

BOUCHER-CHARCUTIER

The logo for Nicod features the name 'Nicod' in a white, elegant script font, centered within a solid red rectangular background.

T R A I T E U R

Menu avec Service

« Nos Tarifs avec Service peuvent varier selon le nombre de personnes, la saison & le lieu de réception, merci de nous contacter, par mail contact@nicodtraiteur.fr ou au 04.74.69.33.62 »

Vos vins sont servis gracieusement par nos serveurs

Glaçons & Sceau à Champagne & Vasque

Nappes pour Buffet, Verres Ballons & Flutes

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

www.nicodtraiteur.fr

Vin d'Honneur N° 1

Feuilletés Apéritif Variés

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire Lard Fumé, Jambon Raclette, Anchois, Chorizo.
« 3 pièces par personne »

Plaques de Quiche- Pizza

Quiches : Lorraine, Saumon Epinard, Oignons
Pizzas : Pizza Jambon, Pizza Anchois
« 2 pièces par personne »

Mini Pâtés Croûte Volaille & Mini Pâtés Croûte Poisson & Cake aux Olives & Jambon

« 2 pièces par personne »

Brioche Sucrées

« 1 pièce par personne »

Prix du Vin d'Honneur : 4.50 € TTC par personne

Vin Honneur n°2

Feuilletés Apéritif Variés

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire Lard Fumé, Jambon Raclette, Anchois, Chorizo.
« 2 pièces par personne »

Toasts Variés

(2 pièces par personne)

*Crevettes

*Œufs de lumps

*Rosette

*Asperges

*Œufs de Caille

*Anchois

*Roquefort

*Jambon Blanc

*Radis

Brochettes Chaudes

Blanc de Volaille Mariné à l'indienne

Boudins Antillais

Pruneaux Bacon

« 1 pièce de chaque par personne »

Prix du Vin Honneur : 5.50 € TTC par personne

Vin Honneur n°3

Feuilletés Apéritif Variés

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire Lard Fumé, Jambon Raclette, Anchois, Chorizo.
« 2 pièces par personne »

Les Brochettes Froides :

*Nems Cocktail, Feuilles de Vigne Farcies, Magret Mangué,
Tomates Cerises Fêta, Saumon Confit au Citron Vert, Aubergine Grillée & Parmesan*
« 4 pièces par personne »

Les Brochettes Chaudes :

Blanc de Poulet Tandoori, Boudins Antillais, Curry Agneau, Saint Jacques aux Epices
« 3 pièces par personne »

Les Verres :

*Avocat Crevettes et Pamplemousse, Mousse d'Asperge Verte au Crabe
Queue d'Ecrevisses et Œufs de Caille en Gelée d'Agrumes
Caviar d'Aubergine & Tomate Sèche, Tartare de Bœuf,
Mousse de Choux Fleur, dés de Saumon Fumé.
Tartare de Cabillot à la Citronnelle*
« 2 pièces par personne »

Les Cuillères :

*Tartare de Saumon, Crème de Thon et Fines Herbes,
Cocktail de Crevettes, Chèvre Frais & Poivrons Confits*
« 3 pièces par personne »

Prix du Vin Honneur : 8.50 € TTC par personne

Vin Honneur n°4

Toasts Variés

**Crevettes *Asperge * Roquefort
* Œufs de lumps *Œufs de Caille * Jambon Blanc
* Rosette *Anchois * Radis
« 2 pièces par personne »*

Les Verres :

*Avocat Crevettes et Pamplemousse, Mousse d'Asperge Verte au Crabe
Queue d'Ecrevisses et Œufs de Caille en Gelée d'Agrumes*

*Caviar d'Aubergine & Tomate Sèche, Tartare de Bœuf,
Mousse de Choux Fleur, dés de Saumon Fumé.*

Tartare de Cabillot à la Citronnelle

« 2 pièces par personne »

Les Cuillères :

Tartare de Saumon, Crème de Thon et Fines Herbes,

Cocktail de Crevettes, Chèvre Frais & Poivrons Confits

« 2 pièces par personne »

Mini Sandwich

« Saumon Fumé, Rillettes, Jambon Cru »

« 1 pièce par personne »

Animation à la Plancha

*Magret au Miel, Boudin Antillais, Curry Agneau,
Saint Jacques aux Epices, Poulet Tandoori. Gambas au Curcuma*

« 5 pièces par personne »

Prix du cocktail : 9.50 € TTC par personne

Boissons

Crémant de Bourgogne

« Crème de Cassis, Pêches, Framboises Fraîches »

Supplément : 1.50 Euros TTC par personne

Ou

Planteur des Antilles

Ou

Rosé Pamplémousse

Ou

Mâconnais Blanc & Kir

Ou

Lagon Bleu

Boissons Alcoolisé : 25 cl par personne

Jus d'Orange, Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Coca Cola.

