

Nos viandes avec sauce (sans légumes)



Volaille

Cuisse de pintade rôtie aux raisins	6,50 €
Suprême de pintade à l'ananas	7,00 €
Cuisse de canard confite sauce cidre	7,50 €
Cuisse de canard rôtie sauce muscadet	7,50 €
Suprême de pintade sauce maïs et rhum	7,50 €
Suprême de pintade aux saveurs du Sud (chèvre, tomates et basilic)	7,50 €
Suprême de pintade farcie aux champignons et graines de moutarde	7,50 €
Caille désossée et farcie raisins ou griottes	8,50 €
Suprême de pintade farcie au foie gras de canard	8,50 €
Magret de canard au miel et épices ou aïelles	9,00 €
Magret de canard sauce périgourdine	9,00 €
Caille désossée farcie au foie gras de canard	9,00 €
Croustillant de confit de canard	9,00 €
Tatin de confit de canard	9,50 €

Veau

Quasi de veau et son jus	8,50 €
Mignon de veau sauce périgourdine	9,50 €
Entrecôte de veau	8,50 €
Jarret de veau confis desossé	9,50 €

Bœuf

Côte de bœuf (VBF)	10,00 €
Pavé de filet de bœuf (VBF)	12,00 €

Porc

Échine de porc confite aux épices	6,50 €
Mignon de porc sauce forestière	7,50 €
Mignon de porc au citron vert	7,50 €

Agneau

Épaulé d'agneau confite	9,00 €
Filet d'agneau sauce poivre	10,00 €
Souris d'agneau confite	10,00 €
Carré d'agneau	11,00 €

Nos légumes

Clafoutis de marron et girolle aux amandes	1,50 €
Crumble de légumes	1,50 €
Écrasé de pomme de terre au citron	1,50 €
Fagot de haricots verts	1,50 €
Fricassée de champignons	1,50 €
Gratin dauphinois	1,50 €
Gratin de carottes, épinards et tomme	1,50 €
Gratin de céleri	1,50 €
Gratin de patates douces	1,50 €
Gratin de pomme de terre aux amandes	1,50 €
Mousseline de carotte au cumin	1,50 €
Poêlée de légumes de saison	1,50 €
Poêlée de pleurotes	1,50 €
Pomme de terre rôtie à la scandinave	1,50 €
Purée de betterave à l'aneth	1,50 €
purée de pomme de terre aux échalotes et lard confits	1,50 €
Purée de fond d'artichaud	1,50 €
Tagliatelles de légumes	1,50 €
Tagliatelles de carottes	1,50 €
Riz à l'encre de seiche	1,50 €
Riz pilaf safrané	1,50 €
Rizzotto forestier	1,50 €
Tatin de cèpes et caviar d'aubergine	1,50 €
Tatin de navets au miel et thym	1,50 €
Tian de légumes	1,50 €
Tomate provençale	1,50 €
Trio de mousseline : légumes selon saison	1,50 €

Nos fromages chauds

Aumônière de Brie et chutney de fruits secs et pommes	3,00 €
Croustillant de Curé Nantais	3,00 €
Croustillant de chèvre et poire	3,00 €
Rouleau de sarrasin au Curé Nantais	3,00 €
Tartine de Curé Nantais et pomme fondante	3,00 €
Tartine de Foume d'Ambert et Brie	3,00 €

Nos fromages froids

Plateau de fromages	3,00 €
Trio de fromages du terroir	3,00 €

Nos mini-desserts pour trio de dessert

Part de gâteau (voir ci-contre)	1,20 €
Brochette de fruits	1,20 €
Cannelé nature, caramel ou chocolat	1,20 €
Macaron (parfum au choix)	1,20 €
Mini-crème brûlée (à l'ancienne, carambar, chicorée, framboise, pistache)	1,20 €
Mini-tiramisu en verrine (café, ananas ou fruits rouges)	1,20 €
Petit gâteau nantais	1,20 €
Tartelette moyenne (chocolat, citron, orange, fruits, pomme, poire...)	1,20 €
Verrine caramel et noisette	1,20 €
Verrine délice au citron	1,20 €
Verrine délice à l'orange	1,20 €
Verrine délice framboise	1,20 €
Verrine délice pamplemousse	1,20 €
Verrine figues et pruneaux	1,20 €
Verrine de fraises et citron vert	1,20 €
Verrine salade de fraises à la menthe	1,20 €
Verrine de salade de fruits exotiques	1,20 €
Verrine aux trois chocolats	1,20 €
Pièces montées (minimum 10 choux) parfum au choix	1,20 €

