commande de 6 plateaux minimum sur les communes de Bouaye, Bouguenais, Couéron, Indre, La Chevrolière, La Montagne, Le Pellerin, Les Sorinières, Pont St Martin, Port St Père, Rezé, St Aignan de Gd Lieu, St Herblain (sud Atlantis), St Jean de Boiseau, Nantes-Sud.

Plateau «Congrès» 19.80 € HT

- Terrine Maison, Oignons Confits
- Dos de Cabillaud au Chorizo, Mousseline de Patate Douce
- Salade Verte
- Petit Pain Individuel
- Mousse Chocolat et Ananas Frais

Plateau «Comité» 22.90 € HT

- Saumon Mariné à l'Aneth et Citron Confit
- Emincé de Pintadeau Tagliatelles aux Légumes Grillés
- Salade Verte
- Petit Pain Individuel
- Craquant des Iles

Carte des Vins :

- Crémant de Loire 75 cl..... 7.91 € HT
- Chardonnay 75 cl..... 5.83 € HT
- Muscadet 75 cl..... 6.67 € HT
- Anjou Rouge 75 cl..... 6.67 € HT
- Bordeaux 75 cl..... 6.00 € HT

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération

• Frais de livraison en dehors de ces commandes : 40,91 € HT pour une commande de 6 à 15 plateaux.

• Frais de livraison gratuit pour une commande supérieure à 15 plateaux sur Nantes et couronne Nantaise.

y compris plateau individuel, couverts et serviette jetable

Prix HT valables à compter du 01.01.2018
TVA 10 % en sus (ou 20 % sur boissons alcoolisées)

Les formules de plateau-repas peuvent être revues suivant vos goûts, prix suivant devis personnalisé



Tél. 02.40.26.80.06

Fax 02.40.32.72.12

bossis.didier@wanadoo.fr

www.Bossis-Traiteur44.com



Pause Accueil ou P'tit Déj'...

Formule pour 10 personnes

- Plateau de 20 mini-viennoiseries (assortiment de croissants, pains au chocolat et pains aux raisins)

- 1 Litre de Café
- 1 Litre de Jus d'orange

y compris nappage, tasses, sucre, touillettes, verres, serviettes pour 10 personnes

30.60 € H.T. pour 10 personnes

livraison en sus

Chaque produit peut-être vendu séparément sur devis

Pause Gourmande

Formule pour 10 personnes

- 10 macarons
- 10 bouchées au chocolat

- 1 Litre de Café
- 1 Litre de Jus d'orange

y compris nappage, tasses, sucre, touillettes, verres, serviettes pour 10 personnes

32.20 € H.T. pour 10 personnes

livraison en sus



Exemple de Buffets à déguster debout.....

Buffet Cocktail à 13.30 € HT /pers.

13 pièces par personne

- 2 Tortillas
- 2 Mini-Cône au Fromage
- 2 Roulés de Crêpe au Saumon
- 1 Bouchée de Saumon marinée à l'Aneth
- 1 Verrine Passion Fraicheur
- 1 Roulé de Truite aux Langoustines
- 1 Bouton de Foie Gras, Gelée de Banyuls
- 1 Médaillon de Pintadeau aux Abricots
- 2 Mini-desserts (1/2 pommé et 1/2 Moelleux)

Buffet Snack à 14.35 € HT /pers.

8 pièces par personne

- 1 Bodéga de Salade Composée
- 1 Terrine de St Jacques
- 1 Bruschetta aux Légumes
- 1 Mini-Pain à la Mousse de Canard
- 1 Club au Thon
- 1 Mini-Pain au Fromage
- 1 Corbeille de Fruits
- 1 Pommé



Prestations incluses

- Nappage et Serviette Jetable
- Couverts, assiettes et verres jetables
- Présentation en plat traiteur

Livraison après validation de notre devis accepté par le client

prix HT valables à compter du 01.01.2017
TVA 10 % en sus (ou 20 % sur boissons alcoolisées)

Formules Apéritives

Pour 10 personnes minimum

Formule Apéritive 4.74 € HT /pers

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

Formule Apéritive 6.45 € HT /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 Médaille de Pintadeau aux abricots

Buffets Froids

Buffet Froid 7.77 € HT /pers

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

Buffet Froid 18.25 € HT /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 13.04 € HT /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 18.53 € HT/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 15.59 € HT /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 8.72 € HT /pers

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

Repas 16.31 € HT /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 10.33 € HT /pers

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

Repas 22.47 € HT /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 15.31 € HT /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 6.88 € HT /pers

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

Location de Vaiselle (à rendre non lavée)

Forfait à 1.96 € HT /pers.

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

Forfait à 3.14 € HT /pers.

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