

ÉMOTIONS GOURMANDES

Menus Printemps 2026



6 RUE DE MÂCON

01090 MONTMERLE-SUR-SAÔNE

TÉL : 04 74 69 33 62

CONTACT@NICODTRAITEUR.FR

 www.nicodtraiteur.fr

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER

Nicod

TRAITEUR

NOS SIGNATURES

Printemps



Nos menus

ÉVEIL DE PRINTEMPS

ENTRÉE

Terrine de veau au vin jaune et morilles

Feuilles vertes, confit d'oignons et vinaigrette gourmande

PLAT

Jambon braisé sauce madère

Gratin dauphinois
duxelle de champignons

DESSERT

Entremets au choix ou mignardises

18 € TTC/PERSONNE

AUTHENTICITÉ RETROUVÉE

ENTRÉE

Pâté-Croûte de Volaille

Feuilles vertes, Compotée de Fruits secs Vinaigrette Gourmande

PLAT

Mignon de Veau et son jus crémé

Gratin dauphinois – Tatin de légumes confits

DESSERT

Entremets au choix ou mignardises

20 € TTC/PERSONNE

ALLIANCE DES SAVEURS

ENTRÉE

Terrine aux St Jacques et Saumon confit

Quelques feuilles vertes, Tartare de Saumon au Yuzu, Vinaigrette Gourmande

PLAT

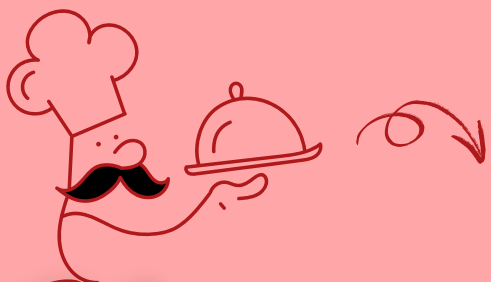
Cuisse de Pintade sauce Champagne

Flan de légumes – Risotto aux légumes verts et champignons

DESSERT

Entremets au choix ou mignardises

22 € TTC/PERSONNE



TARIFS ET MENUS
NOUS CONSULTER

Ventes Éphémères

Nos plats de Pâques 2026

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard sur toast de pain épices
Compotée de fruits sec - quelques feuilles vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffes

11.00 € L'ENTRÉE

Terrine rustique de lapin aux abricots, parfumée au romarin
Confiture d'oignons rouges.
Quelques feuilles vertes, vinaigrette gourmande

8.80 € L'ENTRÉE

Terrine de Saint-Jacques et saumon gravlax
Sauce nordique, perles marines aux œufs de truite

6.80 € L'ENTRÉE

Médailon de saumon, macédoine, crevettes et mayonnaise

7.80 € L'ENTRÉE

250 g d'asperges vertes, crème fouettée aux zestes de citron

5.80 € L'ENTRÉE

LES POISSONS CHAUDS

Pavé de cabillaud, sauce vierge
Mousseline aux asperges vertes

10.20 € PAR PERSONNE

Pavé de sandre rôti, sauce au vin jaune
Risotto crémeux à la fondue de poireaux et champignons

12.80 € PAR PERSONNE

Blanquette de lotte et gambas, coulis de langoustines
Risotto crémeux à la fondue de poireaux et champignons

12.80 € PAR PERSONNE

LES VIANDES

Cuisse de canard confite, crème de cèpes
Pommes de terre sarladaises

12,50 € PAR PERSONNE

Tournedos de bœuf façon Rossini
Sauce au jus de truffe d'été
Écrasé de pommes de terre parfumé à l'huile de truffe

18,00 € PAR PERSONNE

LES LES PLATS CHAUDS « AUTOUR DE L'AGNEAU DE SISTERON »

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes (3 côtes)
Jus parfumé au thym, à l'ail et au romarin
Duxelles de champignons, mousseline d'asperges vertes

15,80 € LA PORTION

Gigot rôti de 7 h, farci au beurre d'escargots
Jus parfumé au thym, à l'ail et au romarin
Écrasé de pommes de terre à l'ail des ours

13,80 € LA PORTION

Souris confite à la crème d'ail
Flageolets, tomates provençales

16,50 € LA PORTION

Noisette d'agneau farcie au foie gras.
Jus d'agneau, crème de foie gras
Fagot de haricots verts et purée de carottes jaunes, oranges et curcuma

