

BOUCHER-CHARCUTIER  
— P A T I S S I E R —

*Nicod*

T R A I T E U R

*Menu 2 & 3 plats  
2018*



[www.nicodtraiteur.fr](http://www.nicodtraiteur.fr)

Mariages - Conscrits - Cocktails - Baptêmes - Réceptions - Buffets

6, rue de Mâcon - Montmerle sur Saône - tél. : 04 74 69 33 62

# Menu 2 Plats

(Repas prévu pour environ 100 personnes / Accompagnement : Notre Pain de campagne)

## Mise en Bouche

Verrine d'Asperges Vertes  
& Œufs de Saumon

ou

Soupière de Crème de Tourteaux  
Parfumée à la Badiane

ou

### Cassiolette d'Escargots et Cèpes

« Sauce Chablis »

Supplément 0.70 € TTC par personne

ou

Verrine de Caviar d'Aubergine  
Compotée de Tomate au Balsamique et Basilic

ou

Mousseline de Homard  
Sauce Homardine

ou

### Cassiolette de Poire Pochée aux Epices et Pépites de Foie Gras

Supplément 0.95 € TTC par personne

ou

Cassiolette de Gâteau de Foie et Queues  
d'Ecrevisses et son Coulis

ou

Blanc de Poularde & Morilles  
Sauce au Vin Jaune

ou

### Bouchées au Ris Veau, Cardons & Lardons

Supplément 0.50 € TTC par personne

## “ Les Colombes ”

### 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  
Gâteau Cèpes et Légumes Verts  
Soufflé aux Girolles et Légumes Verts  
Et tomates confites

## “ Le Bouquet ”

### 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  
Et tomates confites

## “ La Valse ”

### 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 Légumes Verts  
et Tomates Confites

## “ Tendres Émotions ”

### 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

## “ Les Alliances ”

### Brochette de Saint Jacques Rôtie Mariné au Citron Vert

Accompagnée de ses Jeunes Pousses  
Vinaigrette aux Agrumes

### Magret de Canard Sauce au Foie Gras

Gâteau de Cèpes ou Crêpes Parmentier  
Légumes Verts  
Tomates Grappes Confites

## “ L'un Pour l'Autre ”

### Brochette de Saint Jacques Rôtie et Gambas Marinées aux Agrumes

Accompagnée de ses Jeunes Pousses  
Vinaigrette aux Agrumes

### Filet de Canette rôti

Sauce au Miel et au Citron ou  
Sauce à l'Orange  
Compotée de Légumes Glacés  
Tomates Grappes Confites

### 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,

ou

### Fromages à l'Assiette

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

ou

### ½ Saint Marcelin et son Mesclun

## Buffet de Desserts

(voir page desserts)

# Menu 3 Plats

(Repas prévu pour environ 100 personnes / Accompagnement : Notre Pain de campagne)

## Mise en Bouche

Verrine d'Asperges Vertes  
& Œufs de Saumon

ou

Soupière de Crème de Tourteaux  
Parfumée à la Badiane

ou

### Cassolette d'Escargots et Cèpes

« Sauce Chablis »

Supplément 0.70 € TTC par personne

ou

Verrine de Caviar d'Aubergine  
Compotée de Tomate au Balsamique et Basilic

ou

Mousseline de Homard  
Sauce Homardine

ou

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

Supplément 0.95 € TTC par personne

ou

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

ou

Blanc de Poularde & Morilles  
Sauce au Vin Jaune

ou

### Bouchées au Ris Veau, Cardons & Lardons

Supplément 0.50 € TTC par personne

## “ La Merveille ”

### 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

Crème de Champagne  
Fèves et Petits Pois

### Filet de Bœuf

« Sauce Foie Gras »

Crêpes Parmentier  
Légumes Verts  
Tomates Grappes Confites

## “ le Somptueux ”

### Terrine de Ris Veau au Foie Gras Pistachée

Sur Lit de Feuilles Vertes  
Vinaigrette à l'Huile de Truffe

### Dos de Loup à la Nage

De Moule safrané  
Légumes Croquants

### Noix de Veau de Lait Rôti

Son Jus Légèrement Crémé  
Poêlée de Pleurotes  
et Crêpes Parmentier  
Légumes Verts

## “ Lune de Miel ”

### 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

Emincés de Cardons Gratinée  
Ou Légumes Verts et Tomate Grappes  
Crêpes Parmentier

### 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,

(Supplément 1.90 € / 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)

## Buffet de Desserts

(voir page desserts)

# Les Desserts

Tous nos desserts sont élaborés avec les chocolats Valrhona®

## Buffet de Desserts Gateaux Maisons (Entremets)

• 2 ou 3 dessert au choix (selon le nombre de personnes) •

### Le Miroir Citron

(Biscuit amande, mousse citron jaune)

### L'Esprit

(Biscuit Macaron, Biscuit Chocolat, Compotée de Fruits Sec, Mousse au Chocolat au lait)

### L'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)

### L'Ambassadeur

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

### Le Piémont

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

### Le Framboisier ; Délice aux Trois Chocolats

### Gourmandise Printanière

(Mousse Vanille et Mousse Abricot au Romarin)

### Entremet aux 2 Citrons

(Biscuit, mousse au citron jaune, mousse au citron vert « acidulé »)

Montage  
de la  
Cascade de  
Champagne  
**OFFERTE**

### Pièces Montées de Choux

(1 chou par personne)

### Pièces Montées de Macarrons

(1 Macaron par personne)

Pour une composition de Pièce Montée personnalisée (décor, façonnage particulier...),  
**merci de nous consulter.**

Crème Anglaise  
et Coulis de Fruits Rouges

Trois à Quatre  
Desserts au Choix

Café

BOUCHER-CHARCUTIER  
PATISSIER

*Nicod*

TRAITEUR



[www.nicodtraiteur.fr](http://www.nicodtraiteur.fr)

Mariages - Conscrits - Cocktails - Baptêmes - Réceptions - Buffets  
6, rue de Mâcon - Montmerle sur Saône - tél. : 04 74 69 33 62