Eau Minérale et Gazeuse pour l'apéritif

Boissons Soft : 30 cl par personne

Forfait Boisson : 3.80 Euros TTC par personne

Eau Minérale et Gazeuse en Bouteille en Verre pour votre Repas

Boisson : 1.50 Euros TTC par personne

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

Menu à Deux Plats

Mise en Bouche

« Voir Liste »

Menu € TTC

*Terrine de Foie Gras de Canard
Parfumé 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 € 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 € 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 Epaulé Confite 7h00 »
Compotée de Légumes à la Provençale
et Boulgour*

Menu € 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 € 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 € 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 | Tél. : 04 74 69 33 62
Montmerle sur Saône

www.nicodtraiteur.fr

Fromage Blanc à la Crème

ou

Buffet de Fromages

*Plateau de fromages affinés & Cerveille 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 2.00 € / personne)

Ou

½ Saint Marcellin et son Mesclun

(Supplément 1.80 € / personne)

Notre Pain aux Noix et Raisins

Buffet de Dessert

Gâteaux des Mariés Maison

Miroir Citron Meringué

Esprit (Biscuit Macaron, Biscuit Chocolat, Compotée de Fruits Sec, 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 ou 1 Macaron 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

1.50 € TTC par personne en supplément

Menu Enfants

Entrée au Buffet

Ou

Assiette de Charcuterie

Pâté Croûte Lunch - Saucisson - Jambon Blanc

Ou

Médaille de Saumon

Macédoine et Crevettes

2.50 € TTC par enfant en supplément

Poulet Rôti & Pommes Dauphines

Ou

Rôti de Veau & Pommes Dauphines

Ou

Poulet à la Crème Tagliatelle

Fromage Blanc à la Crème

Dessert

*Dessert des Adultes**Prix du Repas : 10.00 € TTC par enfant**Menu à Trois Plats**Mise en Bouche**« Voir Liste »**Menu à €*

*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 €

*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 €

*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

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

www.nicodtraiteur.fr

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 2.00 € / personne)

Ou

½ Saint Marcelin et son Mesclun

(Supplément 1.80 € / personne)

Notre Pain aux Noix et Raisins

Buffet de Dessert

Gâteaux des Mariés Maison

Miroir Citron Meringué

Esprit (Biscuit Macaron, Biscuit Chocolat, Compotée de Fruits Sec, 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 ou 1 Macaron 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, 3 couteaux, 3 fourchettes, 2 petites cuillères, 3 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

1.50 € TTC par personne en supplément

Buffet avec Plat Chaud

Repas

Buffet Froid

Hors d'Œuvres Variés

*Salade du Gourmet, Salade de Poulet, Salade Niçoise, Taboulé,
Champignons à la Grecque, Tartare de Tomate et Boulgour,
Trilogie de Légumes, Terrine de Légumes*

Poissons

*Saumon Frais Fumé, Cocktail de Crevettes, Salade de Gambas aux Agrumes
Couronne de Queue d'Ecrevisses et Œuf de Caille, Tagliatelle au Saumon
Terrine de Noix de Saint Jacques. Terrine de Rouget et Légumes du Soleil*

Supplément de 4.75 € TTC par personne

Charcuterie « Maison »

*Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Jambon cru,
Terrine de Lapin Parfumé aux Thym, Terrine de Saison.*

*Condiments : Anchoïade, Tapenade, Cornichons, Mayonnaise,
Moutarde, Citron, Beurre*

Trou Normand

« 2.00 € TTC »

*" Cassis Marc de Bourgogne, Citron Vodka, Poire Alcool Poire, Pomme Calvados "
"Mirabelle Rhum, Pruneaux Armaniac"
"Menthe Chocolat Get 27"
"Banana Rhum"*

Plats Chauds

Menu n°1

Filet de Veau de Lait
et son jus Légèrement Crémé
Cassiolette de Légumes du Jardin
Poêlée de Pleurotes Jaunes

