



Le partenaire de vos événements !

Devis gratuit en ligne
www.leptitboursault.com

TARIF 2025/2026

ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS & PRIVÉS

LOCATION DE MATÉRIELS PROFESSIONNELS
LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS D'ENTREPRISE

COCKTAIL

le service n'est pas compris dans le prix

Côté Salé



Mini tartelettes

Aux deux fromages
Chaurice & oignons frits
Tartare de tomates & feta
Escargots & maroilles
Fromage frais & saumon gravlax
Avocat & crevette
Rillettes de volaille au curry
Boudin blanc de Rethel
& moutarde de Reims

Mini bouchées

Chou mousse pesto, jambon fumé
Chou fromage frais & saumon fumé
Feuilleté boudin blanc de Rethel
Financier tomates, mozzarella & mousse pesto
Papillote poulet-curry
Mini Club Sandwich polaire
(différentes garnitures)
Burger
(différentes garnitures)
Blinis roquefort & betterave
Blinis saumon gravlax & mousse légère

Mini verrines

Panna cotta au parmesan & jambon Serrano
Tartare de saumon au citron
Tartare de légumes de saison & mozzarella
Rillettes de volaille & gressin
Lentillons de Champagne & jambon persillé
Fromage frais & concombre

Mini navettes

Navette Caesar :
Sauce Caesar, poulet, parmesan, tomate
Navette Italienne :
Sauce pesto, jambon fumé
Navette fromage frais
aux herbes fraîches & concombre
Navette sauce Truffe
carpaccio de bœuf & mâche
Navette mousse légère citron & saumon

Mini cuillères

Moules & lait de coco au curry
Guacamole & crevette
Foie gras & confit d'oignons
Chorizo & Saint-Jacques snackée
Tataki de saumon aux sésames noirs
Betterave & magret de canard fumé
Caviar d'aubergines & mousse de chèvre frais
Pesto, carpaccio de bœuf & parmesan

1,40 € TTC/Pièce



Côté Sucré

Mini tartelettes

Façon tarte Brésilienne
aux fruits de saison
Crèmeux citron & mini meringue
Pommes & crumble
Chocolat & beurre de cacahuètes
Poires façon Bourdaloue
Fraises & mousse basilic (selon saison)

Mini bouchées

Financier aux amandes
Financier aux sésames noirs
Fondant au chocolat noir
Cake au citron
Macarons (différents parfums)
Cake au biscuit rose & Ratafia Champenois
Craquant au chocolat
Chou Paris Brest
Rocher coco
Amaretti

Mini verrines

Tiramisu aux biscuits roses de Reims & coulis
Tiramisu à la pâte à tartiner & spéculoos
Tiramisu « l'original »
Craquant au chocolat & praliné
Pistache & coulis de framboises
Panna cotta & coulis
(fruits rouges ou jaunes)
Baba au Rhum & mousse légère

Mini cuillères

Crèmeux citron & crumble
Crumble aux pommes
Brioche façon pain perdu
& caramel au beurre salé
Mousse champagne & biscuits roses

1,40 € TTC/Pièce

BUFFETS FROIDS

le service n'est pas compris dans le prix

Possibilité de choisir des plats chauds
(Sur devis - voir « À la carte »)



Buffet Tradition

Entrée

Terrine de saumon
& salade de jeunes pousses

ou

Terrine de caille aux raisins

Crudités & Salades composées

Salade de la mer :

Perles, tartare de saumon frais sauce teriyaki,
avocat, légumes marinés, oignons rouges

Salade Italienne :

Farfalles, jambon serrano, tomates cerises,
mozzarella, parmesan, basilic, pesto

Tartare de tomates, concombres
& melon en vinaigrette

Viandes

Fines tranches de rôti de porc froid au thym

Fines tranches de rôti de bœuf froid

Aiguillettes de poulet rôti

Fromage

Brie & Salade verte

Dessert

Craquant chocolat & praliné

ou

Entremets aux fruits de saison

ou

Trilogie de mignardises

ou

Dessert d'Amalric

Chef pâtissier du Fournil de Jeanne

L au choix pour la totalité des convives

27,00 € TTC/Pers.



