



Conscrits



www.nicodtraiteur.fr

Mariages - Conscrits - Cocktails - Baptêmes - Réceptions - Buffets
6, rue de Mâcon - Montmerle sur Saône - tél. : 04 74 69 33 62

Madame, Monsieur Le Président,

Vous envisagez l'organisation d'évènements et banquet prochainement ? En qualité de traiteur, nous proposons un savoir-faire et un service sérieux régionalement reconnu.

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

Visitez notre site internet :

www.nicodtraiteur.fr

et découvrez l'étendue de notre savoir-faire.

Vous trouverez ci-joint quelques exemples de devis que nous personnalisons selon vos goûts et votre budget.

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements au numéro suivant

Tél : 04 74 69 33 62

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

Veillez agréer Madame, Monsieur le Président l'expression de nos sentiments distingués.

Pierre-Alain et Jean-François Nicod

Ils nous ont fait confiance

2010 - 2011 - 2012

Banquet Réveillon Conscrits Avenas 2010
Banquet Conscrits Ars 2010 & 2011
Banquet Conscrits de Chaneins 2010
Banquet Conscrits Chiroubles 2010
Banquet Conscrits de Monceaux 2010 & 2011
Banquet Conscrits Anse 2011
Banquet Conscrits de Villié-Morgon 2011
Banquet Conscrits de Frontenas 2011

Banquet Conscrits de Sancé 2011
Banquet Conscrits de Saint-Lager 2011
Banquet Conscrits de classe 2011 & Réveillon
Conscrits Villeneuve Classe en 0
Banquet Conscrits de Odenas 2012
Banquet Conscrits de Chaneins 2012
Banquet Conscrits de Lancie 2012
Banquet Conscrits de Charentay 2012

2013 - 2014

Banquet Conscrits
de VILLEFRANCHE SUR SAONE 40 Ans 2013
Banquet Conscrits de Cogny 2013
Banquet Conscrits de Montmerle 2013
Banquet Conscrits de Drace 2013
Banquet Conscrits de Francheleins 2013
Banquet Conscrits de
VILLEFRANCHE SUR SAONE 30 Ans 2014
Banquet Conscrits de Villié-Morgon 2014
Banquet Conscrits de Saint Georges 2014
Banquet Conscrits de Belleville 50 Ans Femme 2014

Banquet Conscrits de Belleville
50 Ans Homme 2014
Banquet Conscrits de Charentay 2014
Banquet Conscrits de Lacenas 2014
Banquet Conscrits de Jassans 2014
Banquet Conscrits de Frans 2014
Banquet Conscrits de Saint Didier de Formans
2014
Banquet Conscrits de Chaneins 2014

2015 - 2016

Banquet Conscrits de Messimy 2015
Banquet Conscrits Jassans 2015
Banquet Conscrits de Chaneins 2014
Banquet Conscrits de Villié-Morgon 2016
Banquet Conscrits de Marcilly Azergues 2016
Banquet Conscrits de Morancé 2016
Banquet Conscrits de Ars 2016

Banquet Conscrits de Chaneins 2016
Banquet Conscrits de Pommiers 2016
Banquet Conscrits de Saint Etienne la Varenne
Banquet Conscrits de Dracé 2016
Banquet Conscrits des 30 ans de Belleville 2016
Banquet Conscrits de Montceaux 2016

2017 - 2018

Banquet Conscrits de Quincié en Beaujolais 2017
Banquet Conscrits de Parcieux 2017
Banquet Conscrits de Jassans 2017
Banquet Conscrits de Saint Etienne La Varenne
2017
Banquet Conscrits de Odenas 2018
Banquet Conscrits de Quincié en Beaujolais 2018
Banquet Conscrits de Romanèches 2018

Banquet Conscrits de Arnas 2018
Banquet Conscrits de Belleville 2018
Retinton Château de Pizay Conscrits
de Belleville 2018
Banquet Conscrits de Francheleins 2018
...

Cocktails

Vos vins sont servis gracieusement par nos serveurs

Cocktail du Vieux Chêne

Feuilletés Apéritifs Variés

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire, Jambon Cru,
Jambon Raclette, Gougère, Pizza...

« 4 p./personne »

Pâtés Croute de Canard au Foie Gras

Chiffonnade de San Daniele

« 1 p./personne »

Pour connaître nos tarifs consultez nous

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



Menus 3 plats

Vos vins sont servis gracieusement par nos serveurs

Mise en Bouche

Soupière de Crème de Tourteaux
Parfumée à la Badiane
ou

Blanc de Volaille Poché
Sauce au Vin Jaune
ou

Bouchées aux Ris de Veau,
Cardons & Lardons
ou

Dôme de Brochet et Saint Jacques & son Coulis de Crustacés

Supplément par personne
ou

Cassolette d'Escargots & Cèpes

« A La crème d'Ail »
Supplément par personne
ou

Cassolette de Gâteau de Foie de Volaille, Quenelles et Queues d'Ecrevisses « Sauce Nantua »

Supplément par personne

“ Le Gibus ”

Terrine de Foie Gras de Canard

Parfumé au Vieux Porto
Compotée de Fruits Secs et sur Lit de Feuilles Vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffe

Nems de Brochet et Saint Jacques

Jus de Crevettes Grises Crémé
Nage de Petit Légumes

(Trou Normand)

Filet de Mignon de Veau Son Jus Crémé

Crêpes Parmentiers
Poêlé de Légumes Verts & Tomates Confites

“ La Vague ”

Marbré de Ris de Veau au Foie Gras

Compotée de Fruits Secs parfumé aux Trompettes
et sur Lit de Feuilles Vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffe

