

BOUCHER-CHARCUTIER  
PATISSIER

Nicod

TRAITEUR

*Buffets & Barbecue*  
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

# Buffets Froid & Barbecue

Notre Pain de campagne distribué en accompagnement

## Notre Buffet d'Entrée

### Choix 1

#### 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

(option)

#### 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 Poisson : 4.50 € TTC par personne**

### Choix 2

#### 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

(option)

#### Poissons

Saumon Frais Fumé, Cocktail de Crevettes  
Terrine de Saint Jacques Sauce Cocktail.

**Supplément Poisson : 3.50 € 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

(option)

Merci de nous contacter

# Buffet de Viandes cuites au Barbecue

Toutes les viandes sont cuites au barbecue et servies en Buffet

Notre Pain de campagne distribué en accompagnement

« *Jambon Braisé du Puy en Velay* »

Tian de Légumes Provençales & Gratin Dauphinois

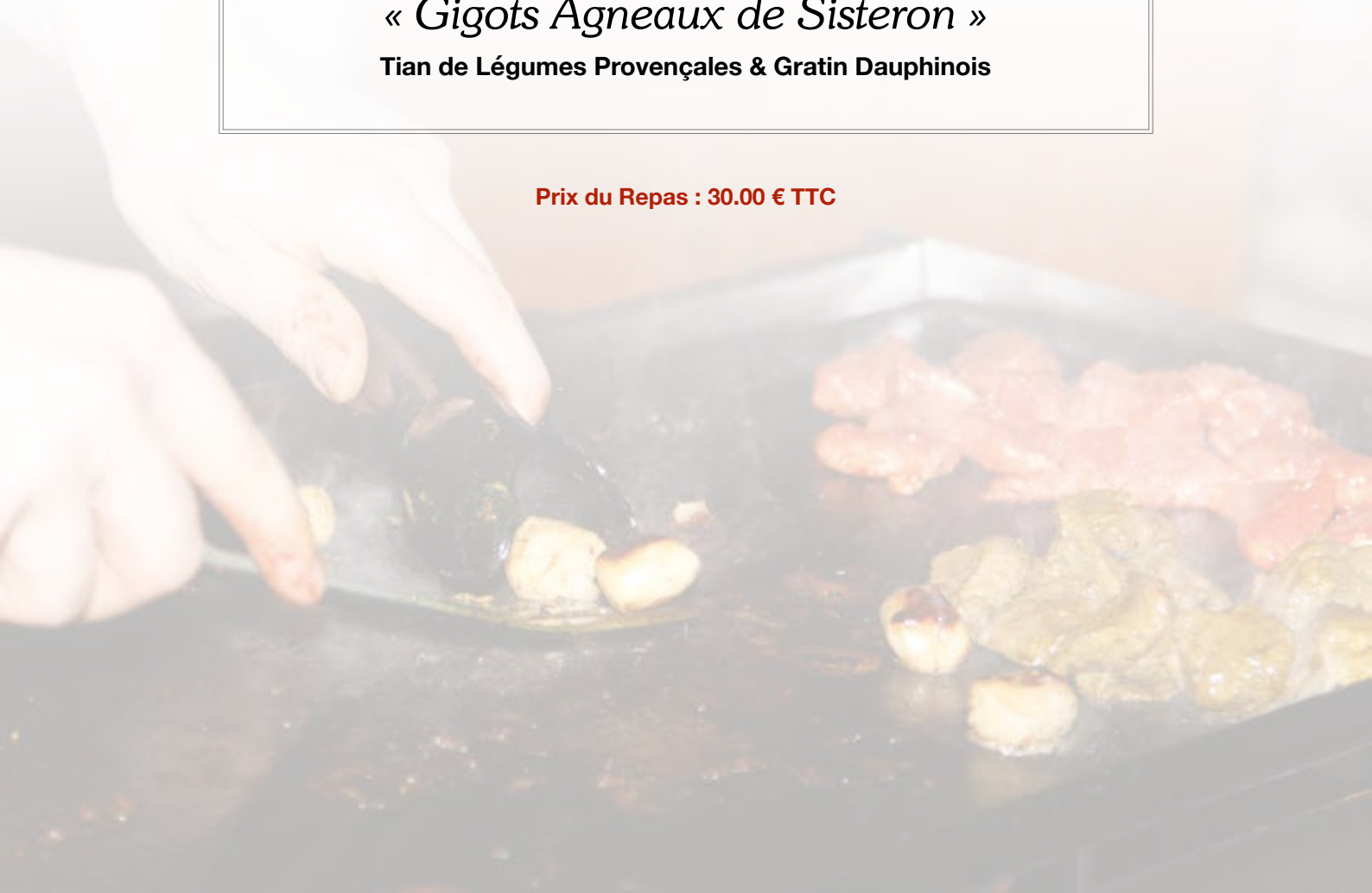
« *Côtes de Bœuf du Limousin* »

Tian de Légumes Provençales & Gratin Dauphinois

« *Gigots Agneaux de Sisteron* »

Tian de Légumes Provençales & Gratin Dauphinois

Prix du Repas : 30.00 € TTC



# *Buffet de Fromages*

Notre Pain au Noix et Raisins distribué en accompagnement

## *Buffet de Fromages*

**Plateau de fromages affinés**

**Cervelle de Canuts**

**Fromage Blanc à la crème et coulis de Fruits Rouges**





# Les Desserts

Tous nos desserts sont élaborés avec les chocolats Valrhona®

## Assortiment de 3 Mignardises

Croquant Chocolat Blanc, Opéra, Framboisier,  
Tartelettes : Framboise, Citron, Fraises, Pralines,  
Croquant : Chocolat au Lait, Chocolat Blanc, Pralines, etc ...  
Choux à la Crème Pâtissière, Tête Meringuée, Oursin au Chocolat.  
Gourmandise Printanière, Trois Chocolats....

« 3 p./personne »

OU

## Buffet de 2 à 3 Desserts Gateaux Maisons (Entremets)

### 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)

### Gourmandise Printanière

(Mousse Vanille et Mousse Abricot au  
Romarin)

### Entremet aux 2 Citrons

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

### Verrine de Salade de Fruits

### 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 ; Le Fraisier

### Délice aux Trois Chocolats

Accompagné de Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges

OU

## Pièces Montées de Choux

(1 chou par personne)

(Supplément 1.20 € TTC/ personne)

## Pièces Montées de Macarrons

(1 Macaron par personne)

(Supplément 1.40 € TTC/ personne)

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

# Les Desserts

Tous nos desserts sont élaborés avec les chocolats Valrhona®

## *Autres desserts*

**Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges**

**Trois à Quatre Desserts au Choix**

**Café Gourmand**

---

## *Les Grands Classiques*

### **Migniardises**

Croquant Chocolat Blanc, Opéra, Framboisier,  
Tartelettes : Framboise, Citron, Fraises, Pralines,  
Croquant : Chocolat au Lait, etc ...

Choux à la Crème Pâtissière, Tête Meringuée, Oursin au Chocolat.

### **Desserts Classiques**

Crème Brûlée, Fondant au Chocolat, Tarte aux Fruits Frais, Tarte aux  
Pommes, Tarte Tropicane, Tarte aux Pommes, Salade de Fruits  
Frais, Tiramisu Café ou Fruits Rouges



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