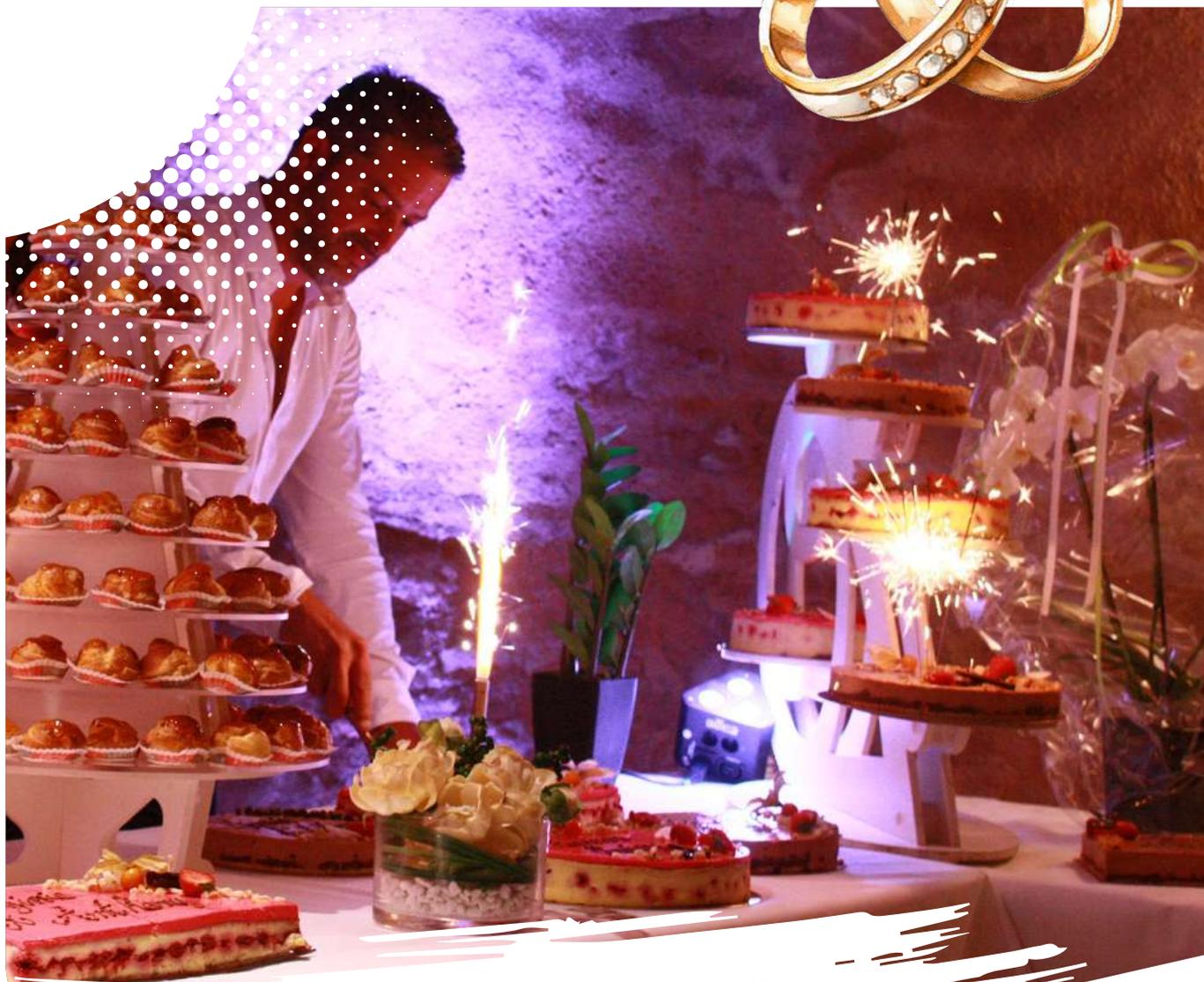


*Nicod Traiteur vous présente ...*

# **MENUS DE MARIAGE**

*Notre devise, «Égayez vos papilles»*



... de père en fils depuis 1967

***Nos produits, entièrement fabriqués dans notre laboratoires.  
Entre tradition et fait-maison***

*Bon appétit ...*

BOUCHER-CHARCUTIER  
PATISSIER  
**Nicod**  
TRAITEUR

[www.nicodtraiteur.fr](http://www.nicodtraiteur.fr)



*Présentation de*

# **NOS COCKTAILS ET VIN D'HONNEUR**

---

**CONVIVIAL / GOURMAND / FESTIF / ROYAL / SAVEURS D'AILLEURS**



### ***Feuilletés Apéritif Variés***

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire jambon cru, Jambon Raclette, gougères comté...  
3 pièces par personne

### ***Plaques de Quiche- Pizza***

Quiches : Lorraine, Saumon Epinard, Oignons  
Pizzas : Gruyère, Mozzarella, Tomates Fraîche  
2 pièces par personne

### ***Mini Pâtés Croûte Volaille & Cake aux Olives & Jambon***

2 pièces par personne

### ***Chouquettes et Mini Cookies***

1 pièce sucrée par personne

**LE CONVIVAL**  
*Vin d'honneur*

### ***Feuilletés Apéritif Variés***

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire jambon cru, Jambon/fromage, pesto...  
2 pièces par personne

