

CARTE SPÉCIALE
FÊTE DE NOËL
2020

*" Réchauffons nos Coeurs,
avec un bon repas du Terroir "*

HO
HO
HO



N'ATTENDEZ PLUS AU MAGASIN
PENSEZ À RÉSERVER

Préparez vos fêtes

Menus de Noël

Spécialités Nicod Traiteur

Apéritifs & Entrées

Viande accompagnée

Poissons et Crustacés

Nos Bûches

Dessert et Pâtisserie

Personnalisations

(Dessert et Pâtisserie)

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



Pensez à réserver !

Pour un meilleur service, passez vos commandes avant le :

- Jeudi **17 décembre** / « Fêtes de Noël »
- Jeudi **24 décembre** / « Nouvel An »

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

« Notre service de **livraison** est disponible **sous conditions**,
prenez contact pour de plus amples informations. »

merci pour vos commandes !



Service de livraison

Nicod Traiteur propose de **livrer*** vos commandes avec la possibilité
de choisir un créneau horaire **en dehors de heures d'ouverture**
de la boutique de Montmerle-sur-saône.

Profitez de notre service jusqu'au **22 décembre inclus**.



*à partir de 30€



Menus de Noël

« Mise en Bouche : Verrine d'huître pochée en gelée au champagne et œufs de truites »



Menu des Oursons

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

24,00€

- Mise en bouche
- Terrine de noix de Saint-Jacques et saumon fumé Maison
- Verrine de tartare de saumon sauce Nordique
- Poulet fermier à la crème et aux Morilles
- Crêpes parmentières
- Dessert ***



Menu des Flocons

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

26,00€

- Mise en bouche
- Terrine de foie gras de Canard et sa compotée de fruits Secs
- Cuisse de Pintade sauce Crémeuse au Champagne
- Gratin dauphinois
- Dessert ***



Menu des Étoiles

Menu non modifiable (min. 2 pers.)

28,50€

- Mise en bouche
- Terrine de Lotte et gambas
- Une douzaine d'escargots de Bourgogne
- Grenadin de veau sauce Morilles
- Gratin de Cardons
- Dessert ***


*** Une portion de bûche pour chaque menu selon votre choix.

Nous vous mettons à disposition un tableau d'Allergène au sein de notre boutique (magasin situé à Montmerle-sur-saône)



Spécialités

SURPRISE POUR VOS FÊTES

- 
- *Tourte de Noël pistachée truffée (Mélanosporum) à 3%* 34.80 € / Kilo
 - *Tourte à la viande* 19.80 € / Kilo
 - *Chausson au boudin blanc et pommes caramélisé* 2.90 € / pièce


LES FARCES

<i>Farce Fine de Volaille</i>	14.00 € / Kilo
<i>Farce Fine de Volaille aux Morilles</i>	18.40 € / Kilo
<i>Farce Fine de Volaille Truffée à 1% (Mélanosporum)</i>	21.70 € / Kilo

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES (PRÊTES À CUIRE)

<i>Rôti de Pintade farci aux Morilles</i>	27.20 € / Kilo
<i>Ballotin de canette farcie</i>	30.50 € / Kilo
<i>Noisette d'Agneau Bourguignonne</i>	30.50 € / Kilo
<i>Rôti veau Lyonnais (Quenelle de volaille Jambon et Comté)</i>	28.30 € / Kilo
<i>Rognonade de veau</i>	29.40 € / Kilo
<i>Paupiette de veau</i>	23.50 € / Kilo
<i>Paupiette andalouse « Chorizo et tomates séchées »</i>	23.50 € / Kilo

... Et bien d'autres, sur simple demande



Apéritifs & Entrées

Feuilletés apéritif variés	3.85 € / 100 Grs
Plaque Quiches Pizzas (plaque de 48 pièces)	19.90 €
Toasts variés (plateau de 24 pièces)	19.20 €
Fougasses variées	2.75 € / pièce
Accra de morue (min. 12 pièces)	2.64 € / 100 Grs
Mini brochette (Boudin Antillais, Boudin Blanc, Pruneau Bacon, Poulet Tandoori)	19.20 € / 24 pièces
Mini Burger Foie gras et Chutney de pomme	2.80 € / pièce
Mini Burger saumon crème citron aneth	2.00 € / pièce
Mini Cheeseburger	1.50 € / pièce

LES VERRINES

19,80€ / 12 pièces

- Avocat crevettes et sa Chantilly au Pamplemousse
- Purée de Butternut et crème infusée au lard fumé
- Mousseline de panais et noisettes torréfiées
- Crème de choux fleurs au saumon fumé

LES CUILLÈRES

26,40€ / 24 pièces

- Rillettes de Thon, Cocktail de crevettes, tartare de saumon, crème Fouettée à l'aneth et au Zeste de Citron & saumon fumé

NOS TERRINES FAITES MAISON

Terrine de foie gras de canard	13,00€ / 100 Grs
Terrine de Ris de veau au Foie Gras 30%	4,20€ / 100 Grs
Terrine de Canard, Foie gras 30 % et Gésiers confits	3,50€ / 100 Grs
Terrine de veau aux morilles	3,00€ / 100 Grs
Terrine de lièvre	2,50€ / 100 Grs



