



# CARTE 2026

Commande par mail ou téléphone  
8 jours avant votre événement et selon nos disponibilités  
Livraison possible sans supplément à partir de 180€  
(Nantes et agglomération)

## NOS PIÈCES COCKTAILS

### Nos mini-brochettes à 0,90€

Jambon cru et pomme fruit  
Poire et bleu\*  
Raisin cantal\*  
Magret fumé et pomme fruit  
Crevette et ananas rôti  
*Mais aussi en saison :* Melon pastèque  
Jambon de pays melon  
Tomate cerise et mozzarella  
**Les chaudes :** Poulet et carotte au cumin, magret et fruit de saison  
Mignon de porc et ananas  
Pruneau lardé  
Abricot lardé



### Nos pâtissiers à 1,70€

Mini éclair mousse de betterave et fromage frais\*  
Mini éclair à l'asperge verte\*  
Mini chou rillette de carotte, poivron et cumin\*  
Mini chou rillette de poisson  
**Les chaudes :** Briochine à l'escargot, Beignet de crevette, Accras de morue, Falafel\*

### Nos mini-burgers à 1,80 €

Nordique (saumon fumé et concombre)  
Auvergnat (bleu et jambon de pays)  
Végétarien (tomate, basilic, mozzarella, pesto)\*  
Parisien (jambon, emmental, beurre et cornichon)  
Périgourdin (magret fumé, roquette et compotée de figues)  
**Les chaudes :**  
Classique (bœuf cheddar),  
Créole (poulet ananas),  
Normand (camembert andouille),  
Méditerranéen (légumes confits)

### Mais aussi :

Chouquettes salées (jambon ou chorizo ou saumon ou fromage) 0,50€  
Panier de légumes croquants et ses sauces\* (minimum 10 pers.) 0,90€  
Toast sur pain de mie maison (variés à partir de 10 pièces) 1,10€  
Crèmeux d'avocat, tomate confite et tourteau 1,30€  
Pain surprise, 48 canapés (soit tout charcuterie, soit tout poisson, soit tout végétarien soit varié): 30€  
Pain surprise 60 canapés (soit tout charcuterie, soit tout poisson, soit tout végétarien soit varié): 35€

\* pièce cocktail végétarienne

### Nos verrines à 1,40€

Crèmeux d'asperge au chorizo  
Crèmeux de mogette au lard rôti  
Crèmeux de maïs pimenté et chorizo  
Crèmeux de betterave concombre aux noisettes\*  
Crèmeux de champignons et saumon frais à la scandinave  
Glacé de lentille corail et tartare de St Jacques  
Glacé de petit pois et crevette gambas  
Glacé de lentille et saumon fumé  
Mousse de patate douce lait coco et cumin\*  
Gaspacho de concombre fêta et menthe\*  
Gaspacho moelleux de chèvre et pignon de pin\*



### Nos macarons à 1,90€

Macaron crème de bleu et noix\*  
Macaron chèvre et miel\*  
Macaron tomate confite et fromage frais\*  
Macaron foie gras de canard et épices  
Macaron saumon à l'aneth



### Nos snacks à 1,50€

Navette (saumon fumé ou fromage frais ou rillette de poisson ou jambon cru)  
Mini club (jambon emmental ou tapenade ou saumon tzatziki ou houmous chorizo)  
Mini wrap (jambon de pays ou saumon fumé ou poulet curry ou légumes)  
Cookie saumon à la crème d'aneth  
Mini blinis au saumon fumé  
Mini blinis de sarrasin et mousse de chèvre\*  
Triangle pain d'épices, compotée d'oignon et chèvre\*  
**Les chaudes :** Tartelette salée de saison, Croutini pesto-mozzarella\*, croutini figues et brie\*, croutini pommes et curé nantais\*



### Nos pièces à 2€

Maki de thon aux herbes  
Maki de saumon et wasabi  
Maki de poireau braisé\*  
Mini tartare de veau et coriandre  
Mini tartare de saumon  
Mini tartare d'espadon



