

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER

Nicod

TRAITEUR

... de père en fils depuis 1967

Carte de saison



FÊTES DE NOËL

2023-2024



Notre carte
partout avec vous !
Scannez-moi



www.nicodtraiteur.fr



Préparez vos fêtes

Menus de Noël

Spécialités Nicod Traiteur

Apéritifs & Entrées

Viandes et accompagnements

Poissons et Crustacés

Nos Bûches

Desserts et Pâtisseries

*Toute l'équipe Nicod Traiteur vous souhaite
de bonnes Fêtes de fin d'année*

*Tous nos produits sont « Faits Maison »
avec des produits français de nos régions*



N'ATTENDEZ PLUS AU MAGASIN
PENSEZ À RÉSERVER

Pour un meilleur service, passez vos commandes avant le :

- **Vendredi 17 décembre** / « Fêtes de Noël »
- **Samedi 23 décembre** / « Nouvel An »

Nous prenons les commandes par téléphone,
au **04 74 69 33 62**
ou par mail, **contact@nicodtraiteur.fr**

*Attention : Nous prenons les commandes par téléphone,
uniquement durant nos horaires d'ouverture Magasin*

Merci pour vos commandes !





Menus de Noël

MENU

Nuit étoilée

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

Mise en bouche verrine de panacotta au foie gras, chutney de pommes et crumble de pain d'épices

Bouchée aux fruits de mer et coulis de crustacés

Poulet fermier à la crème et aux morilles

Crêpes parmentières (2 par personne)

Dessert : 3 bûches au choix ***

29,00€

MENU

Etoile de Noël

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

Mise en bouche verrine de panacotta au foie gras, chutney de pommes et crumble de pain d'épices

Terrine de foie gras de canard et sa compotée de fruits sec

Cuisse de pintade fermière, sauce Champagne

Gratin dauphinois

Dessert : 3 bûches au choix ***

31,00€

MENU

Etoile filante

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

Mise en bouche verrine de panacotta au foie gras, chutney de pommes et crumble de pain d'épices

Terrine de Noix de Saint-Jacques et saumon confit, accompagnée de sa verrine de tartare de saumon parfumé au yuzu

Une douzaine d'escargots de Bourgogne

Sauté de Marcassin sauce Grand Veneur

Palet de polenta et Tagliatelles fraîche

Dessert : 3 bûches au choix ***

33,00€

*** Bûche au choix : 1 : Fraise menthe (chocolat fraise, compotée de mi-cuit fraise à la menthe, biscuit croquant)

2 : Poire chocolat caramel (chocolat caramel, insert poire et crème anglaise)

3 : Roulée citron meringué (crème de citron, génoise et meringue)

Une portion de bûche pour chaque menu selon votre choix.

Nous mettons à disposition un tableau des allergènes alimentaires dans notre boutique «la petite boucherie de campagne» à Montmerle S/S.

Les Spécialités



- **Tourte de Noël pistachée truffée (mélanosporum) à 3%** 42.70 € / Kilo
- **Tourte à la viande** 24.00 € / Kilo

LES FARCES

<i>Farce fine de volaille</i>	17.60 € / Kilo
<i>Farce fine de volaille aux morilles</i>	21,80 € / Kilo
<i>Farce fine de volaille truffée à 1% (mélanosporum)</i>	26,20 € / Kilo

LE PÂTÉ-CROUTE

<i>Noël pintade pistaché truffé «(mélanosporum) à 3% et au foie gras»</i>	4.80€ / 100 Grs ou 7.20€ / 150 Grs
<i>Le richelieu</i>	3.60€ / 100 Grs ou 5.35€ / 150 Grs
<i>Lunch volaille pistaché</i>	2.50€ / 100 Grs ou 3.75€ / 150 Grs
<i>Volaille pistachée</i>	2.50€ / 100 Grs ou 3.75€ / 150 Grs

VOLAILLES FERMIERES EFFILÉES

<i>Dinde fermière de l'Ain</i>	<i>Selon Cours</i>	<i>Poularde de Bresse</i>	<i>Selon Cours</i>
<i>Dinde de Bresse</i>	<i>Selon Cours</i>	<i>Pintade fermière de Bourgogne</i>	<i>Selon Cours</i>
<i>Chapon fermier de l'Ain</i>	<i>Selon Cours</i>	<i>Canette des dombes</i>	<i>Selon Cours</i>
<i>Chapon de Bresse</i>	<i>Selon Cours</i>	<i>Oie fermière de l'Ain</i>	<i>Selon Cours</i>
<i>Poulet fermier de Bourgogne</i>	<i>Selon Cours</i>	<i>Pigeon</i>	<i>Selon Cours</i>
<i>Poulet de Bresse</i>	<i>Selon Cours</i>	<i>Caille</i>	<i>Selon Cours</i>
<i>Poularde fermière de l'Ain</i>	<i>Selon Cours</i>		



