

BOUCHER-CHARCUTIER

**Nicod**

TRAITEUR

## *Menu Deux & Trois Plats 2012*

*(Repas prévu pour environ 100 personnes)*

### *Mise en Bouche*

*Pour les Menu 2 & 3 Plats & Cocktail et Plats Chaud*

*Verrine d'Asperges Vertes & Œufs de Saumon*

*ou*

*Soupière de Crème de Tourteaux*

*Parfumée à la Badiane*

*ou*

*Verrine de Caviar d'Aubergine*

*Compotée de Tomate*

*au Balsamique et Basilic*

*ou*

*Mousseline de Homard*

*Sauce Homardine*

*ou*

*Cassolette de Gâteau de Foie et Queues d'Ecrevisses et son Coulis*

*ou*

*Blanc de Poularde & Morilles Sauce au Vin Jaune*

*ou*

*Cassolette d'Escargots et Cèpes « Sauce Chablis »*

*Supplément 0.70 € TTC par personne*

*ou*

*Cassolette de Poire Pochée aux Epices et Pépites de Foie Gras*

*Supplément 0.95 € TTC par personne*

*ou*

*Bouchées au Ris Veau, Cardons & Lardons*

*Supplément 0.50 € TTC par personne*

6, rue de Mâcon  
Montmerle sur Saône

Tél. : 04 74 69 33 62

*www.nicodtraiteur.fr*

## Menu à deux Plats

### Menu 31.00 € TTC

*Terrine de Foie Gras de Canard  
Parfumée au Vieux Porto  
Compotée de Fruits Secs  
Quelques Feuilles Vertes  
Vinaigrette à l'huile de Truffe*

*Filet de Veau de Lait Rôti  
son jus Légèrement Crémé  
Soufflé aux Girolles et Légumes Verts*

### Menu 29.50 € TTC

*Terrine de Langouste et Saumon Confits  
Parfumée aux Petits Légumes  
Duo de Crevettes et Tartare de Sandre  
Sur Lit de Feuilles Vertes  
Vinaigrette aux Herbes*

*Pintadeaux Fermiers  
« Sauce au Vin Jaune et aux Morilles »  
Crêpes Parmentier et Légumes Verts*

### Menu 28.50 € TTC

*Marbré de Volaille et Foie Gras Parfumé  
aux Trompettes  
Confiture d'Echalotes  
Quelques Feuilles Vertes  
Vinaigrette à l'huile de Truffe*

*Noix de Veau Rôti  
Sauce aux Cèpes  
Gratin Dauphinois et Tomates Confits*

### Menu 26.00 € TTC

*Terrine de Noix de Saint Jacques  
et Fines Herbes  
Quenelle de Tartare de Saumon  
Duo de Crevettes Roses  
Sur Lit de Feuilles Vertes*

*Poulet Fermier à la Crème  
Crêpes Parmentier et Légumes Verts  
Champignons de Paris  
ou Morilles (suppl. : 2.00 € TTC)*

### Menu 25.70 € TTC

*Terrine de Lapin Parfumée au Thym  
Sur Lit de Feuilles Vertes  
Vinaigrette à l'huile de Noisettes*

*Agneaux de Sisteron en Trilogie  
« Gigots et Côtes Rôti et Epaule Confitée 7h00 »  
Compotée de Légumes à la Provençale  
et Boulgour*

### Menu 26.00 € TTC

*Terrine de Rouget et Légumes d'été  
Sur Lit de Feuilles Vertes  
Vinaigrette Gourmande*

*Filet de Canette Farci  
Sauce à l'Orange  
ou au Miel et au Citron  
Compotée de Légumes Glacés*

**Notre Pain de Campagne**

6, rue de Mâcon |  
Montmerle sur Saône | Tél. : 04 74 69 33 62

*www.nicodtraiteur.fr*

## *Menu à Trois Plats*

### *Menu à 36.00 €*

*Terrine de Langouste  
et Saumon Confit.  
Parfumée aux Petits Légumes  
Tartare de Saint Jacques  
Sur Lit de Feuilles Vertes  
Vinaigrette Gourmande*

