

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER

Nicod

TRAITEUR

... de père en fils depuis 1967

Carte de saison

ESTIVALE

2025

www.nicodtraiteur.fr

Faite chauffer les Barbecues

Les Viandes Nicod Traiteur

Merguez	15,50 / kg	soit env. 1,10€ / p.
Saucisses natures	15,50 / kg	soit env. 1,05€ / p.
Saucisses aux herbes, au curry	15,50 / kg	soit env. 1,05€ / p.
Andouillettes barbecue	25,00 / kg	soit env. 2,25€ / p.
Côtes de porc marinées à la moutarde	15,95 / kg	soit env. 2,40€ / p.
Travers de porc mariné au miel et au gingembre <i>pré-cuit</i>	17,10 / kg	soit env. 3,20€ / p.
Gigot d'agneau de Sisteron	29,60 / kg	soit env. 4,10€ / p.
Brochettes de bœuf limousin	29,90 / kg	soit env. 3,50€ / p.
Brochettes de volaille nature et volaille tandoori curry	23,65 / kg	soit env. 3,45€ / p.
Brochettes de veau mariné au gingembre et citron vert	32,45 / kg	soit env. 3,50€ / p.
Brochettes d'abats (coeur, foie de génisse, rognons)	21,45 / kg	soit env. 2,90€ / p.
Brochettes de porc mariné au miel et au gingembre	24,10€ / kg	soit env. 3,10€ / p.
Brochettes de boudin antillais	22,55€ / kg	soit env. 2,80€ / p.

Panier

Barbecue env. 10 pers.

53€ ~~59€~~

Brochette s de Volaille s Tandoori	x5
Brochette s de Boudin Antillais	x5
Boeuf à Griller du Limousin	1,5 kg

(Type basse côtes ou pièce de boeuf selon le stock)

Panier

Barbecue env. 10 pers.

63€ ~~69€~~

Merguez	1 kg
Saucisses natures	500 g
Saucisses herbes	500 g
Saucisses curry	500 g
Grillades ou côtes de Porc	
Marinade à la moutarde Maison	x5
Haut de Cuisse de Poulet Tex Mex sans Os	x5

(Type basse côtes ou pièce de boeuf selon le stock)

Préparations bouchères crues

Agneau de sisteron Label Rouge

Sauté d'agneau avec os, collier d'agneau, épaule d'agneau à plat, épaule d'agneau roulée, couronne ou carré d'agneau, souris d'agneau, gigot d'agneau, noisette d'agneau, côte filet sans os roulée

Bœuf génisse Limousine

Filet de bœuf, tournedos de bœuf, rosbeef nature ou bardé, pièce de bœuf en croûte



ALERTE DU MERCREDI

Escalopes de Volaille panées / Hachés de Veau panés
Big Burgers de Bœuf / Nuggets de poulet « Maison » /
Boulettes de Veau à l'italienne

**Tous nos produits sont « Faits Maison »
avec des produits français de nos régions**



Menus d'Été

Douce bruine

ENTRÉE

Terrine de lapin aux abricots

*Feuilles Vertes, Confit d'oignons
et Vinaigrette Gourmande*

PLAT

Jambon braisé sauce madère

*Gratin dauphinois
Tian de Légumes*

DESSERT

(Entremets au choix ou mignardises)

18 €^{TTC}/pers.

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}/pers.

Alliance des Saveurs

ENTRÉE

Terrine aux St Jacques et Saumon confit

Quelques Feuilles Vertes, Tartare de Saumon au Yuzu, Vinaigrette Gourmande

PLAT

Tajine de Poulet aux Citrons confits

Aubergine, olives vertes et semoule parfumée

DESSERT

(Entremets au choix ou mignardises)

20 €^{TTC}/pers.



Suggestions Apéritifs

Côté plage

MINI-FOUGASSES

« Jambon & Olive, Pesto Vert, Pesto Rouge,
Jambon Cru & Olive Noire, Merguez, Saucisses, Lardons »

2 pièces / pers.

LES WRAPS

Norvégien, Italiens, Niçois, Indiens, Mexicains

1 pièces / pers.

BROCHETTES CHAUDES

Accras de morue, Falafel et Saucisses cocktail

3 pièces / pers.

4,80 € TTC/pers.

Sous le parasol

FEUILLETÉS APÉRITIF VARIÉS

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

2 pièces / pers.

