

# CONSCRITS

*Menus 2027*



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

 [www.nicodtraiteur.fr](http://www.nicodtraiteur.fr)

BOUCHER-CHARCUTIER  
PATISSIER

*Nicod*

TRAITEUR

## *Madame, Monsieur le Président des Classes en 7*



*Vous préparez prochainement l'organisation de votre banquet et/ou de votre réintan pour vos conscrits.*

*Afin de faire de cet événement un moment convivial, gourmand et parfaitement réussi, Nicod Traiteur met tout son savoir-faire à votre service.*

*Implantés à Montmerle, nous bénéficions d'une situation idéale entre l'Ain, le Rhône et la Saône-et-Loire. Notre équipe de professionnels, spécialisée en boucherie, charcuterie, traiteur et pâtisserie, élabore avec soin des produits frais, locaux et de qualité, confectionnés dans nos propres cuisines.*

*Vous trouverez ci-après quelques exemples de menus, que nous aurons le plaisir d'adapter selon vos envies, vos besoins et votre budget.*

*Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire et pour étudier ensemble votre projet.*

*N'hésitez pas à nous contacter :*

*Tél. : 04 74 69 33 62*

*Dans l'attente de notre prochain échange, veuillez recevoir, Madame, Monsieur le Président, l'expression de nos sincères salutations.*

*Jean-François et Pierre-Alain Nicod*



**... DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1967**

# Menu Le Défilé

## Mise en bouche (au choix)

**Dôme de brochet et Saint-Jacques**  
sur son coulis de langoustines

ou

**Croustade aux cèpes, quenelles et foie gras poêlé**

ou

**Crème brûlée au foie gras**

ou

**Huître fine de claire Marennes-Oléron n° 3**  
en gelée de champagne

Supplément de 0,50 €

## Entrée froide

**Pâté en croûte de canard confit,**  
**foie gras et figues,**

Petits légumes croquants,  
quelques feuilles vertes,  
vinaigrette à l'huile de truffe

## Entrée chaude

(en option à 6,50 €)

**Paupiette de saumon fumé aux huîtres,**  
nage de petits légumes, coulis de crustacés,  
risotto à l'encre de seiche

## Trou normand (à choisir)

## Plat chaud

**Grenadin de veau rôti,**  
**cuisson basse température,**  
**sauce à la crème et aux morilles,**  
Cassolette de gratin de cardons  
gratinés à la moelle,  
Crêpes Parmentier, poêlée de légumes  
et tomate confite

## Fromages & Desserts

**PRIX PAR PERSONNE : 43 € TTC**



# Menu Gibus

## Mise en bouche (au choix)

**Dôme de brochet et Saint-Jacques**  
sur son coulis de langoustines

OU

**Croustade aux cèpes, quenelles et foie gras poêlé**

OU

**Crème brûlée au foie gras**

OU

**Huître fine de claire Marennes-Oléron n° 3**  
en gelée de champagne

Supplément de 0,50 €

## Entrée froide

**Terrine de saumon et noix de Saint-Jacques**  
sur son lit de feuilles vertes,  
vinaigrette gourmande

Tartare de saumon parfumé au yuzu

## Entrée chaude

(en option à 8,50 €)

**Filet de dorade et son coulis de crevettes grises,**  
nage de petits légumes,  
risotto à l'encre de seiche

## Trou normand (à choisir)

### Plat chaud

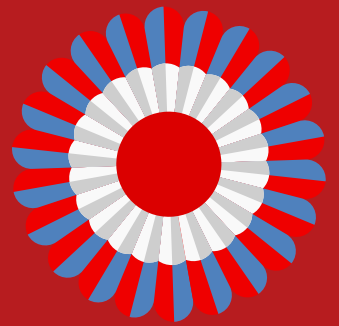
**Cuisse de pintade,**  
**sauce au vin jaune et aux morilles,**  
cassolette de gratin de cardons  
gratinés à la moelle,  
crêpes Parmentier, poêlée de légumes  
et tomate confite

## Fromages & Desserts

**PRIX PAR PERSONNE : 44 € TTC**



# Menu La Cocarde



## Mise en bouche (au choix)

**Dôme de brochet et Saint-Jacques**  
sur son coulis de langoustines

ou

**Croustade aux cèpes, quenelles et foie gras poêlé**

ou

**Crème brûlée au foie gras**

ou

**Huître fine de claire Marennes-Oléron n° 3**  
en gelée de champagne

Supplément de 0,50 €

## Entrée froide

**Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest,**  
filet de caille fumé par nos soins,  
quelques feuilles vertes et légumes croquants,  
vinaigrette à l'huile de truffe

