

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER

Nicod

TRAITEUR

...de père en fils depuis 1967

Carte Traiteur

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2025-2026

www.nicodtraiteur.fr

Préparez vos fêtes

Menus spécial fêtes

Spécialités Nicod Traiteur

Apéritifs & Entrées

Poissons et Crustacés

Viandes et accompagnements

Nos fromages à la coupe en magasin

Raclette, Morbier, Chèvres d'Ouroux, Comté,
Beaufort, Tomme de Savoie, Brie...

Nos Bûches

Desserts et Pâtisseries

**Nicod Traiteur et toute son équipe vous souhaitent
de sublimes Fêtes de fin d'année**

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

***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 :

- *Jeudi **18 décembre** / « Fêtes de Noël »*
- *Vendredi **26 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 spécial fêtes

MENU

Symphonie de Tennoins

28,00€

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

Mise en bouche : Bouchée aux escargots à la bourguignonne

Terrine de saumon à l'oseille

Pavé de sandre, sauce au vin jaune

Risotto à la fondue de poireaux et aux champignons

Poulet fermier à la crème aux morilles

Gratin dauphinois

Dessert : Bûche de Noël

MENU

Dentelle de Saveurs

32,00€

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

Mise en bouche : Bouchée aux escargots à la bourguignonne

Terrine de Noix de Saint-Jacques

Douzaine d'escargots

Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes

Mousseline de cardons

Dessert : Bûche de Noël

MENU

Élégance Française

35,00€

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

Mise en bouche : Bouchée aux escargots à la bourguignonne

Terrine de foie gras de canard & compotée de fruits secs

Blanquette de lotte et gambas

Coulis de crustacés

Risotto à la fondue de poireaux et aux champignons

Filet de caille aux raisins, jus lié au foie gras

Crêpes parmentières

Dessert : Bûche de Noël

*** Bûches au choix :

1 - Bûche passion-mangue : biscuit Joconde, mousse vanille, feuilletine, insert passion et mangue

2 - Bûche roulé chocolat praliné : biscuit Joconde, mousse praliné, mousse chocolat

3 - Bûche Coco : crumble coco, crémeux coco, mousse chocolat au lait

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



LES FARGES

Farce de Noël pistachée pistachée
muffes (mélanosporum) à 3%

42,70 € / Kilo

Farce fine de volaille

18,50 € / Kilo

Farce fine de volaille aux morilles

23,80 € / Kilo

(prévoir 1 kg de farce pour une dinde ou un chapon)

Farce à la grande

LES PÂTÉS-CROUTES

Cocktail Canard foie gras

3.80€ / 100 Grs ou 5.70€ / 150 Grs

Cocktail volaille foie gras

3.60€ / 100 Grs ou 5,40€ / 150 Grs

Le Richelieu

3.60€ / 100 Grs ou 5,40€ / 150 Grs

Volaille pistachée

2.50€ / 100 Grs ou 3.75€ / 150 Grs



VOLAILLES FERMIERES EFFILÉES

Dinde fermière de l'Ain

Selon cours

Dinde de Bresse

Selon cours

Chapon fermier de l'Ain

Selon cours

Chapon de Bresse

Selon cours

Poulet fermier de Bourgogne

Selon cours

Poulet de Bresse

Selon cours

Poularde fermière de l'Ain

Selon cours

Poularde de Bresse

Selon cours

Pintade fermière de Bourgogne

Selon cours

Canette des dombes

Selon cours

Oie fermière de l'Ain

Selon cours

Pigeon

Selon cours

Caille

Selon cours

Apéritifs & Entrées

Feuilletés apéritif variés	4.50 € / 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 (6/7 pièces)	3.50 € / 100 Grs
Mini burger saumon fumé crème de citron aneth	1.90 € / pièce
Assortiment de Wraps : Norvégiens, Italiens, Mexicains, ...	15.80 € / 12 p
Croque-Monsieur variés - Traditionnel jambon/Mozza, Savoyard jambon cru/Reblochon et Saumon/Epinard	8.40 € / 12p

