

BOUCHER-CHARCUTIER

Nicod

TRAITEUR

*Exemple de Buffet avec Plat Chaud
« 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 & Seau 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 Pamplemousse

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 avec Plat Chaud

Repas

Buffet Froid

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*

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 de 4.75 € 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 aux Thym, Terrine de Saison.*

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

Trou Normand

« 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 | Tél. : 04 74 69 33 62
Montmerle sur Saône

www.nicodtraiteur.fr

Plats Chauds

Menu n°1

*Filet de Veau de Lait
et son jus Légèrement Crémé
Cassolette 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 & Cerveille 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 Sec, 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 par personne)

(Supplément 0.90 € TTC/ personne)

Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges

Quatre Desserts au Choix

Cascade de Champagne

Café Gourmand

Buffet avec Plat Chaud n°1 : 32.50 € TTC par personne

Buffet avec Plat Chaud n°2 : 31.00 € TTC par personne

Buffet avec Plat Chaud n°3 & 4 : 29.50 € TTC par personne

Buffet avec Plat Chaud n°5 : 28.50 € TTC par personne

Buffet avec Plat Chaud n°6 : 28.00 € TTC par personne

Buffet avec Plat Chaud n°7 : 27.50 € 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, 3 couteaux, 3 fourchettes, 2 petites cuillères, 3 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.