

*Carte de saison*  
**PRINTEMPS**

## Menus de Pâques

### Entrées froides

Pâté en croûte pistaché truffé (mélanosporum) à 3% et au foie gras / Foie gras de Canard  
« Maison », Compotée de Fruits secs, Toast de pain d'Epices / Terrine de Noix de St Jacques et Saumon,  
Tartare de Crevettes, huile et graines de sésame, Œuf mimosa / Terrine de Veau aux Morilles, Parfumée au  
Vin Jaunes, Confit d'Oignons

### Poissons chauds

Duo Noix de St Jacques poêlées et Gambas panée, Jus de Crevettes grises, Nage de petits légumes & Riz  
Basmati / Pavé de Cabillaud fondant, Marmelade d'Endives aux Zestes d'Oranges / Pavé de Sandre  
sauce au Pouilly fumé, Nage de petits légumes & Riz Basmati

### Plats Chauds « Autour de l'agneau de Sisteron »

Navarin d'Agneau & Légumes primeur / Tajine d'Agneau au Miel, Abricots et Amandes & Semoule  
parfumée / Souris d'Agneau confite à la crème d'Ail, Tian de légumes / Noisette d'Agneau rôtie (côte filet  
sans os) jus parfumé au Thym et Romarin, Gâteau d'Aubergines / Gigot d'Agneau confit de 7h au Beurre  
d'Herbes, Fine ratatouille Niçoise / Couscous Agneau, Poulet, Merguez, Légumes & Semoule parfumée

### Vianades

Filet de Veau juste rôti et son jus légèrement crémé, Crêpes Parmentières / Cuisse de Canard confite,  
crème de Foie gras, Pommes de terre Sarladaises / Tournedos de Bœuf façon Rossini, Sauce au jus de  
Truffe d'Été / Ecrasé de Pommes de terre parfumé à l'Huile de Truffe / Poulet de Bresse à la crème au Vin  
Jaune et Morilles, Crêpes Parmentières

📍 **Tarifs et menus nous consulter**

## Préparations bouchères crues

### › Agneau de sisteron Label Rouge

Sauté d'agneau avec os, collier d'agneau, épaule d'agneau à plat, épaule d'agneau roulée, couronne ou carré  
d'agneau, souris d'agneau, gigot d'agneau, noisette d'agneau, côte filet sans os roulée

### › Bœuf génisse Limousine

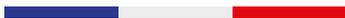
Filet de bœuf, tournedos de bœuf, rosbeef nature ou bardé,  
pièce de bœuf en croûte



## ALERTE DU MERCREDI

Escalopes de Volaille panées / Hachés de Veau panés  
Big Burgers de Bœuf / Nuggets de poulet « Maison »

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





# Menus de printemps

## *Douce bruine*

### ENTRÉE

Terrine de veau aux girolles  
feuilles vertes, confit d'oignons  
et vinaigrette gourmande

### PLAT

Jambon braisé sauce madère  
gratin dauphinois  
duxelle de champignons

### DESSERT

(entremets au choix ou mignardises)

18 € TTC/pers.

## *Authenticité retrouvée*

### ENTRÉE

Pâté-Croûte de Volaille  
feuilles vertes, Compotée de Fruits secs  
Vinaigrette Gourmande

### PLAT

Mignon de Veau et son jus crémé  
Gratin dauphinois – Tatin de légumes  
confits

### DESSERT

(entremets au choix ou mignardises)

20 € TTC/pers.

## *Alliance des Saveurs*

### ENTRÉE

Terrine aux St Jacques et Saumon confit  
Quelques feuilles vertes, Tartare de Saumon au Yuzu, Vinaigrette Gourmande

### PLAT

Cuisse de Pintade sauce Champagne  
Flan de légumes – Risotto aux légumes verts et champignons

### DESSERT

(entremets au choix ou mignardises)

20 € TTC/pers.



## Suggestions Apéritifs

*Au coin du Feu*

### MINI-FOUGASSES

« Jambon & Olive, Pesto vert, Pesto rouge,  
Jambon Cru & Olive Noire, Merguez, Saucisses, Lardons »

2 pièces / pers.

### LES WRAPS

Norvégien, Italiens, Niçois, Indiens, Mexicains

1 pièces / pers.

### BROCHETTES CHAUDES

Accras de morue, Falafel et Saucisses cocktail

3 pièces / pers.

4,80 €<sup>TTC</sup>/pers.

*Flocon de Neige*

### FEUILLETÉS APÉRITIF VARIÉS

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire jambon cru,  
jambon fromage, gougères comté...

2 pièces / pers.

