



BOURGET TRAITEUR  
 101 BOULEVARD ERNEST DALBY  
 44000 NANTES  
 TEL 02 40 74 27 84  
 MAIL [contact@bourget-traiteur.com](mailto:contact@bourget-traiteur.com)

## Nos plateaux repas

Commande 48H à l'avance pour 5 plateaux minimum.  
 Même plateaux pour tous vos convives.

### Le Classique

Prix: 14.00€ HT (+ TVA 10%) soit 15,40€ TTC par personne

1 entrée, 2 viandes, 1 accompagnement, 1 fromage et 1 dessert  
 Pain individuel, condiments, couverts et gobelet jetables

Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Andalouse</li> <li>• Hollandaise</li> <li>• Italienne</li> <li>• Piémontaise</li> <li>• Taboulé</li> <li>• Nordiste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôti de bœuf</li> <li>• Rôti de porc</li> <li>• ½ cuisse poulet</li> <li>• ½ cuisse pintade</li> <li>• Jambon à l'os</li> <li>• Suprême pintade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flan de légume</li> <li>• Haricots vert en salade</li> <li>• Cake aux légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camembert</li> <li>• St Nectaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarte aux pommes</li> <li>• Tarte aux poires</li> <li>• Mousse au chocolat</li> <li>• Panna cotta aux fruits de saison</li> </ul>

### Le Prestige

Prix: 18€ HT (+ TVA 10%) soit 19,80€ TTC par personne

1 entrée, 1 poisson, 2 viandes, 1 accompagnement, 1 fromage et 1 dessert  
 Pain individuel, condiments, couverts et gobelet jetables

Entrée	Poisson	Viande
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maître coq</li> <li>• Grecque</li> <li>• Campagnarde</li> <li>• Océane</li> <li>• Gambas aux agrumes</li> <li>• St Jacques au basilic</li> <li>• Landaise aux gésiers confits et magret fumé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saumon fumé</li> <li>• Médaille de merlu</li> <li>• Médaille de saumon</li> <li>• Terrine de crabe à l'armoricaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Magret de canard</li> <li>• Mignon de porc</li> <li>• Jambon d'Auvergne</li> <li>• Gigot d'agneau</li> <li>• Rôti de canard aux pêches</li> </ul>
Accompagnement	Fromage	Dessert
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Julienne de légumes</li> <li>• Mini ratatouille</li> <li>• Flan forestier</li> <li>• Tagliatelle de courgette au vinaigre balsamique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chèvre</li> <li>• Tomme</li> <li>• Curé Nantais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crème brûlée</li> <li>• Tiramisu</li> <li>• Tarte aux fruits</li> <li>• Moelleux trois chocolat</li> </ul>

Forfait eau plate (1 bouteille pour 4)

Prix : 0,50€ HT (+ TVA 10%) soit 0,55€ TTC par personne