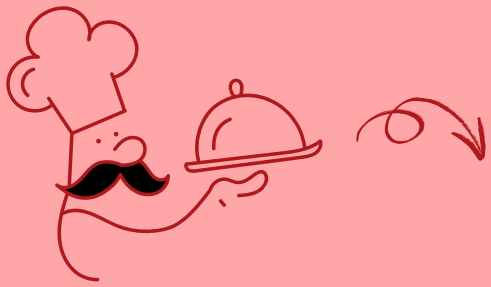
16,50 € LA PORTION

Épaule d'agneau confite longuement
Jus parfumé au thym, à l'ail et au romarin
Trilogie de légumes du soleil grillés

10,50 € LA PORTION

Navarin d'agneau printanier.
Amandines, carottes, courgettes, haricots verts, petits pois, tomates confites

9,25 € LA PORTION



Ventes Éphémères

Les préparations bouchères crues

AGNEAU DE SISTERON LABEL ROUGE

- ◆ Sauté d'agneau avec ou sans os
- ◆ Collier d'agneau
- ◆ Épaule d'agneau à plat (4/6 personnes)
- ◆ Épaule d'agneau roulée (4/6 personnes)
- ◆ Couronne ou carré d'agneau
- ◆ Souris d'agneau
- ◆ Gigot d'agneau (6/8 personnes)
- ◆ Gigotin d'agneau (2/4 personnes)
- ◆ Noisette d'agneau (Côte filet sans os roulée) (2/4 personnes)

BŒUF : GÉNISSE LIMOUSINE

- ◆ Filet de Bœuf
- ◆ Tournedos de Bœuf bardé
- ◆ Rosbeef nature ou bardé
- ◆ Pièce de Bœuf à Fondue
- ◆ Côte de Bœuf traditionnelle

(Prix selon cours en magasin - nous consulter)




Alerte du mercredi

Boulettes de veau à l'italienne / Escalopes de volaille panées / Hachés de veau panés / Big burgers de bœuf / Nuggets de poulet « maison »

Tous nos produits sont « faits maison » avec des produits français de nos régions

Découvrez chaque jour nos plats du jour, préparés avec soin : laissez-vous séduire par des saveurs classiques, originales et venues d'ailleurs.

 17 Mise en ligne en début de semaine

Suivez-nous et restez informés :

Facebook :

<https://www.facebook.com/nicodtraiteur01>

Instagram :

https://www.instagram.com/nicod_traiteur_01



L'ART DE RECEVOIR

Apéritifs



APERITIFS SAVEURS À PARTAGER

MINI-FOUGASSES

2 PIÈCES/PERS.

« Jambon & Olive, Pesto vert, Pesto rouge, Jambon Cru & Olive Noire, Merguez, Saucisses, Lardons »

LES WRAPS

1 PIÈCE/PERS.

Norvégien, Italiens, Niçois, Indiens, Mexicains

BROCHETTES CHAUDES

3 PIÈCES/PERS.

Accras de morue, Falafel et Saucisses cocktail

4,80 € TTC/PERSONNE

APERITIFS INSTANTS GOURMANDS

FEUILLETÉS APÉRITIF VARIÉS

3 PIÈCES/PERS.

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire jambon cru, Jambon fromage, gougères comté...

MINI PÂTÉS & CAKE

2 PIÈCES/PERS.

Pâtés croûte volaille & Cake aux olives & jambon

BROCHETTES CHAUDES

3 PIÈCES/PERS.

Accras de morue, Falafel et Saucisses cocktail

5,50 € TTC/PERSONNE

APERITIFS À PICORER, À PARTAGER

PLAQUES DE QUICHE-PIZZA

3 PIÈCES/PERS.

Quiches : Lorraine, Saumon Epinard, Oignons
Pizzas : Gruyère, Mozzarella, Tomates Fraîche

MINI PÂTÉS & SAUCISSON

3 PIÈCES/PERS.

Pâtés croûte volaille & Saucisson tranché

6.50 € TTC/PERSONNE

CAKE 1 PIÈCE/PERS.

Cake aux Olives & Jambon

BROCHETTES CHAUDES 3 PIÈCES/PERS.