*Blanquette de Lotte Rôti  
au Lard Fumé  
Fèves et Petits Pois  
Ecumes de Lard et Champagne*

*Filet de Bœuf  
« Sauce Foie Gras »  
Emincés de Cardons  
Gratinés à la Moelles  
Crêpes Parmentier*

### *Menu à 37.80 €*

*Terrine de Ris Veau au Foie Gras  
et Abricots Confits  
Vinaigrette à l'Huile de Truffe  
Sur Lit de Feuilles Vertes*

*Filet de Loup à la Nage  
De Moule et Palourde  
Légumes Croquants*

*Noix de Veau de Lait Rôti  
Son Jus Légèrement Crémé  
Poêlée de Pleurotes Jaunes  
et Crêpes Parmentier*

### *Menu à 38.00 €*

*Terrine de Foie Gras de Canard  
Magret de Canard Fumé et Gésier Confit  
Sur Lit de Feuilles Vertes  
Vinaigrette à l'Huile de Truffe*

*Brochettes de Poissons  
Saumon, Lotte et Gambas  
Velouté de Crustacés et Nages de Légumes*

*Volaille Fermière à la Crème et Morilles  
« Sauce Poivrade »  
Emincés de Cardons Gratinée  
et Crêpes Parmentier*

*Notre Pain de Campagne*

*Fromage Blanc à la Crème*

*ou*

*Buffet de Fromages*

*Plateau de fromages affinés & Cervelle des Canuts  
Fromage Blanc à la crème ou au coulis de Fruits Rouges*

***Notre Pain aux Noix et Raisins***

*(Supplément 1.50 € / personne)*

*Ou*

*Fromages à l'Assiette*

*Assiette de Fromages et Salade Verte  
« Brie, Comté, Chèvre, Tomme de Savoie »*

*(Supplément 1.25 € / personne)*

*Ou*

*½ Saint Marcelin et son Mesclun*

*(Supplément 1.50 € / personne)*

***Notre Pain aux Noix et Raisins***

## Buffet de Dessert

### Gâteaux Maison

#### Miroir Citron Meringué

**Esprit** (Biscuit Macaron, Biscuit Chocolat, Compotée de Fruits Secs, Mousse au Chocolat au lait)

**Opéra** (Biscuit, Crème au Beurre Café, Ganache)

**Croquant Chocolat Blanc** (Biscuit, Mousse au chocolat Blanc, Croquant, Noix Torréfiées)

**Croquant Chocolat Lait** (Biscuit, Mousse au chocolat Lait, Croquant, Noix Torréfiées)

**Ambassadeur** (Génoise, Crème Pâtissière allégée, fruits confits, Pâte d'Amande)

**Piémont** (Biscuit, Meringue, Praliné, Noisettes Caramélisées, Chocolat)

#### Framboisier

#### Fraisier

Verrine de Salade de Fruits

*Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges*

*Quatre Desserts au Choix*

#### Pièce Montée

(1 chou par personne)

(Supplément 0.90 € TTC/ personne)

*Cascade de Champagne Offerte*

#### Café Gourmand

*Vaisselle Prestige (rendue non lavée) :*

1 verre 18 cl, 1 verre 24 cl, 2 couteaux, 2 fourchettes, 2 petites cuillères, 2 assiettes plates,  
1 Coupelle à Fromage Blanc, 1 assiette à dessert, 1 tasse à café, 1 flûte à Champagne.  
Panières à pain.

*(Nappage) :*

*Nappe et Serviettes Soft Serviettes Liseré Blanches ou Bordeaux  
« Non Tissées »*

*Option (Nappage) :*

*Nappes et Serviettes en Tissu*

*1.20 € TTC par personne en supplément*

*Service Cuisine et en Salle nous Contacter.*

6, rue de Mâcon | Tél. : 04 74 69 33 62  
Montmerle sur Saône

*www.nicodtraiteur.fr*