MINI PÂTÉS & CAKE

Pâtés croûte volaille & Cake aux olives & jambon

2 pièces / pers.

LÉGUMES CROQUANT

Radis, tomates cerise, bâtonnets de carottes, choux-fleurs, bâtonnets de
poivrons, concombre avec petites sauces (fromage
blanc/herbes, cocktail, curry)

3 pièces / pers.

5,50 € TTC/pers.

Bord de mer

PLAQUES DE QUICHE- PIZZA

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

2 pièces / pers

MINI PÂTÉS & SAUCISSON

Pâtés croûte volaille & Saucisson tranché

3 pièces / pers.

CAKE

Cake aux Olives & Jambon

1 pièces / pers.

BROCHETTE FROIDES

Tomates Cerise Mozza, Saumon Confit au Citron Vert

3 pièces / pers.

6,50 € TTC/pers.

Apéritifs & Entrées

- Fougasses variées 3.60 € / pièce
- Feuilletés apéritif variés 4.90 € / 100 Grs
- Plaque quiches pizzas (plaque de 48 pièces) 27.50 € / 48 p.
- Accras de morue (min. 12 pièces) 3.50 € / 100 Grs
- Mini fougasses variées (min. 12 pièces) 10.20 € / 12 p.
- Mini burger steak de poulet sauce curry 1.90 € / pièce
- Mini burger saumon fumé crème de citron aneth 2.20 € / pièce

LES VERRINES

2.45€ pièce soit 29.40€ / 12 pièces

- Panacotta chèvre, pesto **nouveauté**
- Guacamole et cocktail de crevettes, graine de sésames au wasabi **nouveauté**
- Tartare de Saumon parfumé au yuzu et graines de sésame
- Mousse de Poivrons et Cubes de Chorizo poêlés
- Caviar d'Aubergines au Pistou

Verrines en fonction de nos fabrications

SALADES, ASPICS ET PATÉS CROÛTES

Trilogiede légumes, Macédoine, Carottes râpées, 14€ le kilo
Taboulé, Céleri et Pomme Granny Smith, Pommes de terre et Cerveles...

- Salade de Perles Marine 21.90€ le kilo
 - Salade de Museau 21.30€ le kilo
 - Cocktail de Crevettes 26.80€ le kilo
-
- Aspic Poulet, tomate confite, citrons confits, coriandre 2.95€ la pièce
 - Aspic saumon crevettes 3.50€ la pièce
 - Aspic oeufs de caille, queues d'écrevisses & saumon f. 4.60€ la pièce
 - Aspic jambon, oeuf 2.75€ la pièce
-
- Pâté-Croûte Estivale aux Fruits Secs **nouveauté** 2.89€ / 100 Grs ou 4.33€ / 150 Grs
 - Pâté-Croûte Richelieu 3.60€ / 100 Grs ou 5.35€ / 150 Grs
 - Pâté-Croûte Volaille 2.50€ / 100 Grs ou 3.38€ / 150 Grs
 - Pâté-Croûte Lunch Cocktail Volaille pistachée 2.50€ / 100 Grs ou 4.88€ / 150 Grs



Assortiment de wraps :
Norvégiens, Italiens, Mexicains,
Niçois, Indiens curry,...

15.80€ / 12 pièces



Croque-monsieur variés :
Classique, Savoyard jambon cru/
reblochon, Normand Camembert
et Chutney de pommes,
Italiens Jambon cru/parmesan,
Norvégiens Saumon/Epinard

8.40€ / 12 pièces



Buffets froids

SALADES DE SAISON (CHOISISSEZ EN TROIS)

Taboulé – Salade niçoise – Salade de poulet – Macédoine – Trilogie de légumes
Salade du Gourmet – Salade de riz asiatique - Penne au pistou – Salade de cervelas
Carottes râpées aux zestes d'agrumes
(250 Grs par personne)

OPTION POISSON

½ tranche de Saumon Frais Fumé ou 80 g de Cocktail de Crevettes
ou ½ Terrine de Saint-Jacques Sauce Cocktail.
(6,50€ la part en supplément)

VIANDES FROIDES

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

CHARCUTERIES « MAISON »

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

PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

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

NOS PÂTISSERIES « MAISON »

Tarte aux Pommes / Fondant au Chocolat / Tropézienne / Brownies
Ou

Assortiment de 3 Mignardises

Croquant Chocolat Passion, Framboisier, Croquant Chocolat au lait,
Tartelettes aux Framboises, Citron, Fraises, Pralines, Choux à la Chantilly, Macarons, Délices
Trois Chocolats, Baba au Rhum....