### MINI PÂTÉS & CAKE

Pâtés croûte volaille & Cake aux olives & jambon

2 pièces / pers.

### BROCHETTES CHAUDES

Accras de morue, Falafel et Saucisses cocktail

3 pièces / pers.

5,50 €<sup>TTC</sup>/pers.

*Bien au Chaud*

### PLAQUES DE QUICHE- PIZZA

Quiches : Lorraine, Saumon Epinard, Oignons  
Pizzas : Gruyère, Mozzarella, Tomates Fraîche

2 pièces / pers

### MINI PÂTÉS & SAUCISSON

Pâtés croûte volaille & Saucisson tranché

3 pièces / pers.

### CAKE

Cake aux Olives & Jambon

1 pièces / pers.

### BROCHETTES CHAUDES

Accras de morue, Falafel et Mini Samoussas de légumes

3 pièces / pers.

6,50 €<sup>TTC</sup>/pers.

# Apéritifs & Entrées

- Fougasses variées 3.60 € / pièce
- Feuilletés apéritif variés 4.90 € / 100 Grs
- Plaque quiches pizzas (plaque de 48 pièces) 27.50 € / 48 p.
- Accras de morue (min. 12 pièces) 3.50 € / 100 Grs
- Mini fougasses variées (min. 12 pièces) 10.20 € / 12 p.
- Mini burger steak de poulet sauce curry 2.50 € / pièce
- Mini burger saumon fumé crème de citron aneth 2.70 € / pièce

## LES VERRINES

2.45€ pièce soit 29.40€ / 12 pièces

- Panacotta chèvre, pesto **nouveauté**
- Panacotta betterave rouge et crumble de parmesan **nouveauté**
- Avocat crevettes et sa chantilly aux zestes de pamplemousse
- Tartare de Saumon parfumé au yuzu et graines de sésame
- Tartare de Crevettes à l'huile de sésame et graines de sésame, cubes d'avocat et mangue
- Mousse de Poivrons et Cubes de Chorizo poêlés
- Caviar d'Aubergines au Pistou

▲ Verrines en fonction de nos fabrications

## SALADES & PATÉS CROÛTES

à partir de 12€

Taboulé, Macédoine, Pommes de terre et cervelas, cocktail de crevettes, salade de perles marines, museau de porc, Céleris et pommes vertes...

- Pâté-Croûte Richelieu
- Pâté-Croûte Volaille
- Pâté-croûte Lunch Cocktail Volaille pistachée
- Pâté-croûte pistachée truffée au foie gras (mélanosporum à 3%)



## Assortiment de wraps :

Norvégiens, Italiens, Mexicains, Niçois, Indiens curry,...

15.80€ / 12 pièces



Les Minis  
nouveauté

## Croque-monsieur variés :

Classique, Savoyard jambon cru/reblochon, Normand Camembert et Chutney de pommes, Italiens Jambon cru/parmesan, Norvégiens Saumon/Epinard

3.60€ / 100 Grs ou 5.35€ / 150 Grs  
2.50€ / 100 Grs ou 3.38€ / 150 Grs  
2.50€ / 100 Grs  
4.80€ / 100 Grs





# Les Viandes

## VIANDES CUISINÉES

	prix / par portion
Poulet à la crème	9.00 €
Poulet fermier à la crème aux morilles	12.35 €
Tajine de Poulet aux Citrons confits & Semoule parfumée	8.25 €
Tajine d'Agneau au Miel, Abricots et Amandes & Semoule parfumée	9.50 €
Couscous Agneau, Poulet, Merguez	----- €
Légumes & Semoule parfumée	10.30 €
Ris de Veau Braisé Sauce Porto Blanc	10.30 €

## NOS TERRINES FAITES MAISON

Nous comptons 85/90 grammes / Tranche / Personne

- Foie gras de canard parfumé au vieux porto 17.00€ / 100 Grs ou 8.50€ / 50 Grs
- Veau aux morilles parfumée au vin jaune **nouveauté** 2.80€ / 100 Grs ou 2.40€ / 85 Grs
- Lapin aux abricots confits parfumé au romarin **nouveauté** 2.80€ / 100 Grs ou 2.40€ / 85 Grs
- Poulet aux épices d'orient et citrons confits **nouveauté** 2.60€ / 100 Grs ou 2.20€ / 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, ...