Cassolette de Lottes et Gambas

Sauce Noilly
Et Risotto à l'encre de Seiche

(Trou Normand)

Noix de Veau de Lait Rôti Cuisson Basse Température

Crème de Morilles
Gratin Dauphinois et Légumes Verts

“ Le Défilé ”

Terrine de Noix de Saint Jacques et Fines Herbes

Quenelle de Tartare de Saumon
Brochette de Crevettes sur Lit de Feuilles Vertes
Vinaigrette aux Herbes

Ballottine de Saumon

Sauce Crémeuse au Champagne
Nages de Petits Légumes

(Trou Normand)

Filet de Bœuf du Limousin

« Sauce au Foie Gras »
Cassolette de Cardons Gratinée à la Moelle
Poêlé de Légumes Verts et Tomates Confites

“ La Costume ”

Terrine de Canard au Foie Gras et Gésiers Confits

Accompagnée de son Chutney de Fignes
sur Lit de Feuilles Vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffe

Douceur de Sandre Rôti

Sauce au Pouilly Fumé
Chartreuse de Légumes

(Trou Normand)

Suprême de Pintadeau Fermier

« Sauce au Vin Jaune »
Gâteau de Cèpes
Poêlé De Légumes Verts et Tomates Confites

Pour connaître nos tarifs consultez nous
Notre équipe de professionnels vous servira des produits frais
et de qualité fabriqués dans nos cuisines

Menu 3 plats

Carte Gourmande

Tous nos desserts sont élaborés avec les chocolats Valrhona®

“ Le Trou Normand ”

« Cassis Marc de Bourgogne, Citron Vodka, Poire Alcool Poire, Pomme Calvados »

Fromage Blanc à la Crème
ou
Assiette de Fromages Secs

“ Café Gourmand ”

ou votre dessert selon vos Envies

Nous consulter

Verrine 3 Chocolats

« Fabriqués avec les Chocolats Valrhona »

&
Macaron

!!! OFFERT !!!

Pour les Conscrits

de la part de Nicod Traiteur

“ Soupe à L'oignon ”

Fromage, Croûtons, Bol & Cuillère

“ Dessert des 10 ans ”

Pour connaître nos tarifs consultez nous
Notre équipe de professionnels vous servira des produits frais
et de qualité fabriqués dans nos cuisines

Menus 2 plats

Vos vins sont servis gracieusement par nos serveurs

Mise en Bouche

Soupière de Crème de Tourteaux
Parfumée à la Badiane
ou

Blanc de Volaille Poché
Sauce au Vin Jaune
ou

Bouchées aux Ris de Veau,
Cardons & Lardons
ou

Dôme de Brochet et Saint Jacques & son Coulis de Crustacés

Supplément par personne
ou

Cassolette d'Escargots & Cèpes

« A La crème d'Ail »
Supplément par personne
ou

Cassolette de Gâteau de Foie de Volaille, Quenelles et Queues d'Ecrevisses « Sauce Nantua »

Supplément par personne

“ Le Ruban ”

Terrine de Foie Gras de Canard

Parfumé au Vieux Porto
Compotée de Fruits Secs
et sur Lit de Feuilles Vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffe

Filet de Mignon de Veau Son Jus Crémé

Crêpes Parmentiers
Poêlé de Légumes Verts & Tomates Confites

Dessert

“ La Cocarde ”

Marbré de Ris de Veau au Foie Gras

Compotée de Fruits Secs parfumé aux Trompettes
et sur Lit de Feuilles Vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffe

Noix de Veau de Lait Rôti Cuisson Basse Température

Crème de Morilles
Gratin Dauphinois et Légumes Verts

Dessert

“ Le Bouquet ”

Terrine de Noix de Saint Jacques et Fines Herbes

Quenelle de Tartare de Saumon
Brochette de Crevettes sur Lit de Feuilles Vertes
Vinaigrette aux Herbes

Filet de Bœuf du Limousin

« Sauce au Foie Gras »
Cassolette de Cardons Gratinee à la Moelle
Poêlé de Légumes Verts et Tomates Confites

Dessert

“ La Costume ”

Terrine de Canard au Foie Gras et Gésiers Confits

Accompagnée de son Chutney de Figues
sur Lit de Feuilles Vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffe

Suprême de Pintadeau Fermier

« Sauce au Vin Jaune »
Gâteau de Cèpes
Poêlé De Légumes Verts et Tomates Confites

Dessert

Pour connaître nos tarifs consultez nous
Notre équipe de professionnels vous servira des produits frais
et de qualité fabriqués dans nos cuisines

Menu 2 plats
Carte Gourmande

Tous nos desserts sont élaborés avec les chocolats Valrhona®

*Fromage Blanc à la Crème
ou
Assiette de Fromages Secs*

“ *Café Gourmand des Conscrits* ”

ou votre dessert selon vos Envies

Nous consulter

Verrine 3 Chocolats

« Fabriqués avec les Chocolats Valrhona »

*&
Macaron*

Pour connaître nos tarifs consultez nous
Notre équipe de professionnels vous servira des produits frais
et de qualité fabriqués dans nos cuisines

Prestations comprises

Vaisselles Prestiges et Nappages Blanc Non Tissés Softs

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

ces heures sont modulables.

Prestations NON comprises

Casse Matériel et Verreries Abusif

Champagne & Vin

Eau Plates & Eau Gazeuse

Mise en Place de la salle « Tables, Chaises »

Nettoyage de la salle

*Nous vous remercions de nous avoir contactés
et restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.*

*Nous vous prions, Mesdames Messieurs
de croire à nos sentiments dévoués.*

Pierre-Alain et Jean-François Nicod