« 3 pièces par personne »

20,00 € TTC/pers.

Pour un minimum de 10 personnes



Les Viandes

NOS TERRINES FAITES MAISON

	<i>Nous comptons 85/90 grammes / Tranche / Personne</i>	
• Veau aux morilles parfumée au vin jaune	2.80€ / 100 Grs ou 2.40€ / 85 Grs	
• Lapin aux abricots confits parfumé au romarin	2.80€ / 100 Grs ou 2.40€ / 85 Grs	
• Poulet aux épices d'orient et citrons confits	2.60€ / 100 Grs ou 2.20€ / 85 Grs	
• Boeuf aux carottes en gelée		20.70€ / le kilo
• Jambon persillé		19.80€ / le kilo
• Poulet en gelée aux citrons confits et coriandre		19.80€ / le kilo
• Terrine de Légumes		19.80€ / le kilo

PLAT DE CHARCUTERIE 5.40€ / part

Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Jambon Cru, Tête Roulée, Pâté de Campagne, Pâté en Croûte Cocktail Saucisson cuit, ...

PLAT DE VIANDES FROIDES 5.40€ / part

Rôti de Porc, Rôti de veau farci, Savoureux, Rosbif, Poulet Rôti, ...

VIANDES CUISINÉES

	prix / par portion
Poulet à la crème	9.00 €
Poulet fermier à la crème aux morilles	12.35 €
Tajine de Poulet aux Citrons confits & Semoule parfumée	8.50 €
Tajine d'Agneau au Miel, Abricots et Amandes & Semoule parfumée	9.50 €
Couscous Agneau, Poulet, Merguez	10.30 €
Légumes & Semoule parfumée	10.30 €
Ris de Veau Braisé Sauce Porto Blanc	10.30 €
Poulet basquaise et riz camarguais	9.00 €
Rougail saucisses et riz créole	8.50 €

ACCOMPAGNEMENTS ET LÉGUMES

NOUS COMPTONS 150 GRAMMES PAR PERSONNE POUR TOUS LES GRATINS

Gratin dauphinois	1.70 € / 100 Grs	soit 2.55 € la portion
Crêpe parmentière (2 mini/personne)	1.30 € / pièce	
Tian de légumes à la provençale	2.05 € / 100 Grs	soit 3.10 € / 150 Grs
Gâteau d'aubergines	2.60 € la portion	
Fine Ratatouille niçoise	1.99 € / 100 Grs	
Poêlée de légumes du soleil	2.05 € / 100 Grs	

(Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.)



Plats uniques d'été

LASAGNES DE BŒUF (400 Grs par portion)	6.00 € / portion
PAËLLA GARNIE : VIVA ESPAGNA ! <i>Poulet, Crevettes, Moules, Fruits de mer, Encornets, Filet de Colin, Chorizo</i>	9.60 € / portion
POULET BASQUAISE : SAVEURS DU PAYS BASQUE ! <i>Riz, Poivrons, Olives noires, Piment d'Espelette</i>	8.50 € / portion
JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE <i>et son Gratin dauphinois</i>	8.50 € / portion
JAMBALAYA : DÉCOUVREZ LES EPICES DE LA LOUISIANE <i>Riz parfumé aux Epices Cajun, Saucisse fumée, Dés de jambon, Poulet, Crevettes, Poivrons</i>	8.50 € / portion

Possibilité de présenter sur grande poêle avec réchaud et gaz (nous consulter)
ou **Plat livré chaud en Caisson isotherme** (en supplément)

Avec les Tajines en avant vers l'Orient !

