

BOUCHER-CHARCUTIER

Nicod

T R A I T E U R

Menu 1^{er} Prix 2011*(Repas prévu pour environ 100 personnes)**Menu n°1**Terrine de Saint Jacques
Crevettes, Tartare de Saumon
Nid de Feuilles Vertes**Poulet Fermier à la Crème
Champignons de Paris
Crêpes Parmentier**Menu n°2**Salade Beaujolaise
Lardons, Croûtons, Œufs**Gigot Agneau Rôti aux Herbes
Tomate Confite, Fagot Haricots Verts
Champignons Persillés**Menu n°3**Terrine de Canard au Foie Gras
Sur Lit de Feuilles Vertes
Confiture Echalotes**Magret de Canard
Sauce Poivre Vert
Tartelette Croustillante
aux Légumes**Menu n°4**Terrine de Ris de Veau au Foie Gras
Sur Lit de Feuilles Vertes**Noix de Veau Rôti
Gratin Forestier
Tomate Confite**Menu n°5**Terrine de Veau aux Pruneaux
Sur Lit de Feuilles Vertes**Bœuf Bourguignon
Gratin Dauphinois**Menu n°6**Terrine Grand-Mère
sur Lit de Feuilles Vertes**Blanquette de Veau à l'Ancienne
Et Boulgour**Notre Pain de Campagne***6, rue de Mâcon | Tél. : 04 74 69 33 62**
Montmerle sur Saône*www.nicodtraiteur.fr*

Fromage

Fromage Blanc à la crème ou au coulis de Fruits Rouges

Dessert

« Framboisier ou Croquant au Lait ou Opéra »

« Coulis de Fruits Rouges ou Crème Anglaise »

« Supplément 1.00 € TTC »

Ou

Tarte aux Pommes

Ou

Crème Brûlée et Biscuit

Ou

Fondant au Chocolat

Café

Menu n°1 : 13.80 € TTC par personne

Menu n°2 : 12.00 € TTC par personne

Menu n°3 : 16.80 € TTC par personne

Menu n°4 : 14.10 € TTC par personne

Menu n°5 : 13.30 € TTC par personne

Menu n°6 : 13.65 € TTC par personne

Option Vaisselle (rendue non lavée) :

*1 verre 18 cl, 1 verre 24 cl, 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère, 1 assiette Plate,
1 assiette à dessert, 1 tasse à café, 1 flûte à Champagne. Panières à pain.*

3.00 € TTC par personne

Service et Vaisselle nous consulter merci.

Nous pouvons étudier toutes autres propositions selon vos goûts et budget