

BOUCHER-CHARCUTIER

Nicod

T R A I T E U R

Cocktail Animations & Plat Chaud 2012

(Repas prévu pour environ 100 personnes)

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 Mangué,
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 Chou Fleur, dés de Saumon Fumé.*

Tartare de Cabillaud 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 »

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

www.nicodtraiteur.fr

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 pièce par personne pour le Cocktail 10 pièces »

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

Prix du Cocktail 15 pièces : 11.25 € TTC

Prix du Cocktail 10 pièces : 9.00 € 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

Gâteaux des Mariés 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

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 : 24.50 € TTC par personne

Plat Chaud n°2 : 23.00 € TTC par personne

Plat Chaud n°3 & 4 : 21.50 € TTC par personne

Plat Chaud n°5 : 20.50 € TTC par personne

Plat Chaud n°6 : 20.00 € TTC par personne

Plat Chaud n°7 : 19.50 € TTC par personne

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

www.nicodtraiteur.fr

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