---

## ACCOMPAGNEMENTS ET LÉGUMES

### NOUS COMPTONS 150 GRAMMES PAR PERSONNE POUR TOUS LES GRATINS

Gratin dauphinois	1.70 € / 100 Grs	soit 2.55 € la portion
Crêpe parmentière	1.30 € / pièce	
Mousselines asperges vertes & Duxelle de champignons	3.20 € / pièce	
Fagot de haricots verts, champignons persillés et tomates confites	4.20 € / part	
Tian de légumes à la provençale	2.20 € / 100 Grs	soit 3.30 € / 150 Grs
Gâteau d'aubergines	2.60 € la portion	
Pommes de terre Sarladaises aux cèpes <b>nouveauté</b>	1.53 € / 100 Grs	soit 2.30 € la portion
Pommes dauphines	2.60 € / 100 Grs	soit 3.46 € la portion

### NOUS COMPTONS 200 GRAMMES PAR PERSONNE POUR LE RISOTTO

Risotto aux légumes verts et aux champignons	1.60 € / 100 Grs	soit 3.50 € la portion
--	------------------	------------------------

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



## Plats uniques d'été

**LASAGNES DE BŒUF** (400 Grs par portion) 6.00 € / portion

**PAËLLA GARNIE : VIVA ESPAGNA !** 9.60 € / portion

Poulet, Crevettes, Moules, Fruits de mer, Encornets,  
Filet de Colin, Chorizo

**POULET BASQUAISE : SAVEURS DU PAYS BASQUE !** 8.25 € / portion

Riz, Poivrons, Jambon cru, Olives noires, Piment d'Espelette

**JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE** 8.25 € / portion

et son Gratin dauphinois

**JAMBALAYA : DÉCOUVREZ LES EPICES DE LA LOUISIANE** 8.25 € / portion

Riz parfumé aux Epices Cajun, Saucisse fumée, Dés de jambon,  
Poulet, Crevettes, Poivrons

**Possibilité de présenter sur grande poêle avec réchaud et gaz** (nous consulter)  
ou **Plat livré chaud en Caisson isotherme** (en supplément)

### Avec les Tajines en avant vers l'Orient !

**Tajine de poulet aux citrons confits et aubergines**  
aubergines, olives vertes et semoule parfumée 8.25 € / portion

**Tajine d'Agneau aux Abricots**  
et amandes semoule parfumée..... 9.50 € / portion

**Sauté de veau façon Osso bucco**  
courgettes sauté riz camarguais 8.25 € / portion

**Couscous**  
agneau de sisteron, poulet, merguez semoule, légumes, pois chiches 10.30 € / portion

**Chili con carne** (400 Grs la portion) 5.90 € / portion

**Moussaka** (400 Grs la portion) 22.60 € / kg soit 9.00 € / portion



# Poissons & Crustacés

## ENTRÉE FROIDES

Médailillon 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
Tartare de Crevettes à l'huile de sésame et graines de sésame	31.00 € / 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

Croustades aux fruits de mer	4.35 € / pièce
Bouchées à la Reine (ris de veau, poulet, quenelles et champignons)	6.50 € / pièce
Cassolette de parmentier de canard (200 g)	6.60 € / pièce

## LES POISSONS CHAUDS

Fondant de brochet et queues d'écrevisses sauce Nantua <sup>(1)</sup>	10.10 € / portion
Sandre sauce au pouilly fumé <sup>(1)</sup>	12.60 € / portion
Blanquette de lotte au curry <sup>(1)</sup>	11.50 € / portion
Pavé de cabillaud fondant & marmelade d'endives aux zestes d'oranges <sup>(1)</sup>	9.60 € / portion
Noix de saint-Jacques poêlées sauce langoustines <sup>(1)</sup>	15.60 € / portion

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

*Nouveautés*

# Number CAKE

## **Nous réalisons POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS**

*Vous pouvez personnaliser votre Number Cake en fonction des goûts et des préférences de la personne à qui vous l'offrez, en choisissant ses parfums préférés, ses couleurs préférées et en ajoutant des éléments décoratifs qui lui sont chers.*

*Le Number Cake est une excellente façon de célébrer des moments spéciaux et de créer des souvenirs inoubliables avec vos proches.*

**Je commande !**  
*Dés à présent par téléphone  
ou par email*





# Plaisirs sucrés

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, croquant framboise)
- Entremet fruits de la passion (Biscuit, croquant 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, macarons, choux chantilly, Baba au Rhum,
- Mousse au chocolat, chocolat au lait

## LES GRANDS CLASSIQUES

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€

## PIÈCE MONTÉE

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...)

BOUCHER-CHARCUTIER  
PÂTISSIER

Nicod  
TRAITEUR

“ *Faites-vous plaisir* ”

### HORAIRES MAGASIN

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

Vendredi et Samedi 7H00 À 12H45 / 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](http://www.nicodtraiteur.fr)

*Tarifs en vigueur jusqu'au 31 août 2024*