

BOUCHER-CHARCUTIER

Nicod

TRAITEUR

*Exemple de Buffet & Barbecue
« 2012 »*

(Repas prévu pour environ 100 personnes)

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

www.nicodtraiteur.fr

*Nappes pour Buffet, Verres Ballons & Flutes
Glaçons & Sceau à Champagne & Vasque*

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)

<i>*Crevettes</i>	<i>*Asperges</i>	<i>*Roquefort</i>
<i>*Œufs de lumps</i>	<i>*Œufs de Caille</i>	<i>*Jambon Blanc</i>
<i>*Rosette</i>	<i>*Anchois</i>	<i>*Radis</i>

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

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

www.nicodtraiteur.fr

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 Bouteilles en Verre pour votre Repas

Boisson : 1.50 Euros TTC par personne

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*

Poisson

*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 4.50 € TTC par personne

Ou

Poisson

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

Supplément de 3.50 € par personne

Charcuterie « Maison »

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

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

Trou Normand

« Supplément de 2.00 € TTC »

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

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

www.nicodtraiteur.fr

Buffet de Viande Cuite au Barbecue

Servi en Buffet

*Jambon Braisé, Côtes de Bœuf, Gigots Agneaux
Tian de Légumes Provençales & Gratin Dauphinois*

Buffet de Fromages

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

Pain aux Noix et Raisins

Buffet de Desserts

Gâteaux 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

Café Gourmand

Prix du Repas : 29.50 € TTC

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

1.20 € TTC par personne en supplément

Prestation comprise dans ce repas :

Vaisselle & Nappage Soft

Service Cuisine et en Salle nous Contacter.