Accras de morue, Falafel et Mini Samoussas de légumes

APÉRITIFS & Entrées



TENTATIONS SALÉES

| | |
|---|-------------------------------|
| Fougasses variées | 3,60 PIÈCE |
| Feuilletés apéritif variés | 4,50 €/100 GR |
| Plaque quiches pizzas | 27,50 € (PLAQUE DE 48 PIÈCES) |
| Accras de morue | 3,50 €/100 GR (6/7 PIÈCES) |
| Mini fougasses variées | 11,20 € (MIN. 12 PIÈCES) |
| Minis cheese-burgers de Bœuf et Cheddar | 1,90 € /PIÈCE |
| Mini burger saumon fumé crème de citron aneth | 1,90 € /PIÈCE |
| Assortiment de wraps : Norvégiens, Italiens, Mexicains, Niçois, Indiens curry | 15,80 € / 12 PIÈCES |
| Croque-Monsieur variés : Traditionnel jambon/Mozza, Savoyard jambon cru/Reblochon et Saumon/Epinard | 8,40 €/12 PIECES |

LES VERRINES

2.45 € PIÈCE SOIT 29.40 € / 12 PIÈCES

Panna Cotta foie gras, Poire Pochée aux épices et poudre de pain d'épices
Tartare de Saumon au Yuzu
Guacamole et œufs de truite en gelée
Caviar d'Aubergines

SALADES & PATÉS CROÛTES

À PARTIR DE 12 € - NOUS CONSULTER

Taboulé, Macédoine, Pommes de terre et cervelas, cocktail de crevettes, salade de perles marines, museau de porc, Céleris et pommes vertes...

| | |
|---|--------------------------------------|
| Pâté-Croûte Richelieu | 3.60 € / 100 GR OU 5.40 € / 150 GR |
| Pâté-Croûte Volaille | 2.50 € LES 100 GR OU 3.75 € / 150 GR |
| Pâté-croûte Lunch Cocktail Volaille pistachée | 2,50 €/100 GR OU 3,75 €/ 150 GR |

BUFFETS

Froids

Salades 3.70 €/ LA PART

(250 gr par personne / 3 ou 4 à choisir)

Taboulé – Salade niçoise - Salade de poulet - Macédoine - Trilogie de légumes - Tomates mozzarella - Salade du gourmet - Salade de riz asiatique - Penne au pistou - Salade de cervelas, pommes de terre - Carottes râpées

SALADE DE RIZ ASIATIQUE

Riz, crevettes, maïs, pousses de soja, oignons rouges, Gingembre, Sauce nem...

SALADE DU GOURMET

Cubes de tomates, comté, pomme verte, pommes de terre, jambon Blanc, olives vertes, ciboulette

SALADE DE POULET

Poulet émincé, petits pois, haricots verts, olives noires, cubes de tomates, maïs

Viandes froides 5.40 €/ LA PART

Rôti de Porc, Rôti de Veau Farci, Savoureux, Poulet, Rosbif

Charcuterie maison 5.40 €/ LA PART

Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Tête roulée, Pâté de Campagne, Jambon Cru, Saucisson Cuit, Pâté Croûte Lunch Volaille

Poissons 5.50€/ LA PART

½ tranche de Saumon Frais Fumé, 80 g de Cocktail de Crevette, ½ Terrine de Saint Jacques Sauce Cocktail.

Plateau de fromages de nos régions 3.50€/ LA PART

Comté, Tome de Savoie, Brie, Chèvre et mi-chèvre de pays...

Option pain de campagne maison 0.80 € PAR PERSONNE

Nos pâtisseries maison 2.40€/ LA PART

Tarte aux Pommes
Fondant au Chocolat
Tarte au flan

Option Gourmande 3,90 € TTC PAR PERSONNE

Assortiment de 3 mignardises (3 pièces par personne)

Croquant au chocolat au lait / Framboisier / Tartelettes aux fruits de saison
Verrines (tiramisu, panna cotta...) / Choux à la crème pâtissière / Macarons
Entremets citron passion

Entremets personnalisé 4,00 € TTC PAR PERSONNE

Entremets au choix, personnalisés selon votre demande



BOUCHER-CHARCUTIER
PÂTISSIER

Nicod

TRAITEUR

VERRINES ET Cuillères



Les verrines

- Velouté de courgettes à la ricotta, crumble de parmesan - **Végétarien**
- Tartare de saumon au yuzu
- Mousse de poivrons, brunoise de chorizo
- Crème de petits pois à la menthe, éclats de noisettes torréfiées - **Végétarien**
- Guacamole d'avocats, œufs de truite en gelée

