

BOUCHER-CHARCUTIER
PÂTISSIER

Nicod

TRAITEUR

Buffets 2018

Avec Plats Chauds



www.nicodtraiteur.fr

Mariages - Conscrits - Cocktails - Baptêmes - Réceptions - Buffets

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

Buffets avec Plats Chauds

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

Plats Chauds

Notre Pain de campagne distribué en accompagnement

« *Le Tradition* »

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

Prix avec Buffet : 32.50 € TTC

« *Le Voyage Marin* »

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

Prix avec Buffet : 31.00 € TTC

« *Le Terroir jaune* »

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

Prix avec Buffet : 29.50 € TTC

« *Les Voûtes du Palais* »

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

Prix avec Buffet : 29.50 € TTC

« *La Saveur d'Automne* »

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

Prix avec Buffet : 28.50 € TTC

« *La Forêt Enchanté* »

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

Prix avec Buffet : 28.00 € TTC

« *La Grande Révérence* »

Poulet Fermier à la Crème
Crêpes Parmentier
Champignons de Paris
ou Morilles

Prix avec Buffet : 27.50 € TTC
Supplément Morilles : 2.00 € TTC

Buffet de Fromages

Notre Pain au Noix et Raisins distribué en accompagnement

Plateau de fromages affinés & Cerveille des Canuts

Fromage Blanc à la crème

Ou

au 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 Macarons

(1 Macaron par personne)

(Supplément 1.40 € TTC/ personne)

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

BOUCHER-CHARCUTIER
PÂTISSIER

Nicod

TRAITEUR



www.nicodtraiteur.fr

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