LES TOAST FESTIFS 32,00€ / 12 pièces

- Foie gras
- Foie gras Chutney de Figues,
- saumon fumé,
- saumon mariné à l'aneth

LE PÂTÉ-CROUTE

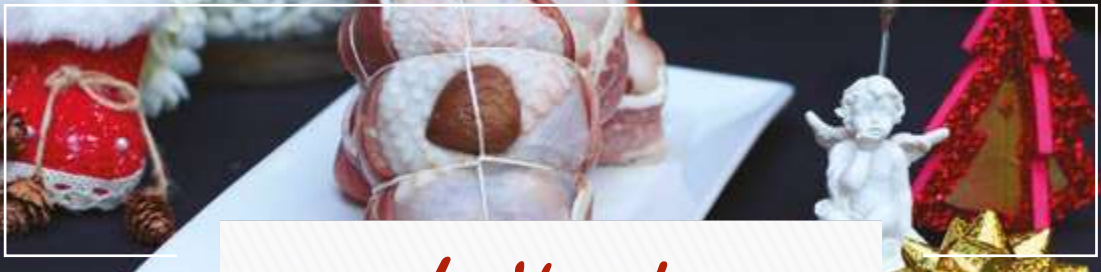
Le Spécial Noël au Canard « Pistaché Truffé (Mélanosporum) à 3% et au Foie Gras »	3.68 € / 100 Grs
Le lunch Canard-Foie Gras 30%	2.75 € / 100 Grs
Le Richelieu	2,78€ / 100 Grs
Le Campagnard foies de volaille confits	1,94€ / 100 Grs

NOTRE CHARCUTERIE 4,50€ / part

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

NOS VIANDES FROIDES 4,50€ / part

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



Les Viandes

VIANDES CUISINÉES

	prix / par portion
Poulet à la crème	6.80 €
Poulet fermier à la crème aux Morilles	8.80 €
Poulet de Bresse à la crème au vin jaune et aux Morilles.	12.10 €
Cuisse de pintade sauce crémeuse au Champagne	7.50 €
Suprême de chapon sauce foie gras	12.60 €
Dinde fermière rôtie et son jus	9.90 €
Grenadin de veau sauce aux morilles	9.90 €
Ris de veau braisé sauce Porto blanc	9.30 €
Pièce de bœuf en croûte sauce Morilles	11.00 €
Filet de bœuf en croute sauce Périgourdine	13.20 €
Gigot d'agneau de 7 heures confit au beurre d'herbes	7.50 €

VOLAILLES FERMÈRES EFFILÉES

Dinde fermière de l'Ain	Selon Cours	Poularde de Bresse	Selon Cours
Dinde de Bresse	Selon Cours	Pintade fermière de Bourgogne	14.20 € / Kilo
Chapon fermier de l'Ain	Selon Cours	canette	11.50 € / Kilo
Chapon de Bresse	Selon Cours	Oie fermière de l'Ain	Selon Cours
Poulet fermier de Bourgogne	10.90 € / Kilo	Pigeon	Selon Cours
Poulet de Bresse	Selon Cours	Caille	5.20 € / pièce
Poularde fermière de l'Ain	Selon Cours		

GIBIERS CUISINÉS

Caille desossée farcie au Foie gras	7.50 € / portion
Pavé de biche rôti sauce poivre vert	9.90 € / portion
Sauté de biche sauce Poivrade	8.60 € / portion
Civet de marcassin sauce Grand-Veneur	8.40 € / portion
Cuisse de Lièvre sauce Civet	7.50 € / portion

LÉGUMES

		prix / par portion	
Gratin dauphinois	1.40 € / 100 Grs	Marrons Glacés au Jus	1.40 € / 100 Grs
Gratin dauphinois et aux Cèpes	1.70 € / 100 Grs	Nid de Tagliatelles	2.00 € / part
Gratin de cardons à la Moelle	2.10 € / 100 Grs	Pommes Dauphines	1.40 € / 100 Grs
Crêpe parmentière	1.10 € / pièce	Risotto aux Champignons	1.60 € / 100 Grs
Mousseline de Potiron et Marrons	2.40 € / part		
Fagot de haricots verts, champignons persillés et tomates confites			3.50 € / part

** Nous comptons 150 grammes par personnes pour tous les gratins
 (Tous nos produits peuvent contenir des traces d'Allergène.)



