

Nicod Traiteur vous présente ...

MENUS DE CONSCRIT

Célébrons les classes ensemble



***Nos produits, entièrement fabriqués dans notre laboratoires.
Entre tradition et fait-maison***

Bon appétit ...

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER

Nicod
TRAITEUR

www.nicodtraiteur.fr

Madame, Monsieur Le Président

DES CLASSES

Vous envisagez prochainement l'organisation de votre banquet des Classes ?

Après une période compliquée pour tous, quel Bonheur de pouvoir enfin fêter les Conscrits, si chers à notre région.

En qualité de traiteur, nous proposons un savoir-faire et un service sérieux régionalement reconnu.

Nous proposons des menus que nous personnalisons selon vos goûts et votre budget

***Découvrez l'étendue de notre savoir-faire
sur notre site internet
www.nicodtraiteur.fr***

***Notre équipe de professionnels vous servira des
produits frais et de qualité, fabriqués dans nos cuisines.***

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements :

Par téléphone au 04 74 69 33 62

Dans l'attente d'une éventuelle collaboration, nous vous remercions de la confiance que vous nous accorderez.

Veuillez agréer nos plus Sincères Salutations.

Pierre Alain et Jean François Nicod

Menu

ROUGE CARMIN

Mise en Bouche

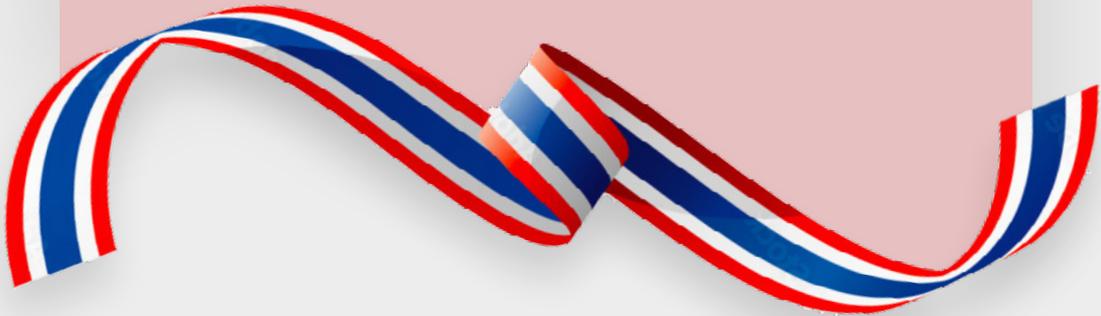
Entrée Froide

Entrée Chaude

Trou Normand

Plat chaud

Fromages & Desserts





Mise en Bouche

Dôme de Brochet et Saint Jacques sur son Coulis de Langoustines
Ou
Parmentier truffé de Canard confit
(à choisir)

Entrée Froide

Marbré de Volaille & Foie gras parfumé aux trompettes
et son Confit d'oignons
Quelques Feuilles Vertes, Vinaigrette à l'huile de Truffe

Entrée Chaude

Dos de Sandre rôti
Sauce crémeuse au Pouilly Fumé
Chartreuse de Légumes

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 moëlle
Crêpes Parmentières – Poêlée de Légumes
Et Tomate confite