2 pièces par personne

Les cuillères gourmandes

- Houmous aux graines de sésame - **Végétarien**
- Rillettes de sardines
- Cream cheese citron-aneth, émincé de saumon fumé
- Tartare de légumes au curry - **Végétarien**

2 pièces par personne

L'ART DES Viandes



LES GRANDES RECETTES DE LA MAISON

Prix / par portion

| | |
|--|---------|
| Poulet à la crème | 9.00 € |
| Poulet fermier à la crème aux morilles | 12.35 € |
| Ris de veau braisé sauce morilles | 13.50 € |
| Filet de bœuf en croûte sauce Morilles | 16.60 € |
| Tournedos de limousine sauce Morilles | 12.60 € |
| Cuisse de canard confite sauce aux cèpes | 11.80 € |

SAVEURS & TERRINES ARTISANALES

| | |
|--|----------------------------|
| Terrine de foie gras de canard au porto blanc | 8.50 € LA TRANCHE DE 50 GR |
| Terrine de veau au vin jaune et aux Morilles | 2.60 € LA TRANCHE DE 85 GR |
| Terrine de Légumes | 2.10 € LA TRANCHE DE 85 GR |
| Terrine de Lapin aux Abricots et Romarin | 2.60 € LA TRANCHE DE 85 GR |
| Terrine de Campagne | 2.70 € LA TRANCHE DE 85 GR |
| Terrine de Poulet aux Citrons confits en gelée | 1.85 € LA TRANCHE DE 85 GR |

SÉLECTION CHARCUTIÈRE

Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Jambon 5.40 € / PART
Cru, Tête Roulée, Pâté de Campagne,
Pâté en Croûte, Cocktail, Saucisson cuit

COMPTOIR DES VIANDES FROIDES

Rôti de Porc, Rôti de veau farci, 5.40 € / PART
Savoureux, Rosbif, Poulet Rôti

LES ACCORDS DU CHEF

| | |
|--|--|
| Gratin dauphinois ou Dauphinois aux courgettes | 1.70 € / 100 GR SOIT 3.40 € LA PORTION DE 200 GR |
| Mini Crêpe parmentière | 0,90 € / PIÈCE SOIT 2,70 € LES 3 |
| Mousseline d'Asperges vertes | 2.40 € / PART |
| Pommes dauphines (7 pièces) | 2.30 € / 100 GR SOIT 3.45 € LA PORTION DE 150 GR |
| Tian de légumes à la provençale | 2.20 € / 100 GR SOIT 3.30 € LA PORTION DE 150 GR |
| Champignons persillés | 25.20 € LE KG |
| Tomate provençale | 2.00 € LA PIÈCE |
| Risotto aux légumes verts et aux champignons | 3.50 € LA PORTION DE 200 GR |

SAVEURS DU *Monde*

Tajine de poulet aux citrons confits et aubergines

Aubergines, olives vertes et semoule parfumée

9 €/PORTION

Tajine d'Agneau aux Abricots

Amandes semoule parfumée

10.50 €/PORTION

Sauté de veau façon Ossa bucca

Courgettes sautées, riz camarguais

8.50 €/PORTION

Couscous

Agneau de sisteron, poulet, merguez semoule, légumes, pois chiches

11.30 €/PORTION

Chili con carne

6.50 €/PORTION

Paella

Poulet, Crevettes, Moules, Fruits de mer, Encornets, Filet de Colin, Chorizo

10.50 €/PORTION

Moussaka

9.00 € / PORTION
SOIT 22.60 € / KG

Rougail saucisses

Saucisses Toulouse et fumées
Riz Créole

8.50 €/PORTION

Jambalaya

Riz parfumé aux Epices Cajun, Saucisse fumée, Dés de jambon, Poulet, Crevettes, Poivrons