Carpaccio de bœuf et parmesan  
Carpaccio de St Jacques, citron vert et vanille

**Les chaudes :** Samoussa bœuf à la menthe, Samoussa chèvre épinard\*, Samoussa légumes épices\*, Nem effiloché de canard et compotée de figues

### Nos prestiges à 2,20€

Cuillère de langoustine et poire caramélisée  
Mini mille feuille de foie gras chutney et pain d'épices  
Sushi Périgourdin foie gras et magret fumé  
  
Mini rouleau de printemps crevette ou poulet  
Bouchée de homard au miel  
**Les chaudes :** Croustille de St Jacques à l'estragon  
Mini burger Rossini (bœuf et foie gras)  
Pané de veau au comté



BOURGET TRAITEUR

101 BOULEVARD ERNEST DALBY 44000 NANTES  
: 02-40-74-27-84 : contact@bourget-traiteur.com

## NOS MISES EN BOUCHE CHAUDES



**A 4€**

- Cassolette de St Jacques à la crème de cèpe
- Cassolette de St Jacques et julienne de légumes
- Cassolette de St Jacques et purée à l'huile d'olive
- Raviole de langoustine, bouillon de volaille poivre et menthe
- Raviole de ricotta sauce aux petits pois et menthe\*
- Tartine de confit d'oignon aux aïrelles et médaillon de foie gras
- Triangle de pain d'épice, foie gras poêlé et vinaigre balsamique
- Gaspacho tomates basilic en verre à tapas \*
- Velouté de champignon et tuile de parmesan\*



**A 5€**

- Cassolette de homard et billes de légumes
- Raviole de cèpe et foie gras



## NOS ENTRÉES (à l'assiette)

\* : entrée végétarienne

**A 9,50€**

- Rosace de tomates tricolores, burrata et vinaigrette aux herbes fraîches\*
- Duo terrine de poisson/saumon fumé avec sa crème de framboise
- Blinis maison, rémoulade de pomme granny et saumon fumé

**A 10€**

- Marbré de foie gras de canard et jarret confit, compotée de figue
- Assiette fraîcheur: saumon fumé, terrine de poisson et crevette gambas
- Flan de légumes de saison, roquette et tuile au parmesan\*

**A 10,50€**

- Moelleux de betterave, aubergine au basilic et noix de St Jacques
- Pressé d'agneau aux abricots, salade de boulgour, façon tajine
- Tartare aux deux saumons et crème montée



**A 11€**

- Saumon fumé, salade crémée et brochette de noix de St Jacques
- Médailon de foie gras, et pomme façon tatin
- Pressé de légumes du soleil et mousse de fromage frais\*

**A 12€**

- Tartare de magret de canard et pomme granny
- Duo terre et mer, médailon de foie gras, saumon fumé accompagnements

**A 14€**

- Assiette gourmande : foie gras, saumon fumé, magret fumé avec ses accompagnements
- Brochette de fruits de mer salade crémée langoustine crevette St Jacques
- Trio de raviole de langoustine et sauce à la truffe

## NOS POISSONS

(Seul le beurre blanc n'est pas réalisable à emporter)

**A 9,50€**

- Poisson de la Criée et sa sauce
- Croustillant de crevette et crème de poivron

**A 10€**

- Pavé de saumon sauce champagne
- Pavé de merlu, crème de cèpe

**A 11€**

- Dos de cabillaud, sauce basilic
- Dorade sauce coquillage

**A 11,50€**

- Filet de sandre sauce aux petits légumes
- Brochette de St Jacques, sauce infusé saumon fumé

**A 12€**

- Aumônière de St Jacques, coulis de langoustine
- Brochette de lotte et saumon, sauce au thym

**A 12,50€**

- Filet de bar, sauce citron vert
- Bar en écaille de chorizo, sauce chorizo
- Médailon de lotte à la vendéenne, sauce au thym
- Queue de lotte, sauce passion

**A 14€**

- Soupière de homard aux billes de légumes
- Filet de St Pierre, sauce à l'orange
- Pavé de thon, sauce miel et sésame



**PRIX UNITAIRE ET TVA INCLUSE**

## NOS VIANDES

**A 9,50€**

- Suprême de poulet à l'ananas ou sauce forestière
- Echine de porc confite aux épices