Nos desserts glacés

Parfait menthe, mandarine ou citron	3,50 €
Nougat glacé	3,50 €
Vacherin des îles	3,50 €
Parfait chocolat et cœur caramel	3,50 €

Livraison

possible à partir de 10 personnes

Nos desserts

Nos gâteaux accompagnés de crème anglaise ou de coulis de fruits

12 coups de minuits	3,50 €
Charlotte aux fruits frais de saison	3,50 €
Charlotte poire-chocolat aux éclats de nougatine	3,50 €
Cheesecake sur semelle de goudi gouda	3,50 €
Craquants tout chocolat	3,50 €
Croque noisette	3,50 €
Délice au Bailey's et citron vert	3,50 €
Délice poire-caramel	3,50 €
Duo passion framboise et craquant chocolat blanc	3,50 €
Duo citron vert et chocolat sur craquant chocolat blanc	3,50 €
Fraisier ou framboisier « en saison »	3,50 €
Moelleux 3 chocolats	3,50 €
Plaisir chocolat-framboise	3,50 €
Pomme-cassis	3,50 €

Nos autres desserts

Tarte aux pommes	1,80 €
Tarte poires-amandes	2,20 €
Tarte normande aux poires	2,20 €
Tarte alsacienne	2,20 €
Tarte aux fruits frais	2,20 €
Tarte aux fruits de saisons (fraises, prunes, figues...)	2,20 €
Mousse chocolat	2,20 €
Crème brûlée (à l'ancienne, carambar, chicorée, pistache, framboise)	2,50 €
Crumble de fruits	2,80 €
Saint-Honoré	3,00 €
Tiramisu (café, ananas ou fruits rouges)	2,80 €
Tarte framboise chiboust	3,00 €
Brownies maison	2,20 €
Craquelin mousse au citron	3,00 €
Chouquette salée ou sucrée (minimum 20 pièces)	0,30 €
Réductions sucrées	1,00 €

Carte

2020



Bourget
TRAITEUR

101, boulevard Dalby - Nantes
Tél. 02 40 74 27 84

contact@bourget-traiteur.com - www.bourget.fr

Nos amuse-gueules froids

Chouquettes salées (<i>jambon ou chorizo ou saumon ou fromage</i>)	0,30 €
Mini-brochette tomates mozzarella	0,75 €
Mini-brochette crevette ananas	0,75 €
Mini-brochette magret (pêche ou clémentine selon saison)	0,75 €
Mini-brochette magret fumé et pomme fruit	0,75 €
Mini-brochette poire et bleu	0,75 €
Mini-brochette poulet et carotte au cumin	0,75 €
Toast (variés à partir de 10 pièces)	0,90 €
Cookie de saumon à la crème d'aneth	1,00 €
Crèmeux d'avocat, tomate confite et tourteau	1,00 €
Melba de betterave au tourteau sur toast grillé	1,00 €
Mini-blinis au saumon	1,00 €
Sushi au thon ou sushi au saumon	1,00 €
Verrine aux 3 saveurs (végétarien)	1,00 €
Verrine crèmeux d'asperge au chorizo	1,00 €
Verrine crèmeux de betterave et concombre aux noisettes (végétarien)	1,00 €
Verrine crèmeux de mogettes au lard rôti	1,00 €
Verrine gaspacho, moelleux de chèvre et pignons de pins	1,00 €
Verrine de lentilles corail et tartare de Saint-Jacques	1,00 €
Verrine glacé de petit pois et crevette gambas	1,00 €
Verrine glacé de lentilles et saumon fumé	1,00 €
Verrine maïs pimenté au chorizo	1,00 €
Carpaccio de bœuf et parmesan	1,20 €
Carpaccio de Saint-Jacques – citron vert et vanille	1,20 €
Mini-wrap (<i>jambon cru, saumon fumé, poulet au curry, légumes</i>)	1,20 €
Mini-tartare de magret de canard et pommes granny	1,50 €
Mini-tartare de thon ou de saumon en coupelle	1,20 €
Navette (<i>jambon cru, saumon fumé, fromage frais ou rillettes de poissons</i>)	1,20 €
Sushi Périgourdin	1,20 €
Cuillère de langoustine et poire caramélisée	1,50 €
Mini-marbré de foie gras	1,50 €
Mini-millefeuille de foie gras	1,50 €
Mini-burger saumon fumé et concombre	1,50 €
Mini-burger Auvergnat (bleu et jambon d'Auvergne)	1,50 €
Macaron foie gras de canard et épices	1,50 €