Menu n°2

Dos de Sandre
Queue d'Ecrevisses
« Sauce Crustacée »
Nages de Petits Légumes

Menu n°3

Pintadeau Fermier
Sauce au Vin Jaune
Crêpes Parmentier
Tomate Confite et Poêlée
de Légumes Verts

Menu n°4

Lotte Rôtie au Lard Fumé
« Poêlée de Légumes Verts »
Ecume de Lard et Champagne

Menu n°5

Noix de Jambon Braisé
Jus Caramélisé
Cassolettes de Tian de Légumes Grillés

Menu n°6

Rôti de Veau de Lait
« Sauce aux Cèpes »
Gratin Dauphinois
Tomates Confites
Et Légumes Verts

Menu n°7

Poulet Fermier à la Crème
Crêpes Parmentier
Champignons de Paris
Ou *Morilles* (suppl. : 2.50 € TTC)

Notre Pain de campagne

Buffet avec Plat Chaud n°1 : € TTC par personne
Buffet avec Plat Chaud n°2 : € TTC par personne
Buffet avec Plat Chaud n°3 & 4 : € TTC par personne
Buffet avec Plat Chaud n°5 : € TTC par personne
Buffet avec Plat Chaud n°6 : € TTC par personne
Buffet avec Plat Chaud n°7 : € TTC par personne

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

www.nicodtraiteur.fr

Buffet de Fromages

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

Notre Pain aux Noix et Raisins

Gâteaux des Mariés Maison

Miroir Citron Meringué

Esprit (Biscuit Macaron, Biscuit Chocolat, Compotée de Fruits Sec, 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

Pièce Montée

(1 chou ou 1 Macaron par personne)

(Supplément 0.90 € TTC/ personne)

Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges

Quatre Desserts au Choix

Cascade de Champagne

Café Gourmand

Vaisselle Prestige (rendue non lavée) :

*1 verre 18 cl, 1 verre 24 cl, 3 couteaux, 3 fourchettes, 2 petites cuillères, 3 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

1.50 € TTC par personne en supplément

Cocktail Animation & Plats Chauds

Feuilletés Apéritif Variés

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire Lard Fumé, Jambon Raclette, Anchois, Chorizo.

« 3 pièces par personne pour le Cocktail 15 pièces »

« 2 pièces par personne pour le Cocktail 10 pièces »

Les Brochettes Froides :

*Nems Cocktail, Feuilles de Vigne Farcies, Magret Mangue,
Tomates Cerises Fêta, Saumon Confits au Citron Vert, Aubergines Grillées et Parmesan*

« 2 pièces par personne pour le Cocktail 15 pièces »

« 1 pièce par personne pour le Cocktail 10 pièces »

Les Verres :

*Avocat Crevettes et Pamplemousse, Mousse d'Asperge Verte au Crabe
Queues d'Ecrevisses et Œufs de Caille en Gelée d'Agrumes*

*Caviar d'Aubergine & Tomate Sèche, Tartare de Bœuf,
Mousse de Choux Fleur, dés de Saumon Fumé.*

Tartare de Cabillot à la Citronnelle

« 2 pièces par personne pour le Cocktail 15 pièces »

« 1 pièce par personne pour le Cocktail 10 pièces »

Cassolettes

Cardons & Lardons, Gratin de Fruits de Mer, Gâteau de Foie d'Ecrevisses

« 2 pièces par personne pour le Cocktail 15 pièces et le Cocktail 10 pièces »

Animation à la Plancha

*Boudin Antillais, Curry Agneau, Saint Jacques aux Epices,
Magret au Miel. Poulet Tandoori. Gambas Curcuma*

« 4 pièces par personne pour le Cocktail 15 pièces »

« 3 pièces par personne pour le Cocktail 10 pièces »

Les Cuillères :

*Tartare de Saumon, Crème de Thon et Fines Herbes,
Cocktail de Crevettes, Chèvre Frais et Poivrons Confits*

« 2 pièces par personne pour le Cocktail 15 pièces »

« 1 pièces par personne pour le Cocktail 10 pièces »

*Nappes, Verres Ballons, Flûtes à Champagne
Glaçons & Sceau à Champagne & Vasque*

Prix du Cocktail 15 pièces : € TTC

Prix du Cocktail 10 pièces : € TTC

Menu n°1

*Filet de Veau de Lait
et son jus Légèrement Crémé
Cassolettes de Légumes du Jardin
Poêlée de Pleurotes Jaunes*