Poissons et Crustacés

HORS D'ŒUVRES CHAUDS

<i>Escargots de Bourgogne (Très Gros)</i>	9.20 € / 12 p.
<i>Cassolette de Lotte et gambas sauce Noilly et Risotto à l'encre de seiche</i>	9.30 € / 150 Grs
<i>Cassolette d'Escargots et Cèpes à la crème d'Ail</i>	9.30 € / 150 Grs

ENTRÉE FROIDES

<i>½ Queue de langouste de Cuba/Macédoine petits pois et dés de tomate</i>	17.00 €/pièce
<i>Médaille de saumon Macédoine crevettes</i>	8.20 € / portion
<i>Médaille de saumon</i>	4.17 € / 100 Grs
<i>Terrine de noix de Saint-Jacques</i>	3.50 € / 100 Grs
<i>Terrine de lotte et Gambas</i>	3.50 € / portion
<i>Cocktail de crevettes</i>	3.20 € / 100 Grs
<i>Tartare de saumon Écosse label rouge parfumé au Wasabi</i>	3.30 € / 100 Grs
<i>Saumon frais fumé Écosse Label rouge par nos soins</i>	6.80 € / 100 Grs
<i>Crevettes fraîches Perles de Corail</i>	5.20 € / 100 Grs

LES POISSONS CHAUDS ⁽¹⁾

<i>Blanquette de lotte safrané</i>	8.80 € / portion
<i>Pavé de sandre rôti sauce au Pouilly fumé</i>	12.10 € / portion
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées « sauce langoustines »</i>	13.20 € / portion
<i>Fricassée de langouste à l'Américaine</i>	13.20 € / portion

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

<i>Gratin de fruits de mer</i>	5.50 € / portion de 200 Grs
<i>Moules marinières ou à la crème</i>	6.20 € / portion de 500 Grs



Nos Bûches

3.70 €
la part



Delic'Framboise

*Bavaroise Framboise
Framboises
Mousse mascarpone
Insert Framboises
Biscuit Pistache*



3.70 €
la part



Abri-Chock

*Mousse chocolat caramel
Purée abricot gingembre
Crèmeux Abricot
Croustillant praliné noisette
Biscuit Amandes*



3.70 €
la part



Caramelia

*Crèmeux Caramel
Poire William
Insert Caramel « Pointe de sel »
Mousse Chocolat Caramel
Croustillant noix de Pécan
Biscuit Joconde*



3.70 €
la part



Croc'Passion

*Billes framboises croquantes
Insert citron frais
Crèmeux passion
Biscuit Dacquoise*





Dessert et Pâtisserie

Nous pouvons marquer vos desserts
selon vos événements

VALRHONA

Tous nos
desserts sont
élaborés avec
les chocolats
Valrhona®

ENTREMETS

3.30€ / personne

- Miroir au Citron (Biscuit, Croquant praline noisette, Mousse au Citron jaune)
Croquant Chocolat Caramel (Biscuit, Mousse au Chocolat Caramel, Croquant)
Croquant Chocolat Lait (Biscuit, Mousse au Chocolat Lait, Croquant)
Croquant Chocolat Noir (Biscuit, Mousse au Chocolat Noire, Croquant)
Croquant Chocolat fraise (Biscuit, Mousse au Chocolat fraise, Croquant)
Croquant Chocolat Passion (Biscuit, Mousse au Chocolat Passion, Croquant)
Ambassadeur (Génoise au Punch Grand Mamier, crème pâtissière allégée, fruits confits, Pâte d'Amandes)
Piémont (Biscuit, meringue, Praliné, Noisettes caramélisées)
Framboisier
Délice aux 3 Chocolats (Biscuit, Mousse Chocolat Blanc, Mousse Chocolat Noir, Mousse Chocolat au Lait)
Gourmandise Printanière (Mousse Vanille et Abricot au Romarin)

MIGNARDISES

3.30€ / 3 pièces / pers.

- Croquant Chocolat Passion, Opéra, Framboisier, Croquant Chocolat au lait,
Tartelettes aux Framboises, Citron, fraises, Pralines,
Choux à la crème pâtissière, Macarons, Délice Trois Chocolats,
Baba au Rhum...

GALETTES DES ROIS 100% MAISON

Frangipane ou Pralines

2.50 € / 100 Grs

LES GRANDS CLASSIQUES

Macaron revisité	3.50€
Crème brûlée	2.75€
Fondant au chocolat	2.50€
Tiramisu café ou fruits rouges	3.00€
Tarte aux fruits frais de saison	3.25€
Tarte aux pommes	2.00€
Tarte au flan	1.80€
Tarte Bourdalou « Poire, crème Amande »	2.50€
Baba au Rhum	3.40€
Paris Brest	2.50€



Dessert & Pâtisserie personnalisés

PIÈCE MONTÉE

4.30€ / 3 pièces / pers.

Choux ou Macarons

« pour une composition personnalisée... merci de nous consulter »

(Décor, façonnage personnalisé...)

PIÈCE MONTÉE AVEC PRÉSENTOIR

3.50€ / 3 pièces / pers.

Choux ou Macarons

Consulter Nicod Traiteur



BOUCHER-CHARCUTIER
— PATISSIER —

Nicod

TRAITEUR

*"Prenez soin de vous"
et de vos proches*

6 RUE DE MÂCON
01090 MONTMERLE-SUR-SAÔNE

TÉL : **04 74 69 33 62**

CONTACT@NICODTRAITEUR.FR

www.nicodtraiteur.fr