



Daniel Corroyer

Créateur de repas et réception

1 Grande Rue

62200 Boulogne-sur-Mer

SARL au capital de 7622,45€

Siret : 419 384 300 001

Dispense Agrément : 621 604 38

Proposition pour votre réception

Votre mariage :

Date :

Lieu de Réception :

Vin d'honneur :

Repas :

<https://www.bourgeois-traiteur.com/>

contact@bourgeois-traiteur.com

Tél : 03 21 31 53 57

Fax : 03 21 33 79 73



Vin d'honneur

Base de 8 pièces par pers 9.60€/pers

- Assortiments de canapés
- Mini navettes garnies
- Pain surprise « charcuterie ou charcuterie/fromage »
- Briochette au crabe
- Wraps
- Verrines
- Assortiments de petits fours chauds
- Mignardises sucrées

Options en supplément, Animation chaude sur plancha servis au buffet 2,50€/pers/animation: *(au choix)*

- Brochettes de chapon et ça mini ratatouille
- Gambas à la provençale
- Filet de rougets marinés
- Mini crêpes sucré + 1,30€ (2 à 3 pièces) / pers

Pour le service 17€/heure :

- En salle : 1pers/30 convives
- En cuisine : 2 pers/100 convives



27€ / pers

❖ **Première Entrée :**

Velouté au choix selon saison
Melon Eden avec son Jambon de Parme
Crème brûlée de foie gras
Foie gras de canard sur toast et son confit d'oignons
Vol au vent Ris de veau

❖ **Deuxième Entrée :**

Coquille St Jacques sauce Normande
Bavarois de crevette
Assiettes nordique de poissons fumés
Melon cocktail et ses crevettes
Croustade Fruit de mer

❖ Plat chaud :

Grenadin de veau crème de cèpes,
avec fricassés des sous-bois,
Galettes de pommes de terre

Poularde aux morilles,
avec fagot de haricot vert,
et son gratin savoyard

Parmentier de confit de canard,
et sa poêlée primeur

Carré de porcelet rôti au miel et jus de thym,
avec mousseline de patate douce,
et flan de champignons

Filet de turbo farci sauce agrumes,
avec risotto,
et julienne de légumes

Lotte à l'américaine,
avec riz au curry,
et sa fondue de poireaux

❖ Fromage :

Fromage de nos régions servis en buffet ou à l'assiette
Pain de campagne et au fruit sec
Beurre et Salade

- Dessert : « **Supplément de 3€/pers** »

Buffet de desserts

Salade de fruits frais
Verrine de pana cota / Mousse au chocolat
Plateaux de douceurs sucrés
Animation : mini crêpes

❖ Café *offert par la maison*

Pour le service 17€/heure :

- En salle : 1pers/30 convives
- En cuisine : 2 pers/100 convives



Menu enfant

8€ / pers

❖ Entrée :

Assiette anglaise (charcuterie et crudités)

❖ Plat :

Jambon à l'os / saucisse de francfort,
avec Gratin dauphinois

Fromage et Dessert avec les adultes