LES VERRINES

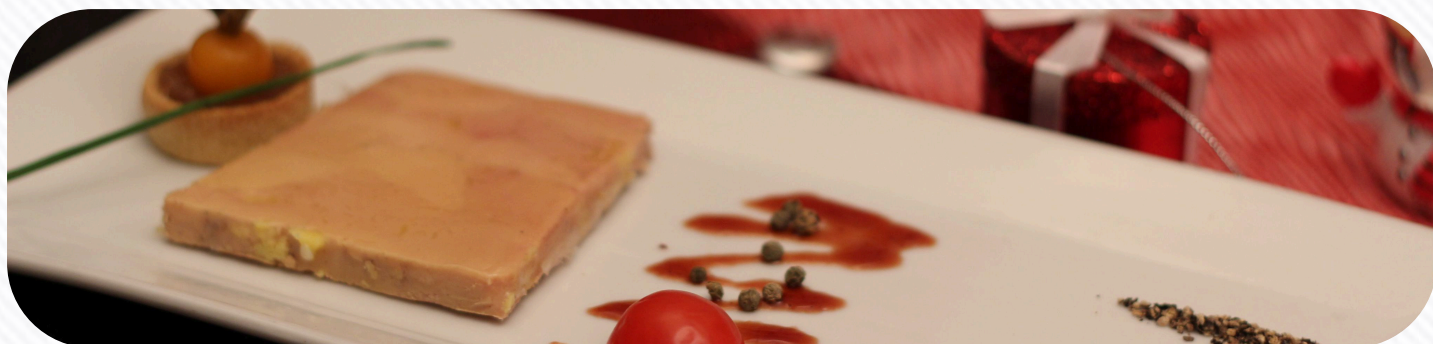
2.45€ pièce
soit 29.40€ / 12 pièces

Panna Cotta foie gras, Poire Pochée aux épices et poudre de pain d'épices
Crème de Champignon et mousse infusée au lard fumé
Guacamole et œufs de truite en gelée
Mousse de Potiron et Eclats de Marrons

Entrées froides NOS TERRINES FAITES MAISON

Nous comptons 85/90 grammes / Tranche / Personne

Terrine de foie gras de canard au porto blanc	13.80€ / 100 Grs ou 6.90€ / 50 Grs
Terrine de ris de veau au foie gras 30%	4.60€ / 100 Grs ou 3.95€ / 85 Grs
Terrine de veau aux Morilles	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€
pour une part

Jésus, Rosette, Jambon Blanc, Jambon Cru, Tête Roulée, Pâté de Campagne, Pâté en Croûte Cocktail, Saucisson cuit, ...

PLAT DE VIANDES FROIDES

5.40€
pour une part

Rôti de Porc, Rôti de veau farci, Savoureux, Rosbif, Poulet Rôti, ...



Poissons & Crustacés

LES ENTRÉES FROIDES

Terrine de saumon à l'oseille	3.50 € / 100 Grs	
Terrine de noix de Saint-Jacques et saumon confit	4.30 € / 100 Grs	soit 3.65 € / 85 Grs
Terrine de brochet et queues d'écrevisses	3.50 € / 100 Grs	soit 3.00 € / 85 Grs
Cocktail de crevettes	3.10 € / 100 Grs	soit 3.10 € / 100 Grs
Tartare de saumon Ecosse label rouge Mariné au yuzu	4.30 € / 100 Grs	soit 2.15 € / 50 Grs
Saumon frais fumé Ecosse label rouge fumé par nos soins	8.30 € / 100 Grs	soit 4.15 € / 50 Grs
Saumon Gravlax	4.80 € / 100 Grs	soit 2.40 € / 50 Grs

LES HORS D'OEUVRES CHAUDS

Gratin de fruits de mer	6.60 € / portion de 250 Grs
Gratin de Parmentier de Canard (350g)	6.65 € la pièce
Escargots de Bourgogne (gros)	12.00 € la douzaine

LES POISSONS CHAUDS

Pavé de sandre rôti sauce au vin jaune nouveauté	12.80 € / portion
Blanquette de lotte et Gambas coulis de langoustines	12.80 € / portion
Pavé de Saumon rôti à la crème d'Oseille	11.80 € / portion
Mousseline de brochet et queues écrevisses sauce Nantua nouveauté	8.80 € / portion

Tous nos poissons sont accompagnés

d'un risotto crémeux à la fondue de poireaux et aux champignons

Les viandes

LES VIANDES CUISINÉES

	Prix / par portion
Poulet à la crème	9.00 €
Poulet fermier à la crème aux morilles	12.35 €
Dinde fermière rôtie et son jus	11.70 €
Chapon fermier rôti et son jus	13.20 €
Ris de veau braisé sauce porto blanc	13.50 €
Filet de bœuf en croûte sauce Morilles	15.60 €
Tournedos de limousine sauce Morilles	12.60 €
Cuisse de canard rotie sauce aux cèpes	11.80 €