**A 10€**

- Sot-l'y-laisse de volaille laqué au miel
- Mignon de porc, sauce forestière ou sauce citron vert

**A 10,50€**

- Cuisse de canard confite, sauce cidre
- Cuisse de canard rôtie, sauce muscadet
- Epaule d'agneau confite et son jus

**A 11€**

- Suprême de pintade farci aux saveurs du sud
- Suprême de pintade farci champignons graines de moutarde

**A 11,50€**

- Filet d'agneau sauce au poivre
- Quasi de veau et son jus

**A 12,50€**

- Mignon de veau, sauce périgourdine
- Magret de canard au miel et épices
- Magret de canard sauce foie gras
- Croustillant de confit de canard

**A 13,50€**

- Suprême de pintade et escalope de foie gras
- Entrecôte de veau
- Côte de bœuf (2 pers. minimum), sauce échalote

**A 14€**

- Tatin de confit de canard
- Souris d'agneau confite
- Carré d'agneau
- Jarret de veau confit désossé (4 pers. minimum)
- Pavé de filet de bœuf, sauce poivre vert



## NOS ACCOMPAGNEMENTS

**1 choix d'accompagnement: 3€**

**2 choix d'accompagnement : 5€**

Caviar d'aubergine

Crumble de légumes au parmesan

Ecrasé de pomme de terre au citron

Fagot d'haricot vert\*

Fondue de légumes de saison

Fondue de poireau

Fricassé de champignon

Gratin dauphinois

Gratin de carotte, épinard et tome

Gratin de patate douce

Gratin de pomme de terre aux amandes

Mille feuille de patates douces au parmesan

Mousseline de carotte à l'orange ou au cumin

Poêlée de pleurote

Pomme de terre rôtie à la scandinave

Purée de pomme de terre fumée et beurre noisette à l'ail

Purée de pomme de terre aux échalotes et lard confits\*

Risotto d'épeautre aux poivrons

Risotto forestier

Risotto chorizo\*

Riz pilaf safrané

Tagliatelles de carotte

Tagliatelles de légumes

Tatin de cèpe

Tian de légumes

\* : produit contenant de la viande



## NOS PLATS UNIQUES

Commande à partir de 10 personnes

A partir de 20 personnes, livré chaud en caisson isotherme



**A 10€**

- Brandade de morue et salade verte

- Rougail saucisse et riz

- Tartiflette : pomme de terre, lardon, oignon, reblochon, salade

**A 12€**

- Blanquette de poisson champignon carotte pomme de terre

- Blanquette de veau champignon carotte et riz

- Bœuf bourguignon pomme de terre

- Carbonnade de joue de porc pomme de terre et carotte

- Chili con carne et riz

- Civet de lapin, pruneaux et tagliatelles fraîches

- Colombo de poisson et riz

- Colombo de porc, gratin de patate douce et riz

- Colombo de poulet, gratin de patate douce et riz

- Coq au vin, garniture et pomme de terre vapeur

- Dahl de lentille corail aux légumes de saison

- Lasagne bœuf et salade verte

- Lasagne légumes et salade verte

- Lasagne poissons et salade verte

- Poulet basquaise et riz

- Poulet chasseur, oignon grelot, champignon et riz

**A 13€**

- Cassoulet saucisson à l'ail saucisse de Toulouse poitrine et haricot blanc

- Jambalaya, poulet, chorizo et crevette

- Parmentier de canard confit et salade verte

- Tajine d'agneau citron olive carottes navets et boulgour

**A 14€**

- Choucroute jarret poitrine confite saucisse fumée et saucisson à l'ail, chou et pomme de terre

- Couscous royal collier d'agneau poulet merguez légumes et semoule

- Paella langoustine crevette poulet chorizo calamar moule légumes et riz

**A 15€**

- Cochon de lait tranché sauce poivrade et mogette (à partir de 20 pers)

- Choucroute de la mer saumon lotte lieu fumé chou et pomme de terre

- Couscous de lotte et langoustine aux agrumes

## NOS FROMAGES

**A 4€**

- Plateau de fromages : 4 sortes
- Trio de fromages du terroir, sur lit de salade verte



