ÉMOTIONS GOURMANDES

Menus Eté 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

L'ART DE RECEVOIR
Apéritifs



APERITIFS SAVEURS À PARTAGER

4,80 € TTC/personne (minimum 6 personnes)

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

PLAQUES DE QUICHE-PIZZA

3 pièces/pers.

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

APERITIFS INSTANTS GOURMANDS

5,50 € TTC/personne (minimum 6 personnes)

FEUILLETÉS APÉRITIF VARIÉS

3 pièces/pers.

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

MINI PÂTÉS & SAUCISSON

2 pièces/pers.

Pâtés croûte volaille & Cake aux olives/ jambon & Saucisson tranché

BROCHETTES CHAUDES

3 pièces/pers.

Accras de morue, Falafel et Saucisses cocktail

CAKE

3 pièces/pers.

Cake aux Olives & Jambon

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR

L'ART DE RECEVOIR
Apéritifs



LES CUILLÈRES GOURMANDES

1,90 € la pièce minimum 12 pièces
2 pièces par personne

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

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 : 2,20 € /pièce (minimum 6 pièces)
Mini burger saumon fumé crème de citron aneth : 2,20 € /pièce (minimum 6 pièces)
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 pièces

LES VERRINES

2,45 € la pièce
minimum 6 pièces

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

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR

TARIFS ET MENUS
NOUS CONSULTER

Ventes Éphémères

Nos plats d'été 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 de Saint-Jacques et saumon gravlax
Sauce nordique, perles marines aux œufs de truite

6.80 € l'entrée

Terrine de poulet en gelée et œufs mimosa.

5.80 € l'entrée

SALADES

Selon nos fabrications du jour
Nous consulter (minimum 1 kg)

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

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

8.80 € l'entrée

Médaillon de saumon, macédoine, crevettes et mayonnaise

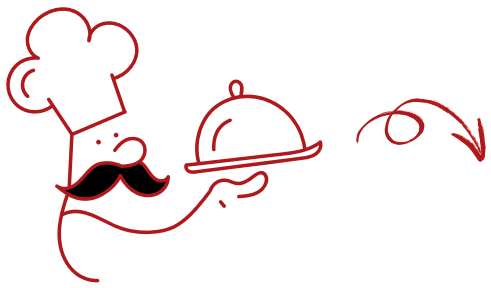
7.80 € l'entrée

POISSONS ET CRUSTACÉS

Terrine de saumon à l'oseille 3,50 €/100 Gr soit 3 € / 85 Gr
Terrine de noix de St-Jacques et saumon confit 4,30€/100 Gr soit 3,65 € / 85 Gr
Terrine de brochet et queues d'écrevisses 3,50 €/100 Gr soit 3, 00 € /85 Gr
Cocktail de crevettes 3,10€ /100 Gr
Tartare de saumon Ecosse mariné au yuzu 4,30 €/100 Gr soit 2,15 €/50 Gr
Saumon frais fumé Ecosse fumé par nos soins 8,30€/100 Gr soit 4,15 €/ 50 Gr
Saumon Gravlax 4,80 €/100 Gr soit 2,40 €/50 Gr

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

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR



TARIFS ET MENUS
NOUS CONSULTER

Ventes Éphémères

Nos plats d'été 2026

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

NOUVEAUTÉ ETÉ

Planche mixte de charcuterie & fromage (50g par personne) 6.80 € par personne
Avec Comté, Tomme de Savoie et Chèvre

PÂTÉS-CROÛTE

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

Rôti de Veau et Penne « Vitello Tonnato » (Thon, mayonnaise, œufs durs, câpres, anchois) 9.35 € la portion

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

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR

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 €

NOS PLATS DE VIANDES FROIDES

5.40 € / part

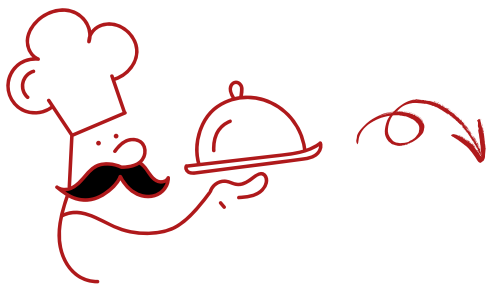
Rôti de Porc
Rôti de veau farci
Savoureux
Rosbif
Poulet Rôti

NOS PLATS DE CHARCUTERIES

5.40 € / part

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

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR



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)

Chaque Mercredi, nous vous proposons

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.
📅 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