Tajine de poulet aux citrons confits et aubergines <i>aubergines, olives vertes et semoule parfumée</i>	8.50 € / portion
Tajine d'Agneau aux Abricots <i>et amandes semoule parfumée.</i>	9.50 € / portion
Sauté de veau façon Osso bucco <i>courgettes sauté riz camarguais</i>	8.50 € / portion
Couscous <i>agneau de siteron, poulet, merguez semoule, légumes, pois chiches</i>	10.30 € / portion
Chili con carne (400 Grs la portion)	5.90 € / portion
Moussaka (400 Grs la portion)	22.60 € / kg soit 9.00 € / portion



Poissons & Crustacés

ENTRÉES FROIDES

Médailon de saumon	5.50 € / 100 Grs
Terrine de noix de saint-Jacques et saumon confit	4.70 € / 100 Grs ou 4.00 € / 85 Grs
Terrine de brochet et queues d'écrevisses	3.50 € / 100 Grs ou 3.00 € / 85 Grs
Tartare de saumon Ecosse label rouge parfumé au yuzu	4.30 € / 100 Grs
Saumon frais fumé Ecosse label rouge fumé par nos soins	8.25 € / 100 Grs

LES POISSONS CHAUDS

Fondant de brochet et queues d'écrevisses sauce Nantua ⁽¹⁾	10.10 € / portion
Sandre sauce au pouilly fumé ⁽¹⁾	12.60 € / portion
Blanquette de lotte au curry ⁽¹⁾	11.50 € / portion
Pavé de cabillaud fondant ⁽¹⁾	9.60 € / portion
Noix de saint-Jacques poêlées sauce langoustines ⁽¹⁾	15.60 € / portion

⁽¹⁾ Tous nos poissons sont accompagnés d'une nage de petits légumes et de riz basmati.



Nouveautés

Number CAKE



**Nous réalisons
POUR TOUS VOS
ÉVÉNEMENTS**

Vous pouvez personnaliser votre Number Cake en fonction des goûts et des préférences de la personne à qui vous l'offrez, en choisissant ses parfums préférés, ses couleurs préférées et en ajoutant des éléments décoratifs qui lui sont chers.

Le Number Cake est une excellente façon de célébrer des moments spéciaux et de créer des souvenirs inoubliables avec vos proches.

Je commande !

*Dés à présent par téléphone
ou par email*

5,50 € TTC/part

À partir de 12 personnes



Plaisirs sucrés

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat

Tous nos
desserts sont
élaborés avec
les chocolats
Valrhona®

ENTREMETS

4.00€ / personne

- Miroir au citron (Biscuit, crème au citron jaune)
- Piémont (Biscuit, praline, noisette, gianduja, chocolat noir)
- Pavé Fraise et Pavé Framboise
- Framboisier (Biscuit, framboise, crème mousseline, crème au beurre)
- Entremet fraises (Biscuit, croquant, mousse fraise)
- Croquant chocolat noir ou au lait

MIGNARDISES

1.30€ pièce soit 3.90€ / 3 pièces / pers.

- Panna Cotta **nouveauté**
- Tiramisu **nouveauté**
- Tartelettes aux framboises, citron, fraises, pralines.
- Macarons, choux chantilly, Baba au Rhum.
- Mousse au chocolat, chocolat au lait

LES GRANDS CLASSIQUES

- Roulé aux fruits de saison **nouveauté** 3.00€
- Verrines fraîcheur (mangue passion) **nouveauté** 2.00€
- Tarte aux fruits de saison 4.20€
- Tarte aux pommes 2.40€
- Flan (Pistache - Praliné - Bueno - Caramel) **nouveauté** 2.90€
- Tiramisu café ou fruits rouges 3.60€
- Clafoutis aux fruits de saison **nouveauté** 2.50€
- Éclair aux fruits de saison 2.20€
- Panna Cotta **nouveauté** 2.90€
- Tartelette citron meringuée 3.60€

PIÈCE MONTÉE

- Choux 5.40 € / 3 p. / pers
- Pièce montée (sur présentoir) 3.90 € / 3 p. / pers
- Plaque de nougatine inscrit selon vos événements 1.00 € / min 15 pers.
- > Choux ou Macarons

Nous pouvons réaliser un marquage sur vos desserts selon vos événements (décor, façonnage particulier...)

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER

Nicod

TRAITEUR

“ Osez pour la qualité ”

HORAIRES MAGASIN

Mardi, Mercredi et Jeudi 7H00 À 12H45 **Fermé les après-midi**

Vendredi et Samedi 7H00 À 12H45 / 15H00 À 19H00

Dimanche 7H00 À 12H30

6 RUE DE MÂCON, 01090 MONTMERLE-SUR-SAÔNE

TÉL : **04 74 69 33 62**

CONTACT@NICODTRAITEUR.FR

www.nicodtraiteur.fr

Tarifs en vigueur jusqu'au 31 août 2025

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.