

BOUCHER-CHARCUTIER
PÂTISSIER

Nicod

TRAITEUR

Buffets Froids
2020



www.nicodtraiteur.fr

Mariages - Conscrits - Cocktails - Baptêmes - Réceptions - Buffets

6, rue de Mâcon - Montmerle sur Saône - tél. : 04 74 69 33 62

Buffets des Cygnes

Notre Pain de campagne distribué en accompagnement

Cocktail des Cygnes

Feuilletés Apéritifs Variés

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

« 4 p./personne »

Plaques de Quiches et Pizzas

Quiche : Lorraine, Saumon Epinard, Oignons
Pizzas : Pizza Jambon Fromage Olive Noire

« 2 p./personne »

Hors d'Œuvres Variés

« Salade du Gourmet, Taboulé, Salade Niçoise »

Charcuterie « Maison »

Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Tête Roulée, Pâté de Campagne, Saucisson, Jambon Cru

Viande Froide

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

Condiments : Cornichons, Moutarde, Mayonnaise

Plateau de Fromages

Dessert

Assortiment de Mignardises

Croquant au Chocolat, Framboisier, Opéra, Tartelettes
aux Framboises, Citron, Fraises, Pralines, Choux
Crème Pâtissière. Gourmandise Printanière, Trois
Chocolats, Macarons....

« 3 p./personne »

OU

Gâteaux au Choix

Buffet Campagnard

Notre Pain de campagne distribué en accompagnement

Cocktail Campagnard

Feuilletés Apéritifs Variés

Saucisse, Olive Verte Jambon,
Olive Noire Lard Fumé,
Jambon Raclette, Anchois,
Chorizo.

« 4 p./personne »

Plaques de Quiches et Pizzas

Quiche : Lorraine, Saumon
Epinard, Oignons
Pizzas : Pizza Jambon Fromage
Olive Noire

« 2 p./personne »

Cake aux Olives et aux Jambons

« 1 p./personne »

« Assiette de Saucisson et Pâté Croûte Lunch Volaille Pistachés »

« 3 p. & 1 p./personne »

Hors d'Œuvres Variés

«Salade du Gourmet, Taboulé, Salade Niçoise, Salade de Poulet, Salade de Cervelas »

Charcuterie « Maison »

Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Tête Roulée, Pâté de Campagne, Jambon Cru, Terrine de Saison, Rillettes.

Condiments : Cornichons, Moutarde, Mayonnaise

Viande Froide

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

Plateau de Fromages

Dessert

Assortiment de Mignardises

Croquant au Chocolat , Framboisier, Opéra,
Tartelettes aux Framboises, Citron, Fraises , Pralines,
Choux Crème Pâtissière. Gourmandise Printanière,
Trois Chocolats, Macarons....

« 3 p./personne »

OU

Gâteaux au Choix

Buffet Provençal

Notre Pain de campagne distribué en accompagnement

Cocktail Provençal

Feuilletés Apéritifs Variés

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire Lard Fumé, Jambon Raclette, Anchois, Chorizo.

« 5 p./personne »

Toast

Radis, Pointes d'Asperge, Chorizo, Œufs de Caille, Roquefort Noix, Beurre d'Anchois, Œufs de Lump, Rosette

« 3 p./personne »

Mini Fougasses

« Jambon Blanc Olive Verte, Jambon Cru Olive Noire, Merguez, Saucisses »

« 2 p./personne »

Hors d'Œuvres Variés

Caviar d'Aubergine. Pennes au Pistou, Salade Niçoise, Taboulé, Trilogie de Poivrons, Tomates Farcies à la Crème de Thon.

Poisson

Saumon Frais Fumé, Cocktail de Crevettes
Terrine de Saint Jacques Sauce Cocktail.

Charcuterie « Maison »

Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Tête Roulée, Pâté de Campagne, Jambon Cru, Terrine de Saison, Rillettes.

Viande Froide

Rosbif Charolais, Rôti de Veau Farci, Rôti de Porc, Gigot Agneau Rôti aux Herbes, Poulet Fermier Rôti
Carpaccio de Bœuf

Condiments : Cornichons, Moutarde, Mayonnaise

Plateau de Fromages Affinés

Dessert

Assortiment de Mignardises

Croquant au Chocolat, Framboisier, Opéra, Tartelettes aux Framboises, Citron, Fraises, Pralines, Choux Crème Pâtissière. Gourmandise Printanière, Trois Chocolats, Macarons....

« 3 p./personne »

OU

Gâteaux au Choix

Les Desserts

Tous nos desserts sont élaborés avec les chocolats Valrhona®

Assortiment de 3 Mignardises

Croquant au Chocolat , Framboisier, Opéra, Tartelettes aux Framboises, Citron, Fraises , Pralines, Choux Crème Pâtissière. Gourmandise Printanière, Trois Chocolats, Macarons....

« 3 p./personne »

OU

Buffet de 2 à 3 Desserts Gateaux Maisons (Entremets)

Le Miroir Citron

(Biscuit amande, Croquant mousse citron jaune)

Croquant Chocolat Fraise

(Biscuit, Mousse au chocolat Fraise, Croquant, Noix Torréfiées)

L'Opéra

(Biscuit, Crème au Beurre Café, Ganache)

Croquant Chocolat Passion

(Biscuit, Mousse au chocolat Passion, Croquant, Noix Torréfiées)

Gourmandise Printanière

(Mousse Vanille et Mousse Abricot au Romarin)

Entremet aux 2 Citrons

(Biscuit, mousse au citron jaune, mousse au citron vert « acidulé »)

Verrine de Salade de Fruits

Croquant Chocolat Lait

(Biscuit, Mousse au chocolat Lait, Croquant, Noix Torréfiées)

L'Ambassadeur

(Génoise, Crème Pâtissière allégée, fruits confits, Pâte d'Amande)

Le Piémont

(Biscuit, Meringue, Praliné, Noisettes Caramélisées, Chocolat)

Le Framboisier

Délice aux Trois Chocolats

Accompagné de Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges

OU

Pièces Montées de Choux

(1 chou par personne)

(Supplément € TTC/ personne)

Pièces Montées de Macarons

(1 Macaron par personne)

(Supplément € TTC/ personne)

Pour une composition de Pièce Montée personnalisée (décor, façonnage particulier...),
merci de nous consulter.

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER

Nicod

TRAITEUR



www.nicodtraiteur.fr

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