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER
Nicod
TRAITEUR

Ventes Éphémères

La Sélection Barbecue de Saison

PRÊTS À GRILLER

- **Merguez** - 15,90 € / kg, soit env. 1,25 € / p.
- **Saucisses nature** - 15,50 € / kg, soit env. 1,25 € / p.
- **Saucisses aux herbes ou au curry** - 15,50 € / kg, soit env. 1,25 € / p.
- **Andouillette 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, précuit** - 17,10 € / kg, soit env. 3,20 € / p.
- **Gigot d'agneau de Sisteron** - 29,60 € / kg, soit env. 3,50 € / p.
- **Brochette de bœuf limousin** - 29,60 € / kg, soit env. 3,25 € / p.
- **Brochette de volaille nature ou volaille tandoori curry** - 23,65 € / kg, soit env. 3,45 € / p.
- **Brochette de veau mariné au gingembre et au citron vert** - 32,45 € / kg, soit env. 3,50 € / p.
- **Brochette d'abats - cœur, foie de génisse, rognons** - 21,45 € / kg, soit env. 2,90 € / p.
- **Brochette 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.
- **Brochettes d'agneau** - 34,00 € / kg, soit env. 3,50 € / p.

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
Ratatouille en petits cubes	3.50 € la portion de 200 Gr

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

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR

SAVEURS DU *Monde*



Tajine de poulet aux citrons confits et aubergines 9 €/portion

Aubergines, olives vertes et semoule parfumée

Sauté de veau façon Osso bucco 8.50 €/portion

Courgettes sautées, riz camarguais

Chili con carne 6.50 €/portion

Paella 10.50 €/portion

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

Rougail saucisses 8.50 €/portion

Saucisses Toulouse et fumées
Riz Créole

Tajine d'Agneau aux Abricots 10.50 €/portion

Amandes semoule parfumée

Couscous 11.30 €/portion

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

Moussaka 9.00 € / portion soit 22.60 € / kg

Jambalaya 9.00 € / portion

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



POISSONS & *Crustacés*

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Gratin de fruits de mer 6.60 €/portion de 250 Gr
Gratin de Parmentier de Canard 6.65 € la pièce (350 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

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

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR

NOS SIGNATURES
Eté



Nos menus

(Les menus sont proposés à partir de 3 menus identiques)

SAVEURS ESTIVALES

ENTRÉE

Terrine de Lapin aux Abricots et Romarin
Feuilles vertes, confit de pommes Granny Smith

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 aux courgettes

DESSERT

Entremets au choix ou mignardises

20 € TTC/PERSONNE

TERROIR PIEMONTAIS “MENU TOUT FROID”

ENTRÉE FROIDE

Terrine aux St Jacques et Saumon confit
Quelques feuilles vertes, Tartare de Saumon au Yuzu, Vinaigrette Gourmande

PLAT

Rôti de Veau et Penne « Vitello Tonnato »
(Thon, mayonnaise, œufs durs, câpres, anchois)

DESSERT

Entremets au choix ou mignardises

22 € TTC/PERSONNE

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR

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)
Pavé fraises ou framboises (biscuit, chantilly, fraises ou framboises, amandes effilées)



LES GRANDS CLASSIQUES

Crème brûlée 3.50 €
Brownie, chocolat 4.20 €
Choux crème caramel 1.30 €
Tarte aux fruits de saison 4.20 €
Tarte aux pommes 2.40 €
Tarte fine (abricot, pomme, poire) 4.80 €
Millefeuille (minimum 6 pers) 3.80 €
Tiramisu café, spéculos, fruits rouges, caramel 3.50 €
Mousse au chocolat 3.00 €
Tropézienne (minimum 6 parts) 2.40 €
Tarte au flan nature 2.50 €
Brioches au flan nature ou pépites de chocolat 2.50 €
Tarte Bressane (minimum 6 parts) 2.30 €

MIGNARDISES 1.30 € pièce

soit3.90€/3pièces par pièce par personne

Croquant au Chocolat au Lait , noir
Framboisier
Tartelettes aux Fruits de saisons
Verrines tiramisu, panacotta…
Macarons
Entremet citron passion
Choux chantilly
Tartelettes citron, pralines

Selon nos fabrications de la Semaine
Certains desserts peuvent être proposés « à la portion »
Nous consulter

PIÈCE MONTÉE

Choux ou macarons 5.40 € / 3 p. / pers
Pièce montée (sur présentoir) 3.90 € / 3 p. / pers
Plaque en nougatine, inscription personnalisée 1 € / min 15 pers
selon vos événements
→ Choux ou macarons

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR



FAITES-VOUS *plaisir*

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER
Nicod
TRAITEUR

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

www.nicodtraiteur.fr

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

… DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1967