LES GIBIERS CUISINÉS

Filets de caille au raisin jus lié au foie gras	12.80 € / portion
Gigue rôtie de chevreuil sauce poivrade	12.50 € / portion
Civet de marcassin sauce grand veneur	9.90 € / portion

LES LÉGUMES

NOUS COMPTONS 150 GRAMMES PAR PERSONNE POUR TOUS LES GRATINS

Gratin dauphinois	1.70 € / 100 Grs	soit 3.40 € la portion de 200g
Gratin de cardons à la mœlle	2.50 € / 100 Grs	soit 3,75€ la portion de 150g
Mini Crêpe parmentière (x3 mini)	0,90 € / pièce	soit 2,70€ les 3
Mousseline de potiron et marrons	2.40 € / part	
Marrons glacés au jus	3,40 € / 100 Grs	soit 5,10€ la portion de 150g
Nid de tagliatelles fraîches	2.20 € / part	
Pommes dauphines (7 pièces)	2.30 € / 100 Grs	soit 3.45 € la portion de 150g

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

Nos bûches de Noël

BÛCHE

Manque - Passion

biscuit Joconde
mousse vanille
feuilletine
insert passion et mangue

4.50 € la part
ou 4 pers / 6 pers / 8 pers



BÛCHE

Bounty

crumble coco
cremeux coco
mousse chocolat au lait

4.50 € la part
ou 4 pers / 6 pers / 8 pers



BÛCHE

Roulé chocolat praliné

biscuit Joconde
mousse praliné
mousse chocolat

4.50 € la part
ou 4 pers / 6 pers / 8 pers



Nos desserts

LES ENTREMETS

Gâteaux Maison :

4.00€
par personne

- Miroir au Citron (Biscuit, crème au citron jaune)
- Piémont (Biscuit, praliné, gianduja, meringue, noisettes)
- Framboisier (Biscuit, mousseline, framboise)
- Entremet fraise (Biscuit, croquant, mousse fraise)
- Entremet framboise (Biscuit mousse framboise)
- Entremet fruits de la passion (Biscuit, mousse fruits de la passion)
- Croquant chocolat noir (Biscuit, croquant feuilletine, mousse au chocolat noir)
- Croquant chocolat au lait (Biscuit, croquant feuilletine, mousse au chocolat au lait)



MIGNARDISES

1.30€ soit 3.90€ / 3 pièces
par pièce par personne

- Croquant au Chocolat au Lait, Framboisier,
- Tartelettes aux Fruits de saisons
- Verrines tiramisu, panacotta...
- Choux Crème Pâtissière. Macarons,
- Entremet citron passion

LES GRANDS CLASSIQUES

Crème brûlée	3.50€
Brownies noix de pécan, chocolat...	4.20€
Nos mini choux crèmes caramels	1.30€
Tarte aux fruits de saison	4.20€
Tarte aux pommes	2.40€
Tiramisu café ou fruits rouges	3.80€
Mousse au chocolat	3.50€
Tropézienne minimum 6 parts	3,00€
Tarte au Flan pistache ou praline minimum 6 parts	3.30€
Tarte au Flan nature	2.40€

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



Spécialité

*Connaissez-vous la galette des
nois Nicod Traiteur ?*

Dégustez une galette 100% fait maison !

GALETTE

Frangipane

*Galette traditionnelle à la
frangipane*

2.80€ / 100 Grs



GALETTE

Pralines

*Galette garnies de pralines
rose*

2.80€ / 100 Grs



*"Faites-vous plaisir et
passez de belles fêtes*

OUVERTURE POUR LES FÊTES HORAIRES MAGASIN

Samedi 20/12 journée 7h-12h45 15h-19h
Dimanche 21/12 Uniquement le matin 7h-12h30
Lundi 22/12 FERME
Mardi 23/12 7h-12h45 15h-19h
Mercredi 24/12 Non-stop toute la journée. Fermeture à 16h
Jeudi 25/12 : Matin, uniquement pour les commandes traiteur
Vendredi 26/12 journée 7h-12h45 15h-19h
Samedi 27/12 journée 7h-12h45 15h-19h
Dimanche 28/12 Uniquement le matin 7h-12h30

Lundi 29/12 FERME
Mardi 30/12 7h-12h45 15h-19h
Mercredi 31/12 Non-stop toute la journée. Fermeture à 16h
Fermeture le jeudi 1er Janvier 2025
Vendredi 2/01 journée 7h-12h45 15h-19h
Samedi 3/01 journée 7h-12h45 15h-19h
Dimanche 5.01.25 7h-12h30

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

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 28 février 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.*