9.00 € / PORTION

POISSONS & *Crustacés*

ENTRÉES FROIDES

Terrine de saumon à l'oseille

3,50 €/100 GR SOIT 3 € / 85 GR

Terrine de noix de Saint-Jacques et saumon confit

4,30€/100 GR SOIT 3,65 € / 85 GR

Terrine de brochet et queues d'écrevisses
Cocktail de crevettes

3,50 €/100 GR SOIT 3,00 € / 85 GR
3,10€ / 100 GR

Tartare de saumon Ecosse label rouge mariné au yuzu

4,30 €/100 GR SOIT 2,15 € / 50 GR

Saumon frais fumé Ecosse label rouge fumé par nos soins

8,30€/100 GR SOIT 4,15 € / 50 GR

Saumon Gravlax

4,80 €/100 GR SOIT 2,40 € / 50 GR

LES CRÉATIONS MARINES

Dos de Cabillaud sauce Vierge **NEW**

10.20 € / PORTION

Brandade de Morue

5.50 € / PORTION

Pavé de sandre rôti sauce au vin jaune

12.80 € / PORTION

Blanquette de lotte et Gambas coulis de langoustines

12.80 € / PORTION

Pavé de Saumon rôti à la crème d'Oseille

11.80 € / PORTION

Mousseline de brochet et queues écrevisses sauce Nantua

8.80 € / PORTION

Noix de St Jacques et Gambas sauce au Sauternes **NEW**

14.50 € / PORTION



HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Gratin de fruits de mer

6.60 €/PORTION DE 250 GR

Gratin de Parmentier de Canard

6.65 € LA PIÈCE (350GR)

*Tous nos poissons sont accompagnés d'un risotto crémeux à la fondue de poireaux et aux champignons

NUMBER Cake

*Nous réalisons votre Number
Cake sur mesure pour célébrer
chaque occasion spéciale*



Personnalisez-le selon les goûts et les envies de la personne à qui vous l'offrez : choix des parfums, des couleurs et des décorations qui lui tiennent à cœur.

Le Number Cake est une manière originale et raffinée de marquer les moments importants et de créer des souvenirs inoubliables avec vos proches.

Commandez dès maintenant ! Par téléphone ou par e-mail.



EXPLOSION DE Douceurs

ENTREMETS MAISON

4.00 € / PERSONNE

Miroir au citron (biscuit, crème au citron jaune)

Piémont (biscuit, praliné, gianduja, meringue, noisettes)

Framboisier (biscuit, mousseline, framboise)

Entremets fraise (biscuit, croquant, mousse fraise)

Entremets framboise (biscuit, mousse framboise)

Entremets fruits de la passion (biscuit, mousse fruits de la passion)

Croquant chocolat noir (biscuit, croquant feuilletine, mousse au chocolat noir)

Croquant chocolat au lait (biscuit, croquant feuilletine, mousse au chocolat au lait)

LES GRANDS CLASSIQUES

Crème brûlée

3.50 €

Brownie noix de pécan, chocolat...

4.20 €

Choux crème caramel

1.30 €

Tarte aux fruits de saison

4.20 €

Tarte aux pommes

2.40 €

Tiramisu café, spéculos, fruits rouges

3.80 €

Mousse au chocolat

3.50 €

Tropézienne (minimum 6 parts)

3.00 €

Tarte au flan pistache ou praliné (minimum 6 parts)

3.30 €

Tarte au flan nature

2.40 €

MIGNARDISES

soit 3.90€ / 3 pièces par pièce par personne

1.30 € PIÈCE

Croquant au Chocolat au Lait

Framboisier

Tartelettes aux Fruits de saisons

Verrines tiramisu, panacotta...

Choux Crème Pâtissière

Macarons

Entremet citron passion

Choux crème pâtissière ou chantilly

Tartelettes fruits de saison, citron, pralines

PIÈCE MONTÉE

Choux ou macarons

4.90 € / 3 P. / PERS

Pièce montée (sur présentoir)

3.85 € / 3 P. / PERS

Plaqué en nougatine, inscription personnalisée selon vos événements

0.75 € / MIN 15 PERS

→ Choux ou macarons



FAITES-VOUS *plaisir*



SCANNEZ-MOI ET ENTREZ
DANS NOTRE UNIVERS
CULINAIRE



6 RUE DE MÂCON
01090 MONTMERLE-SUR-SAÔNE
TÉL : 04 74 69 33 62
CONTACT@NICODTRAITEUR.FR

TARIFS 2026

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

SARL LA PETITE BOUCHERIE DE CAMPAGNE

RCS BOURG-EN-BRESSE B440694230

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

NOS HORAIRES MAGASIN

LUNDI ——— FERMÉ

MARDI ——— 7H-12H45

MERCREDI ——— 7H-12H45

JEUDI ——— 7H-12H45

VENDREDI ——— 7H-12H45
15H-19H

SAMEDI ——— 7H-12H45
15H-19H

DIMANCHE ——— 7H-12H30



www.nicodtraiteur.fr



... DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1967