*Possibilité de choisir des plats chauds
(Sur devis - voir «À la carte»)*

Buffet Gourmand

Salades composées

3 au choix pour la totalité des convives

Salade Italienne :

Salade de jeunes pousses, riz, tomates, croûtons, jambon sec, pesto, oignons rouges, mozzarella, vinaigrette balsamique & huile d'olive

Salade Caesar :

Salade de jeunes pousses, poulet, parmesan, tomates, croûtons, oignons frits, ciboulette, sauce Caesar

Salade de la mer :

Pâtes, tartare de saumon frais sauce teriyaki, avocat, légumes marinés, oignons rouges

Salade Catalane :

Salade, tomates, anchois, oignons rouges, olives, poivrons grillés

Salade USA :

Riz sauvage, tomates-cerises, mozzarella di bufala, thon, olives noires

Viandes & poisson

Fines tranches de rôti de porc froid au thym & sauce froide à la moutarde à l'ancienne

Ballotine de volaille au chorizo

Gravlax de saumon & petits pains

Assortiment de cochonnailles
& condiments

Fromages

Brie farci aux mendiants, Chaource, Tomme grise & salade de jeunes pousses & vinaigrette

Dessert

Craquant chocolat & praliné
ou

Entremets aux fruits de saison

ou

Trilogie de mignardises

ou

Dessert d'Amalric

Chef pâtissier du Fournil de Jeanne

1 au choix pour la totalité des convives

35,00 € TTC/Pers.

BUFFETS FROIDS

le service n'est pas compris dans le prix



*Possibilité de choisir des plats chauds
(Sur devis - voir «À la carte»)*

Buffet Prestige

Entrées

Foie gras de canard,
mini brioche, pain d'épices & confits

Saumon en trois façons :

1-Saumon froid accompagné
d'une mayonnaise maison

2-Tartare de saumon frais
aux fruits de la passion

3-Tataki de saumon frais aux sésames
& sauce soja

Salades composées

Salade Caesar :

Salade de jeunes pousses, poulet, parmesan,
tomates, croûtons, oignons frits,
ciboulette, sauce Caesar

Salade de la mer :

Pâtes perles, tartare de saumon frais sauce teriyaki,
avocat, légumes marinés, oignons rouges

Salade de concombre, tomates & emmental

Taboulé à la menthe fraîche

Carotte râpées & oignons rouges

Tomates, mozzarella & pesto

Viandes

Plateau de cochonnailles,
beurre demi-sel & cornichons

Fines tranches de rôti de porc froid
aux herbes & moutarde à l'ancienne

Fines tranches de rôti de bœuf
cuisson basse température

Ballotine de volaille fermière
farci au chorizo

Fromages

Plateau de cinq fromages (en portions) :
Chaource, Sainte-Maure de Touraine,
Comté, Tomme grise, Brie
servis avec un mesclun de salade
& vinaigrette maison

Desserts

Fraisier avec plaque en nougatine
ou

Entremets aux fruits de la passion
ou

Craquant au chocolat :

Craquant praliné, mousse légère chocolat,
biscuit avec plaque en nougatine

ou

Dessert d'Amalric

Chef pâtissier du Fournil de Jeanne

55,00 € TTC/Pers.



Buffet Campagnard

Plateau de charcuteries, terrine
& condiments, beurre

Plateau de fromages et Jeunes pousses :
Chèvre, Tomme grise, Brie (en portions)

18,50 € TTC/Pers.

Quiche salée tomate

Quiche pesto & mozzarella

Quiche salée lardons & emmental

Wrap poulet & curry

Dessert

Trilogie de mignardises (*au choix*)

ou

Tarte fine aux fruits

BRUNCH

le service n'est pas compris dans le prix

« Sucré / Salé »



Sucré

Minis viennoiseries

Minis cookies
aux pépites de chocolat blanc

Brioche façon pain perdu
& sauce au chocolat

Fromage blanc & Muesli
(*sucré en poudre à disposition*)

Baguettes & pain tranché aux céréales,
beurre & confiture

24,00 € TTC/Pers.

Salé

Tarte salée

Mozzarella, Tomates & Pesto Rosso

Plateau de cochonnailles
(Bacon / rosette / jambon blanc),
beurre salé & condiments

Plateau de fromages
Cheddar, Emmental, Brie

Mini wrap saumon fumé,
oignons rouges, fromage frais

Boissons

Café, Thé,

Citronnade maison

ATELIERS

+Service sur devis

Atelier gravlax

Filets de saumon préparés façon gravlax :
Préparation nordique de saumon mariné
Présentation avec du pain de mie
et découpe sur atelier

5,90 € TTC/Pers.

Atelier wok

Légumes & bœuf mariné
Présentation et cuisson en wok

6,50 € TTC/Pers.

Atelier escargots

Escargots flambés au Pastis :
Flambage des escargots devant les convives,
servis dans un mini croissant

6,50 € TTC/Pers.

Atelier plancha

1 brochette de chaque / Pers.
Brochette de blanc de poulet
mariné façon thaï
Brochette de saumon mariné
au champagne & chorizo
Cuisson des brochettes sur la plancha

6,50 € TTC/Pers.