Apéritif & Entrées

Feuilletés apéritif variés	4.90 € / 100 Grs
Plaque quiches pizzas (plaque de 48 pièces)	27.50 € / 48 p.
Mini fougasses variées (min. 12 pièces)	11.20 € / 12 p.
Fougasses variées	3.60 € / pièce
Accras de morue (min. 12 pièces)	3.50 € / 100 Grs
Mini burger foie gras et confiture de cerises noires	3.80 € / pièce
Mini burger saumon fumé crème de citron aneth	2.70 € / pièce
Assortiment de wraps : Norvégiens, Italiens, Mexicains, ...	15.80 € / 12 p.
<i>Vol au vent aux escargots (3 escargots)</i>	
<i>à la Bourguignonne, en persillade</i>	nouveauté 3.80 € / pièce
<i>Vol au vent quenelles ravioles aux girolles</i>	nouveauté 4.95 € / pièce

LES VERRINES 2.45€ pièce soit 29.40€ / 12 pièces

Panacotta foie gras, chutney de pommes et pain d'épices

Crabes, mangues, gingembre

nouveauté

Avocat crevettes et sa chantilly aux zestes de pamplemousse

Tartare de Saumon parfumé au yuzu

et graines de sésame

nouveauté

LES TOAST FESTIFS 38.50€ / 12 pièces

Foie gras

Foie gras chutney de figues

Saumon fumé

Saumon mariné à l'aneth

NOS TERRINES FAITES MAISON

Nous comptons 85/90 grammes / Tranche / Personne

Terrine de foie gras de canard parfumée au vieux porto

17.00€ / 100 Grs ou 8.50€ / 50 Grs

Terrine de ris de veau au foie gras 30%

4.60€ / 100 Grs ou 3.95€ / 85 Grs

Terrine de veau aux girolles

nouveauté

3.10€ / 100 Grs ou 2.60€ / 85 Grs

Terrine de canard au foie gras 30% et gésiers confits

3.85€ / 100 Grs ou 3.25€ / 85 Grs

PLAT DE CHARCUTERIE 5.40€ / part

Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Jambon

Cru, Tête Roulée, Pâté de Campagne, Pâté

en Croûte Cocktail, Saucisson cuit, ...

PLAT DE VIANDES FROIDES 5.40€ / part

Rôti de Porc, Rôti de veau farci, Savoureux,

Rosbif, Poulet Rôti, ...



Les Viandes

VIANDES CUISINÉES

	prix / par portion
<i>Poulet à la crème</i>	9.00 €
<i>Poulet fermier à la crème aux morilles</i>	12.35 €
<i>Poulet de Bresse à la crème au vin jaune et aux morilles</i>	17.60 €
<i>Cuisse de pintade sauce crémeuse au champagne</i>	10.10 €
<i>Dinde fermière rôtie et son jus</i>	11.70 €
<i>Paleron de veau confit, à la crème de cèpes</i>	10.75 €
<i>Ris de veau braisé sauce porto blanc</i>	11.30 €
<i>Pièce de bœuf en croûte sauce morilles</i>	13.20 €
<i>Filet de bœuf en croûte sauce Périgourdine</i>	15.60 €
<i>Gigot d'agneau rôti confit au thym et romarin</i>	8.25 €
<i>Souris d'agneau confite à la crème d'ail</i>	14.00 €

GIBIERS CUISINÉS

<i>Sauté de biche sauce poivrade</i>	10.45 € / portion
<i>Civet de marcassin sauce Grand-Veneur</i>	10.35 € / portion
<i>Râble de lièvre farci à la royale (sauce crème fraîche et vin blanc)</i>	9.35 € / portion

LÉGUMES

NOUS COMPTONS 150 GRAMMES PAR PERSONNE POUR TOUS LES GRATINS

<i>Gratin dauphinois</i>	1.70 € / 100 Grs	soit 2.80 € la portion
<i>Gratin dauphinois aux cèpes</i>	2.26 € / 100 Grs	soit 3.40 € la portion
<i>Gratin de cardons à la moelle</i>	2.50 € / 100 Grs	soit 4.10 € la portion
<i>Crêpe parmentière</i>	1.30 € / pièce	
<i>Mousseline de potiron et marrons</i>	2.60 € / part	
<i>Fagot de haricots verts, champignons persillés et tomates confites</i>	4.20 € / part	
<i>Marrons glacés au jus</i>	1.53 € / 100 Grs	soit 2.30 € la portion
<i>Nid de tagliatelles</i>	2.40 € / part	
<i>Pommes de terre Sarladaises aux cèpes</i>	nouveauté 1.53 € / 100 Grs	soit 2.30 € la portion
<i>Pommes dauphines</i>	2.60 € / 100 Grs	soit 3.90 € la portion

NOUS COMPTONS 200 GRAMMES PAR PERSONNE POUR LE RISOTTO

<i>Risotto aux champignons</i>	1.60 € / 100 Grs	soit 3.50 € la portion
--------------------------------	------------------	------------------------

(Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.)