## NOS FROMAGES CHAUDS

**A 4€**

- Aumônière de brie, fruits sec et pommes sur lit de salade verte
- Croustillant de Curé Nantais sur lit de salade verte
- Rouleau de sarrasin au Curé Nantais sur lit de salade verte
- Tartine de Curé Nantais et pomme fondante sur lit de salade verte
- Tartine de St Nectaire fermier sur lit de salade verte



### Nos gâteaux

- 12 coups de minuit chocolat noisette nougatine graine de sésame
- Charlotte aux fruits de saison
- Charlotte poire chocolat aux éclats de nougatine
- Cheese cake : caramel, agrumes ou fruits rouges
- Craquant tout chocolat
- Croque noisette
- Délice poire caramel
- Duo citron vert chocolat craquant chocolat blanc
- Duo passion framboise craquant chocolat blanc
- Fraisier selon saison
- Framboisier selon saison
- Gâteau nantais
- Moelleux 3 chocolat
- Naked cake aux fruits de saison
- Plaisir chocolat framboise et pistache
- Plaisir pomme cassis



## NOS DESSERTS

### Pièce montée

3 choux par personne, forme au choix (minimum 10 personnes) **5€**

Parfum : grand marnier, vanille, chocolat, café, praliné, agrumes, fruits rouges



**Minimum 20 pièces**

Chouquette sucrée **0,40€**

Assortiment réductions sucrées **1,50€**

**Dessert individuel : 3,50€**

**Trio de dessert : 4,50€**

Grand dessert personnalisé avec inscription : + 0,50€



### Nos tartelettes

- Tarte alsacienne aux pommes
- Tarte aux figues selon saison
- Tarte aux fraises selon saison
- Tarte aux fruits frais
- Tarte aux pommes
- Tarte aux prunes selon saison
- Tarte caramel au beurre salé
- Tarte citron meringuée
- Tarte framboise shiboust selon saison
- Tarte normande aux poires
- Tarte poires amandes
- Tarte tout chocolat



## NOTRE CAVE

### (Tarif à la bouteille)

#### Vin rouge 75cl

Gamay « les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne » **12€**

Saumur Champigny « Domaine de Mollay » **12€**  
St Nicolas de Bourgueil « Domaine de la Cabernelle » **19€**

Bordeaux Puisseguin-St Emilion « Fleur la Chapelle » **19€**

#### Vin rosé

Gamay « Les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne » **12€**

#### Vin blanc 75 cl

Muscadet sur lie **9€**

Touraine Sauvignon « Michel Laurent » **12€**

Chardonnay « Domaine des Tilleuls » **12€**

Malvoisie « Les 3 Lézards Domaine du Haut de Fresne » **19€**

Quincy « Domaine Jean-Claude Roux » **21€**

#### Pétillant 75cl

Blanc de blanc « Adrien Romet » **8€**

Crémant de Loire « Domaine de la Prévôté » **18€**

Champagne « le Brun de Neuville » **46€**

### Nos autres desserts

- Brownies maison
- Chou craquelin mousse citron
- Crème brûlée à l'ancienne ou pistache
- Crumble fruits de saison
- Eclair chocolat ou café
- Mille feuille aux fruits rouges selon saison
- Mousse chocolat
- Panna cotta de saison
- Pavlova aux fruits
- St Honoré
- Tiramisu au choix café ou ananas ou fruits rouges
- Flan pâtissier
- Paris-Brest
- Tropézienne
- Macaron : chocolat, caramel, café, vanille, agrumes, framboise, pistache, beurre de cacahuète
- Cannelé nature, caramel, chocolat
- Brochette de fruits (5 fruits de saison)
- Verrine caramel noisette
- Verrine délice citron vert
- Verrine délice orange
- Verrine délice pamplemousse
- Verrine passion framboise
- Verrine mousse de fraise citron vert
- Verrine 3 chocolat
- Salade fraise et menthe
- Salade fruits exotiques

**PRIX UNITAIRE ET TVA INCLUSE**