Atelier découpe de jambon

Jambon Serrano :
Présentation sur pied et découpe sur atelier
servi avec du pain de mie

300,00 € TTC/Le jambon entier



Bar à mini hot dog & mini burger

2 pièces de chaque /Pers.

Mini hot-dog :

Mini pain hot-dog, mini saucisse,
oignons frits, sauce ketchup,
sauce barbecue, cheddar

Mini burger :

Mini pain burger, sauces, cheddar,
oignons frits, mini steak.

5,60 € TTC/Pers.

Atelier fontaine au chocolat

5 kg de chocolat / 1,20 m de haut :
Fruits de saison et 3 bonbons différents

4,80 € TTC/Pers.

Atelier brioche façon pain perdu

Brioches et mise à disposition de toppings :
Pâte à tartiner, confiture, sucre, sirop d'érable,
caramel au beurre salé.
Cuisson des brioches devant les convives

3,70 € TTC/Pers.

Atelier Sushiman **NOUVEAU**

Sushis, makis et sashimis,
préparés devant vous sur notre bar à sushis.
Différents poissons sur demande,
avec découpe réalisée sur place.

Prix sur devis

*Pour chaque atelier,
mise à disposition des bowls,
couverts, piques et serviettes.*

MENUS

le service n'est pas compris dans le prix

«Le Pinot Noir»



Entrée

1 au choix pour la totalité des convives

Tartare de saumon aux fruits de la passion,
pointe de guacamole, mousse légère citronnée
& chips de Vitelotte

ou

Tatin de légumes de saison,
mousse légère au pesto, jambon Serrano & melon

ou

Salade Champenoise :

Mesclun de Salades, jambon de Reims Pané,
tomates confites, pain frotté à l'ail & mousse,
oignons rouges & mousse légère
à la Moutarde de Reims

ou

Ravioles aux trois fromages
sauce champagne

Dessert

1 au choix pour la totalité des convives

Craquant chocolat & praliné

ou

Entremets aux fruits de saison

ou

Trilogie de mignardises (au choix)

ou

Dessert d'Amalric

Chef pâtissier du Fournil de Jeanne

Café

Plat

1 au choix pour la totalité des convives

Suprême de volaille fermière
cuisson basse température

ou

Pavé de saumon mi-cuit
mariné à la sauce soja & petits légumes

ou

Filet mignon de porc
mariné au vin rouge & thym

Sauce (au choix)

Crémeuse au Champagne
Crémeuse au Ratafia Champenois
Aux Coteaux Champenois
Brune au vin rouge
Crémeuse aux morilles
Aux herbes fraîches
Au poivre
À la moutarde de Reims

Accompagnements (2 au choix)

Écrasé de pommes de terre légèrement truffé
Flan de légumes de saison
Gratin de pommes de terre
Carottes caramélisées
Fagot de haricots verts
Pois gourmands
Pommes de terre grenaille
Kouglof de champignons
Pommes Anna

Fromage

Trilogie de fromages au choix :
Chaource, Brie, Chèvre, Roquefort, Comté,
Tomme blanche, Tomme grise, Maroilles
& mesclun de salades

38,00 € TTC/Pers. Vaisselle incluse



Avec ou sans service (sur devis)

«Le Pinot Meunier»

Entrée

1 au choix pour la totalité des convives

Saumon en trois façons :

1-Rillettes de saumon

2-Gravlax de saumon

3-tataki de saumon aux sésames

mousse légère au raifort

& pickles d'oignons rouges

ou

Tataki de bœuf façon thaï, oignons cébettes,
jeunes pousses & bouillon à la citronnelle

ou

Foie gras de canard mariné au Champagne
& biscuits roses, mini brioche,
compotée & pain d'épices

ou

Ravioles au jus de truffe,
sauce aux Coteaux Champenois,
tomates confites, chips de parmesan & roquette

Dessert

1 au choix pour la totalité des convives

Craquant chocolat & praliné

ou

Entremets aux fruits de saison

ou

Trilogie de mignardises (au choix)

ou

Dessert à la demande

ou

Dessert d'Amalric

Chef pâtissier du Fournil de Jeanne

Café

Plat

1 au choix pour la totalité des convives

Triple C :

Cabillaud - Chaource - Chorizo

ou

Noisette de veau marinée au vin rouge

ou

Filet de canette cuisson basse température

ou

Ballotine de volaille fermière farcie

(chorizo ou champignons ou jambon fumé)

Sauce (au choix)