Menu n°2

*Dos de Sandre
Queue d'Ecrevisses
« Sauce Crustacée »
Nages de Petits Légumes*

Menu n°3

*Pintadeau Fermier
Sauce au Vin Jaune
Crêpes Parmentier
Tomate Confite et Poêlée
de Légumes Verts*

Menu n°4

*Lotte Rôtie au Lard Fumé
« Poêlée de Légumes Verts »
Ecume de Lard et Champagne*

Menu n°5

*Noix de Jambon Braisé
Jus Caramélisé
Cassolettes de Tian de Légumes Grillés*

Menu n°6

*Rôti de Veau de Lait
« Sauce aux Cèpes »
Gratin Dauphinois
Tomates Confites
Et Légumes Verts*

Menu n°7

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

Notre Pain de campagne

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

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

www.nicodtraiteur.fr

Desserts

Gâteaux des Mariés Maison

Miroir Citron Meringué

Esprit (Biscuit Macaron, Biscuit Chocolat, Compotée de Fruits Sec, 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

Pièce Montée

(1 chou ou 1 Macaron par personne)

(Supplément 0.90 € TTC/ personne)

Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges

Quatre Desserts au Choix

Cascade de Champagne

Café Gourmand

Plat Chaud n°1 : € TTC par personne

Plat Chaud n°2 : € TTC par personne

Plat Chaud n°3 & 4 : € TTC par personne

Plat Chaud n°5 : € TTC par personne

Plat Chaud n°6 : € TTC par personne

Plat Chaud n°7 : € TTC par personne

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

1.50 € TTC par personne en supplément

Buffet Froid & Barbecue

Hors d'Œuvres Variés

*Salade du Gourmet, Salade de Poulet, Salade Niçoise, Taboulé,
Champignons à la Grecque, Tartare de Tomate et Boulgour,
Trilogie de Légumes, Terrine de Légumes*

Poissons

*Saumon Frais Fumé, Cocktail de Crevettes, Salade de Gambas aux Agrumes
Couronne de Queues d'Ecrevisses et Œufs de Caille, Tagliatelle au Saumon
Terrine de Noix de Saint Jacques. Terrine de Rouget et Légumes du Soleil*

Supplément de 4.75 € TTC par personne

Charcuterie « Maison »

*Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Jambon cru,
Terrine de Lapin Parfumée aux Thym, Terrine de Saison.*

*Condiments : Anchoïade, Tapenade, Cornichons, Mayonnaise,
Moutarde, Citron, Beurre*

Trou Normand

« 2.00 € TTC »

*"Cassis Marc de Bourgogne, Citron Vodka, Poire Alcool Poire, Pomme Calvados "
"Mirabelle Rhum, Pruneaux Armaniac"
"Menthe Chocolat Get 27"
"Banana Rhum"*

Buffet de Viandes Cuites au Barbecue

« Servie en Buffet »

Jambon Braisé, Côtes de Bœuf, Gigots d'Agneaux

Tian de Légumes à la Provençales & Gratin Dauphinois

Notre Pain de Campagne

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

www.nicodtraiteur.fr

Buffet de Fromages

*Plateau de fromages affinés
Cervelle de Canuts
Fromage Blanc à la crème et coulis de Fruits Rouges*

Notre Pain aux Noix et Raisins

Buffet de Desserts

Gâteaux Maison

Miroir Citron Meringué

Esprit (Biscuit Macaron, Biscuit Chocolat, Compotée de Fruits Sec, 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

Pièce Montée

(1 chou ou 1 Macaron par personne)

(Supplément 0.90 € TTC/ personne)

Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges

Quatre Desserts au Choix

Café Gourmand

Prix du Repas : € TTC

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

1.50 € TTC par personne en supplément

Dimanche

Hors d'Œuvres Variés

« *Salade Gourmande, Taboulé, Salade Niçoise* »

Charcuterie « Maison »

*Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Tête Roulée, Pâté de Campagne, Saucisson Cuit, Jambon Cru
Terrine de Saison*

Viande Froide

Rôti de Porc, Rôti de Veau Farci, Poulet, Rosbif, Savoureux

Condiments : Cornichons, Moutarde, Mayonnaise

Notre Pain de Campagne

Fromage Blanc « Sucre et Crème »

Tarte aux Pommes

Prix du Buffet TTC par personne

Option Vaisselle (rendue non lavée) :

*1 verre Ballon, 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère, 1 assiette Plate,
1 Coupelle Fromage Blanc, 1 assiette à dessert, 1 tasse à café, Papiers à pain.*

TTC personne