Poissons & Crustacés

HORS D'ŒUVRES CHAUDS

Cassolette de saint-Jacques, lotte et saumon crème safranée
et risotto aux légumes verts (200 g)

13.20 € / pièce

ENTRÉE FROIDES

Médailon de saumon

5.50 € / 100 Grs

Terrine de noix de saint-Jacques et saumon confit

4.70 € / 100 Grs ou 4.00 € / 85 Grs

Terrine de brochet et queues d'écrevisses

3.50 € / 100 Grs ou 3.00 € / 85 Grs

Cocktail de crevettes

31 € / kg soit 3.10 € / 100 Grs

Tartare de saumon Ecosse label rouge parfumé au yuzu

4.30 € / 100 Grs

Saumon frais fumé Ecosse label rouge fumé par nos soins

8.25 € / 100 Grs

HORS D'ŒUVRES CHAUDS

Escargots de Bourgogne (125g) - la douzaine

11.10 € / 12 p.

Cassolette de parmentier de canard (200 g)

6.60 € / pièce

LES POISSONS CHAUDS

Fondant de brochet et queues d'écrevisses sauce Nantua ⁽¹⁾

10.10 € / portion

Duo de sandre et gambas, coulis de crevettes grises ⁽¹⁾

13.30 € / portion

Blanquette de lotte sauce homardine ⁽¹⁾

11.50 € / portion

Noix de saint-Jacques poêlées sauce langoustines ⁽¹⁾

15.60 € / portion

⁽¹⁾ Tous nos poissons sont accompagnés d'une nage de petits légumes et de riz basmati.

Gratin de fruits de mer

6.60 € / portion de 250 Grs

Moules de bouchot marinières ou à la crème

8.90 € / portion de 500 Grs

Nos *Bûches* de Noël

BÛCHE

Fraise - Chocolat

Chocolat fraise, compotée de mi-cuit fraise à la menthe, biscuit croquant

4.40€ / part



BÛCHE

Poire - Chocolat - Caramel

Chocolat caramel, insert poire et crème anglaise

4.40€ / part



BÛCHE ROULÉE

Citron meringué

Citron meringué : crème de citron, génoise et meringue

4.40€ / part



Nos Desserts



VALRHONA

Tous nos
desserts sont
élaborés avec
les chocolats
Valrhona®

ENTREMETS

4.00€ / personne

- Miroir au citron (Biscuit, crème au citron jaune)
- Piémont (Biscuit, praline, noisette, gianduja, chocolat noir)
- Framboisier (Biscuit, framboise, crème mousseline, crème au beurre)
- Entremet fraises (Biscuit, croquant, mousse fraise)
- Entremet framboises (Biscuit, mousse framboise)
- Entremet fruits de la passion (Biscuit, mousse fruits de la passion)

MIGNARDISES

1.30€ pièce soit 3.90€ / 3 pièces / pers.

- Entremets : fraise, framboise, fruit de la passion
- Tartelettes aux framboises, citron, fraises, pralines
- Choux à la crème pâtissière, macarons, choux chantilly
- Baba au Rhum
- Mousse au chocolat, chocolat au lait

LES GRANDS CLASSIQUES «Hors fêtes de Noël»

Crème brûlée	3.20€
Fondant au chocolat	3.20€
Tarte aux fruits de saison	4.20€
Tarte aux pommes	2.40€
Tarte au flan	2.20€
Tiramisu café ou fruits rouges	3.60€
Baba au rhum	4.00€
Paris Brest	3.60€
Œufs à la neige nouveauté	3.50€
Brioche perdue nouveauté	2.75€
Macaron revisité	4.40€

PIÈCE MONTÉE «Hors fêtes de Noël»

Choux ou Macarons	4.90 € / 3 p. / pers
Pièce montée (sur présentoir)	3.85 € / 3 p. / pers
Plaque de nougatine inscrit selon vos événements -> Choux ou Macarons	0.75 € / min 15 pers.

Nous pouvons réaliser un marquage sur vos desserts selon vos événements (décor, façonnage particulier...)

Spécialité



Connaissez-vous
la *Galette des Rois*
Nicod Traiteur ?

Dégustez une galette 100% fait maison

GALETTE

Frangipane

Galette traditionnelle à la frangipane

2,90€ / 100g



GALETTE

Pralines

Galette garnies de pralines roses

2,90€ / 100g

BOUCHER-CHARCUTIER
PÂTISSIER

Nicod

TRAITEUR

*“ Faites-vous plaisir
et passez de belles fêtes ”*

OUVERTURE POUR LES FÊTES

Mardi, Mercredi et Jeudi 7H00 À 12H45 *Fermé les après-midi*

Vendredi 22 et 29 et Samedi 23 et 30 décembre

7H00 À 12H45 et 15H00 À 19H00

Dimanche 24 et 31 décembre 7H00 À 15H30

***Enlèvement des Commandes traiteur
pour le 24/12 et pour le 31/12
Uniquement entre 10h et 15h***

LES HORAIRES MAGASIN

Mardi, Mercredi et Jeudi 7H00 À 12H45 *Fermé les après-midi*

Vendredi et Samedi 7H00 À 12H45 et 15H00 À 19H00

Dimanche 7H00 À 12H30

6 RUE DE MÂCON, 01090 MONTMERLE-SUR-SAÔNE

TÉL : **04 74 69 33 62**

CONTACT@NICODTRAITEUR.FR

www.nicodtraiteur.fr

Tarifs en vigueur jusqu'au 29 février 2024