Crémeuse au Champagne

Crémeuse au Ratafia Champenois

Aux Coteaux Champenois

Brune au vin rouge

Crémeuse aux champignons

Aux herbes fraîches

Au poivre

À la moutarde de Reims

Accompagnements (3 au choix)

Écrasé de pommes de terre légèrement truffé

Flan de légumes de saison

Gratin de pommes de terre

Carottes caramélisées

Fagot de haricots verts

Pois gourmands

Pommes de terre grenaille

Kouglof de champignons

Pommes Anna

Fromage

Trilogie de fromages au choix :

Chaource, Brie, Chèvre, Roquefort, Comté,

Tomme blanche, Tomme grise, Maroilles

& mesclun de salades

48,00 € TTC/Pers. Vaisselle incluse

MENUS

le service n'est pas compris dans le prix



«Le Végan»

Entrée

Tartelette aux légumes de saison
(sans oeufs ni beurre)
& mesclun de salades (végétalien)

Dessert

Crumble aux fruits de saison
(margarine à la place du beurre)

Plat

Poke bowl végétarien
riz vinaigré, carottes râpées, edamame écossés,
roquette, quinoa, radis rose, avocat,
grenade, mangue, mélange herbes,
vinaigrette citron balsamique

27,00 € TTC/Pers.

«Le Végétarien»

Entrée

Tatin de légumes de saison,
burratina, mousse légère au pesto & melon

Plat

Ravioles Forestières sauce Champagne,
tomates confites, chips de parmesan & roquette

Fromage

Brie aux mendiants

Dessert

Dessert individuel (voir «À la carte»)

32,00 € TTC/Pers.

«Enfant» (jusque 10 ans)

Version Classique

Plat

Burger de bœuf charolais & cheddar,
potatoes

Dessert

Fondant au chocolat & bonbons

Version Buffet

Mini buffet sur table

Filet de poulet pané
aux corn flakes Jambon braisé
Potatoes, haricots verts

Sauce au choix (ketchup, mayonnaise, barbecue)
Crêpes (2/Pers.) + chocolat maison et sucre

12,00 € TTC/Pers.

À LA CARTE

le service n'est pas compris dans le prix

Plats chauds

+ 1 accompagnement au choix inclus

Suprême de volaille fermière
cuisson basse température

Pavé de saumon mi-cuit
mariné à la sauce soja & petits légumes

Filet mignon
mariné au vin rouge & thym

15,00 € TTC/Pers.

Triple C : Cabillaud - Chaource - Chorizo

Noisette de veau marinée au vin rouge

Filet de canette cuisson basse température

Ballotine de volaille fermière farcie
(chorizo ou champignons ou jambon fumé)

17,00 € TTC/Pers.

Accompagnements

Écrasé de pommes de terre légèrement truffé

Flan de légumes de saison

Gratin de pommes de terre

Carottes caramélisées

Fagot de haricots verts

Pois gourmands

Pommes de terre grenaille

Kouglof de champignons

Pommes Anna

3,50 € TTC/Pers.

Desserts individuels

Paris Brest revisité

Brioche façon Pain-perdu
& caramel au beurre salé maison

Baba au Rhum & mousse légère

Fondant au chocolat (noir ou blanc) & glace vanille

Merveilleux aux biscuits roses & chocolat blanc

Tartelette citron & éclats de meringue

Tartelette au chocolat & beurre de cacahuètes

Tartelette aux fruits de saison

Tarte fine aux pommes

Tiramisu aux biscuits roses & coulis de framboises

6,50 € TTC/Pièce



Salades d'entrée

Salade Caesar : Salade de jeunes pousses,
poulet, parmesan, tomates, croûtons,
oignons frits, ciboulette, sauce Caesar

Salade de la mer : Pâtes perles,
tartare de saumon frais sauce teriyaki, avocat,
légumes marinés, oignons rouges

Salade Champenoise : Mesclun de Salades,
jambon de Reims Pané, tomates confites,
pain frotté à l'ail & mousse, oignons rouges
& mousse légère à la Moutarde de Reims

Salade Italienne :

Farfalles, jambon serrano, tomates cerises,
mozzarella, parmesan, basilic, pesto

Salade fraîcheur : Tartare de tomates,
concombres & melon en vinaigrette

Salade de riz façon Niçoise :

Riz, œufs, thon, oignons rouges, poivrons,
tomates cerises, olives noires

Salade piémontaise : Salade verte, jambon,
pommes de terre, œufs, tomates, mayonnaise

Salade Catalane : Salade, tomates, anchois,
oignons rouges, olives, poivrons grillés

Salade USA : Riz sauvage, tomates-cerises,
mozzarella di bufala, thon, olives noires

3,50 € TTC/Pers. (125g)

Taboulé

Tomates, concombre,
emmental à la crème & aux herbes

2,50 € TTC/Pers. (125g)

Autres suggestions sur demande

FORFAITS

Pain

Boule de pain & baguette tradition

3,60 € TTC/Pers.