Macaron au beurre de cacahuète	1,20 €
Panier de légumes croquants et ses sauces (<i>à partir de 10 personnes</i>)	0,75 €
Pain-surprise, 48 canapés	25,00 €
Pain-surprise, 60 canapés	30,00 €
Pain brioché crabe et saumon, 48 canapés	30,00 €
Pain brioché crabe et saumon, 60 canapés	35,00 €

Nos amuse-gueules chauds

Pruneau lardé ou abricot lardé	0,75 €
Mini-brochette de fruit de mer : saumon et Saint-Jacques	1,00 €
Croustini pesto-mozzarella ou à la Tome ou au Curé Nantais	1,00 €
Briochine aux escargots	1,00 €
Tartelette salée de saison	1,00 €
Beignet de crevette	1,50 €
Accra de morue	1,50 €
Samoussa chèvre épinard (végétarien)	1,50 €
Samoussa de bœuf à la menthe	1,50 €
Samoussa aux légumes épicés (végétarien)	1,50 €
Mini-burger Créole (poulet et ananas)	1,50 €
Mini-burger Normand (camembert et andouille)	1,50 €
Mini-tatin de boudin noir, pomme et foie gras	1,70 €
Croustille de Saint-Jacques à l'estragon	2,00 €
Mini-burger Rossini (bœuf et foie gras)	2,10 €

Nos mises en bouche chaudes

Cassolette de Saint-Jacques à la crème de cèpes	3,00 €
Cassolette de Saint-Jacques et julienne de légumes	3,00 €
Cassolette de Saint-Jacques et purée à l'huile d'olive	3,00 €
Raviole de langoustine, bouillon de volaille poivre et menthe	3,00 €
Tartine de confit d'oignons aux aïrelles et médaillon de foie gras	3,00 €
Tatin de boudin noir, pomme de foie gras de canard	3,00 €
Cassolette de homard et billes de légumes	3,50 €
Gaspacho tomates basilic en verre a tapas (végétarien)	3,00 €

Commande 7 jours avant votre événement.

Nos entrées

Salade de crevettes gambas aux agrumes	6,50 €
Salade de crevettes gambas à la thaïe	6,50 €
Duo de terrine de poissons et saumon fumé <i>avec sa crème de framboise</i>	6,50 €
Blinis maison, rémoulade de pomme granny et saumon fumé	7,50 €
Marbré de foie gras, compotée de figues	7,50 €
Pressé de légumes du soleil et mousse de fromage frais (végétarien)	7,50 €
Assiette fraîcheur : saumon fumé, terrine de lotte et crevette gambas	7,50 €
Saumon fumé salade crémée et brochettes de noix de Saint-Jacques	8,00 €
Terrine de queue de bœuf au foie gras et compotée d'oignon	8,00 €
Médaille de foie gras, cube de pomme façon tatin	8,00 €
Salade de filets de caïlles	8,00 €
Tartare aux deux saumons et crème montée	8,00 €
Tatin de légumes (végétarien)	8,50 €
Tatin de boudin noir, pomme et foie gras	8,50 €
Tartare de cabillaud mangue et coriandre	8,50 €
Moelleux de betterave, aubergines au basilic et noix de Saint-Jacques	8,50 €
Tartare de magret de canard et pomme granny	9,00 €
Duo terre et mer, médaillon de foie gras et saumon fumé avec ses accompagnements	9,50 €
Brochette de fruits de mer sur salade crémée (<i>langoustine, crevette, St-Jacques</i>)	9,50 €
Foie gras aux deux cuissons, mini-poire au vin rouge épicé	9,50 €
Mille-feuilles de foie gras de canard	9,50 €
Salade de langoustines aux saveurs du sud	9,50 €
Tartare de fruits de mer et son sablé au parmesan	9,50 €
Assiette gourmande : foie gras, saumon fumé et magret fumé avec ses accompagnements	10,00 €