## Entrée chaude

(en option à 9,50 €)

**Noix de Saint-Jacques et gambas poêlées,**  
crème de Sauternes,  
nage de petits légumes,  
risotto à l'encre de seiche

## Trou normand (à choisir)

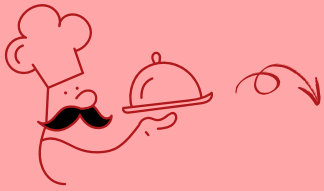
## Plat chaud

**Tournedos de génisse du Limousin,**  
sauce Périgourdine,  
cassolette de gratin de cardons  
gratinés à la moelle,  
crêpes Parmentier, poêlée de légumes  
et tomate confite

## Fromages & Desserts



**PRIX PAR PERSONNE : 47 € TTC**



## Trou normand (à choisir)

- ◆ Cassis & Prunelle de Bourgogne\*, Citron & Limoncello\*,
- ◆ Poire & Alcool Poire, Pomme & Calvados,
- ◆ Menthe/chocolat & Liqueur de menthe poivrée\*,
- ◆ Banane & Liqueur de plantes aux épices\*
- ◆ Mandarine & Liqueur de Mandarine\*

\*Liqueurs de chez Jacquoulot



## Offert

La soupe à l'Oignon pour  
l'ensemble des conscrits  
(Hors invités à 3,5€)  
Le dessert des 10 ans

## Les Fromages



Fromage Blanc à la Crème d'Étrez  
Ou  
Duo de Fromages : Brie affiné aux  
Noix et ½ St Marcellin  
Compotée de Fruits secs au Miel

## Les Desserts



Café Gourmand des Conscrits  
Café et assortiment de mini-desserts  
raffinés  
Sélection personnalisable selon vos  
envies

## Prestations incluses :

Vaisselle Prestige  
Nappage & Serviettes  
en papier ouatiné  
Mise en Place du Nappage et Couverts

Service Cuisine et Salle  
Service en salle pour une durée de 6h00  
Exemple d'horaires : 14h00 à 20h00 : ces heures sont modulables

## Prestations non incluses :

Prestations non incluses :  
Casse de matériel et usage abusif de la verrerie  
Champagne et vins  
Eau plate et eau gazeuse  
Mise en place de la salle (tables et chaises)  
Nettoyage de la salle

# Conditions générales



## LIVRAISON

Un forfait kilométrique sera ajouté au tarif convenu.  
Si, à la demande du client, nous effectuons une ou plusieurs livraisons, celles-ci seront facturées en supplément.

## ACOMPTES ET MODALITÉS DE PAIEMENT

Le jour de la réservation : 30 % du montant total de la réception pour les commandes à long terme.

50 % à régler 2 mois avant la date de la réception, avec ajustement du nombre de personnes.

Les 20 % restants seront à régler dans la semaine suivant la réception.

Les plats laissés sur le lieu de réception devront être rendus propres, tandis que la vaisselle pourra être restituée non lavée, le dimanche ou le lundi, en même temps que le règlement du solde restant dû.

Pour les repas avec service, une facture annexe pourra être établie pour tout supplément : repas servis en plus, vaisselle cassée, plats manquants, heures supplémentaires, etc.

Pour les repas livrés, un chèque de caution de 100 € sera demandé pour le matériel prêté (vaisselle, plats propres, caisses de transport, conteneurs, etc.). Ce chèque sera restitué après retour complet du matériel.

## LIVRAISON

Une livraison ne peut être refusée pour cause de retard en cas de force majeure, notamment en cas d'accident, d'incendie, d'intempéries, de panne mécanique ou de manifestation provoquant un blocage de la circulation.

En cas d'annulation de tout ou partie de la réception, pour quelque motif que ce soit, dans un délai de trois mois précédant la date arrêtée, les acomptes versés resteront acquis de plein droit, selon les modalités suivantes :

- 3e mois : 33 % du montant de la réception
- 2e mois : 66 % du montant de la réception
- 1er mois : 100 % du montant de la réception, à titre d'indemnité forfaitaire compensatrice du préjudice subi

Toute contestation relative à l'interprétation ou à l'exécution d'une commande sera, de convention expresse, soumise aux juridictions du ressort du tribunal de Bourg-en-Bresse, même en cas d'appel en garantie, quelles que soient les conditions de vente et le mode de paiement.

Nous vous remercions de nous avoir contactés et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

*Jean-François et Pierre-Alain Nicod*

# FAITES-VOUS *plaisir*



## 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



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](http://www.nicodtraiteur.fr)



... DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1967