Fromages & Desserts



Menu

VERT SAPIN

Mise en Bouche

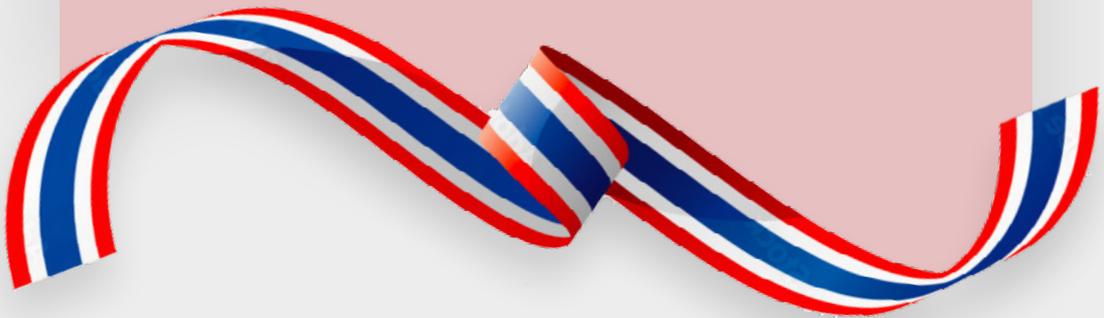
Entrée Froide

Entrée Chaude

Trou Normand

Plat chaud

Fromages & Desserts





Mise en Bouche

Dôme de Brochet et Saint Jacques sur son Coulis de Langoustines
Ou
Parmentier truffé de Canard confit
(à choisir)

Entrée Froide

Terrine de Lotte & Gambas
sur son lit de Verdure
Vinaigrette gourmande
Tartare de Saumon parfumé au Yuzu

Entrée Chaude

Cassolette d'Escargots & Cèpes
A la crème d'Ail

Trou Normand

(à choisir)

Plat chaud

Suprême de Volaille
Sauce au Vin Jaune et aux Morilles
Cassolette de Gratin de Cardons gratinés à la moëlle
Crêpes Parmentières – Poêlée de Légumes
Et Tomate confite

Fromages & Desserts



Menu

JAUNE SOLEIL

Mise en Bouche

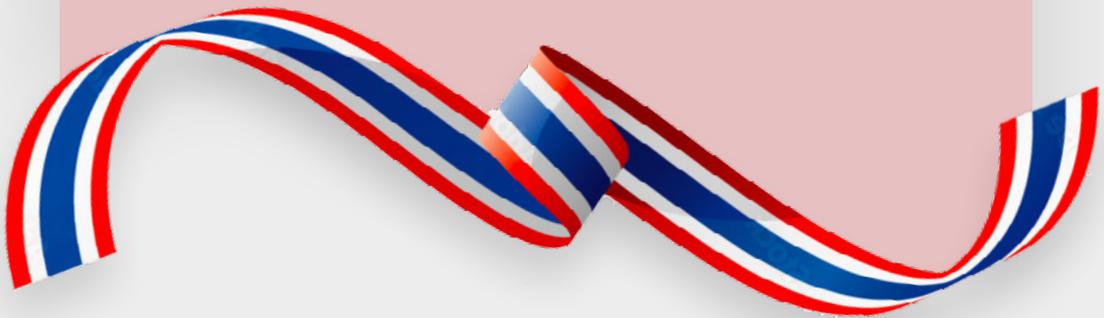
Entrée Froide

Entrée Chaude

Trou Normand

Plat chaud

Fromages & Desserts





Mise en Bouche

Dôme de Brochet et Saint Jacques sur son Coulis de Langoustines
Ou
Parmentier truffé de Canard confit
(à choisir)

Entrée Froide

Terrine de Foie Gras de Canard
Accompagné de son Chutney de Pommes
Quelques Feuilles Vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffe

Entrée Chaude

Brochette de St Jacques & Gambas « juste snakées »
Jus de Crevettes Grises crémé
Chartreuse de Légumes

Trou Normand

(à choisir)

Plat chaud

Filet de Bœuf du Limousin
sauce aux poivres
Cassolette de Gratin de Cardons gratinés à la moëlle
Crêpes Parmentières – Poêlée de Légumes
Et Tomate confite

Fromages & Desserts





Le Trou Normand

Cassis & Marc de Bourgogne, Citron & Vodka, Poire & Alcool Poire,
Pomme & Calvados, Menthe/chocolat & Get 27, Banane & Rhum,
Mandarine & Cointreau
(à choisir)

Les Fromages

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

Les Desserts

“ Café Gourmand des Conscrits ”
Café
et sa Vague de mini-desserts
Voir ensemble selon vos envies

Prestations comprises :

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 comprises :

Casse Matériel et Verreries Abusif
Champagne & Vins
Eau Plate & Eau Gazeuse
Mise en Place de la salle « Tables, Chaises »
Nettoyage de la salle