Nappage

Nappage blanc en tissu
et serviettes blanches en tissu

4,00 € TTC/Pers.

Nappage blanc supplémentaire
(buffet, mange-debout)

15,00 € TTC/L'unité

Vaisselle & nettoyage

Verrerie, couverts, assiettes

9,50 € TTC/L'unité

Livraison de la vaisselle & nappage en J-1
et reprise le lundi suivant la prestation

Frais de livraison

0,70 € TTC/km

Aller/retour du laboratoire traiteur

Boissons

Vin rouge - 1 bouteille/4 Pers.
(à choisir dans notre sélection)

Vin rosé / blanc - 1 bouteille/4 Pers.
(à choisir dans notre sélection)

Eau plate - 1 bouteille/3 Pers.

Eau pétillante - 1 bouteille/3 Pers.

16,00 € TTC/Pers.

Champagne

« Cuvée Le P'tit Boursault »
(Pas de droit de bouchon)

32,00 € TTC/Bouteille

Trou champenois

3,50 € TTC/Pers.

Repas test mariage

Nous offrons les 2 repas tests des mariés
après la signature du devis.

SERVICE ET LOCATION

Service

Nous comptons les heures de service
au départ du laboratoire traiteur
jusqu'au retour à celui-ci

35,00 € TTC/Heure
/serveur(se) & cuisinier(ère)



Location

Étuve

75,00 € TTC

Bain-marie

25,00 € TTC/Pièce

PLATEAUX REPAS

Livraison AVANT MIDI



Chaud ou Froid

**Livraison de plateaux repas
entre Epernay et Reims
du lundi au vendredi**



À COMMANDER LA VEILLE AVANT MIDI

Nous proposons un service de livraison
pour les entreprises et les professionnels.

Notre gamme de plateaux repas
est parfaitement adaptée pour :
Les séminaires, les déjeuners d'équipe,
les réunions qui s'éternisent,
les journées de formation...

Composition :

Entrée, plat froid ou chaud
(contenant Micro-ondable),
Fromage et dessert,
le tout accompagné de vinaigrette,
d'un petit pain frais, d'un verre, de couverts,
d'une serviette papier, de sel et de poivre.

*Nous pouvons vous proposer
des menus végétariens.*

Nos produits sont frais et nos cartes
s'adaptent au gré des saisons.

de 19,00 à 25,00 € HT/Pers. / Livraison comprise

Commande sur www.leptitboursault.com

RESTAURANTS

Boursault & Saint-Imoges



*Savourez le temps
qui vous est offert !*

Deux établissements pour vous servir !

Avec des menus diversifiés
et renouvelés régulièrement,
parfaits pour les déjeuners d'affaires
ou les moments de détente,
nos restaurants allient créativité,
fraîcheur et qualité.



Niché à Boursault, près d'Épernay,
découvrez un havre de saveurs gastronomiques !
Notre équipe dévouée promet de transformer
chaque repas en un souvenir mémorable
dans un cadre chaleureux.



Au cœur de la Montagne de Reims,
situé à Saint-Imoges, ce restaurant propose
une cuisine savoureuse dans un cadre
authentique et convivial.

C'est aussi un lieu idéal pour vos événements :
mariages, séminaires ou réceptions peuvent y
être organisés grâce à un espace privatisable,
entre nature, raffinement et tranquillité.

Nous disposons d'un laboratoire traiteur
pour vous accompagner lors de vos réceptions.
Une équipe qualifiée vous propose
des prestations s'adaptant
à toutes vos envies & vos besoins.



À proximité, le Fournil de Jeanne
complète l'expérience gourmande :
Pâtisseries - Viennoiseries
Pains de boulangerie - Sandwichs



Restaurant Traiteur

À votre écoute
pour vos réunions
professionnelles ou familiales



Plateaux repas

Livraison
pour les entreprises
et les professionnels



Frais du jour

Préparation et cuisson
faite le jour même



Le P'tit
Boursault
Traiteur

Laboratoire traiteur :

2 voie de la Liberté - 51160 SAINT-IMOGES

www.leptitboursault.com 09 83 07 47 52

www.geraudpublicite-avis.com - Crédit photos : Le P'tit Boursault / Adobe Stock - Photos non contractuelles - SIRET 82292385000025 - Ne pas jeter sur la voie publique