Nos plats uniques (Pour 10 personnes minimum et livré chaud en caisson isotherme à partir de 20 personnes)

Rougail saucisse et riz	8,00 €
Brandade de morue	8,00 €
Tartiflette : pomme de terre, lardons, oignons, reblochon et salade	8,00 €
Carbonnade de joue de porc, pommes de terre et carottes	10,00 €
Bœuf bourguignon ou bœuf carottes	10,00 €
Cassoulet (<i>saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse, poitrine et haricots blancs</i>)	10,00 €
Colombo de porc ou poulet (<i>gratin de patate douce et riz</i>)	10,00 €
Coq au vin avec sa garniture et pommes de terre vapeur	10,00 €
Hachis parmentier de confis de canard	10,00 €

Nos poissons

Seul le beurre blanc n'est pas réalisable à emporter

Pavé de saumon sauce champagne	6,50 €
Dos de cabillaud sauce basilic	7,50 €
Pavé de merlu crème de cèpes	7,50 €
Dorade sauce aux coquillages	8,50 €
Filet de sandre sauce aux petits légumes	8,50 €
Brochette de St-Jacques, sauce infusé saumon fumé	9,00 €
Aumônière de St-Jacques, fondue de poireaux et coulis de langoustine	9,00 €
Ballotin d'ailes de raie aux agrumes	9,00 €
Brochette de lotte et saumon	9,00 €
Filet de bar en écaïlle de chorizo	9,50 €
Médaille de lotte à la vendéenne, sauce au thym	9,50 €
Queue de lotte sauce passion	9,50 €
Aumônière de fruits de mer et son coulis de langoustine	10,00 €
Aumônière de fruits de mer et son coulis de langoustine	10,00 €
Soupière de homard aux billes de légumes	12,00 €
Filet de Saint-Pierre	12,00 €



Nos boissons

Tarif à la bouteille

Pétillants 75 cl

Crémant "Domaine de la Prévôté"	12,00 €
Champagne "Le Brun de Neuville"	30,00 €

Vins blancs 75 cl

Muscadet Cuvée prestiges, "Châteaux de la Galissonnière"	5,00 €
Sauvignon "Domaine de Cormerais"	6,00 €
Chardonnay "Domaine des Tilleuls"	7,20 €
Quincy "Domaine Bernard Gouraud"	9,00 €

Vins rouges 75 cl

Cabernet "Le p'tit Lolo"	5,00 €
Saumur-Champigny	8,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil "Cabernelle"	8,50 €
Bordeaux Saint-Émilion	10,00 €

Vin rosé 75 cl

Gamay rosé "Les 3 Lézards"	7,00 €
----------------------------	--------

Softs

Jus d'orange (100 cl)	3,00 €
Coca-cola (150 cl)	4,20 €
Eau plate (150 cl)	1,50 €
Eau plate (50 cl)	1,00 €
Badoit (100 cl)	2,50 €
Jus de raisin pétillant "Domaine Cormerais"	6,50 €

Livraison possible sans supplément à partir de 150€ (Nantes et aggro)

Bourget
TRAITEUR

101, boulevard Dalby - Nantes
Tél. 02 40 74 27 84

contact@bourget-traiteur.com - www.bourget.fr