### ***Mini Fougasses***

« Jambon & Olive Verte, Jambon Cru & Olive Noire, Merguez, Saucisses, Lardons »  
1 pièce par personne

### ***Minis Burgers***

Saumon fumé et crème cheese citron/aneth  
Minis hamburgers steak de bœuf et cheddar  
2 pièces par personne

### ***Brochettes Chaudes***

Blanc de Poulet Tandoori - Boudins Antillais  
Pruneaux et abricot Bacon  
4 pièces par personne

**LE GOURMAND**  
*Cocktail*





### ***Feuilletés Apéritif Variés***

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire jambon cru, Jambon/fromage, pesto...  
2 pièces par personne

### ***Les Brochettes Froides***

Tomates Cerises Fêta, Saumon Confit au Citron Vert,  
Wraps Variés : Norvégien, Italiens, Végétariens au guacamole  
3 pièces par personne

### ***Les Brochettes Chaudes***

Blanc de Poulet Tandoori, Boudins Antillais, Curry Agneau,  
Brochettes de Crevettes marinées au curcuma  
4 pièces par personne

### ***Les Verres***

Avocat Crevettes et sa Chantilly au Pamplemousse  
Tartare de Saumon parfumé au Yuzu  
Caviar d'Aubergines  
Mousse de Poivrons au Chorizo  
2 pièces par personne

### ***Les Cuillères***

Rillettes de Thon, Cocktail de Crevettes, Tartare de Saumon,  
Crème Fouettée à l'aneth et au Zeste de Citron & Saumon Fumé  
2 pièces par personne

### ***Minis Burgers***

Saumon fumé et crème cheese citron/aneth  
Minis hamburgers steak de bœuf et cheddar  
1 pièce par personne

**LE FESTIF**  
*Cocktail*





---

### ***Feuilletés Apéritif Variés***

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire jambon cru, Jambon/fromage, pesto...  
2 pièces par personne

### ***Les Verres***

Avocat Crevettes et sa Chantilly au Pamplemousse  
Tartare de Saumon parfumé au Yuzu  
Caviar d'Aubergines  
Mousse de Poivrons au Chorizo  
2 pièces par personne

### ***Les Cuillères***

Rillettes de Thon, Cocktail de Crevettes, Tartare de Saumon,  
Crème Fouettée à l'aneth et au Zeste de Citron & Saumon Fumé  
2 pièces par personne

### ***Mini Fougasses***

« Jambon & Olive Verte, Jambon Cru & Olive Noire, Merguez, Saucisses, Lardons »  
1 pièce par personne

### ***Minis Burgers***

Saumon fumé et crème cheese citron/aneth  
Foie gras et Chutney de pommes  
1 pièce par personne

---

### ***Animation à la Plancha ou Brochettes chaudes***

Magret au miel et agrumes, Boudin Antillais, Agneau à l'ail, thym et romarin  
Saumon aux épices thaï, Poulet aux épices Cajun, Gambas au Curcuma  
5 pièces par personne

---

**LE ROYAL**  
*Cocktail*





### **Mini Fougasses**

« Jambon & Olive Verte, Jambon Cru & Olive Noire, Merguez, Saucisses, Lardons »  
1 pièce par personne

### **Les Verres**

Avocat Crevettes et sa Chantilly au Pamplemousse  
Tartare de Saumon parfumé au Yuzu  
Caviar d'Aubergines  
Mousse de Poivrons au Chorizo  
2 pièces par personne

### **Brochettes chaudes**

Boudin Antillais, Agneau à l'ail, thym et romarin  
Saumon aux épices thaï, Poulet aux épices Cajun, Gambas au Curcuma  
5 pièces par personne

## *Les Saveurs d'Ailleurs*

### **Falafel fèves, menthe et coriandre**

#### **Coulis de tomates pimenté**

« 1 pièce par personne »

### **Mini Nems et Accras de Morue**

Mayonnaise pimentée et Sauce Nems

« 3 pièces par personne »

### **Mini Samossas aux légumes**

Mayonnaise pimentée et Sauce Nems

« 3 pièces par personne »

### **Cornets de Frites de Patates douces**

« 2/3 pièces par personne »

*En option*

### **Matériel non inclus dans nos prix**

Option : Nappes pour Buffet, Verres Ballons, Flûtes, Glaçons et Vasque

**LES SAVEURS D'AILLEURS**  
*Cocktail*





*Présentation de*

# **NOS MENUS 2 PLATS**

---

**UNIS POUR LA VIE / VALSE DES ALLIANCES / BONHEUR À DEUX**



### **Trilogie de Saumons**

Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge

Tartine de pain de seigle, Cœur de Saumon fumé, Crème fouettée citron/aneth

Tartare de Saumon sauce Nordique

### **Filet de Veau de Lait Rôti**

son jus Légèrement Crémé

Soufflé aux Girolles & Légumes Verts & Tomates cerise confites

### **Fromages**

#### **Buffet de Fromages**

Plateau de fromages affinés & Cervelle des Canuts

Fromage Blanc à la crème ou au coulis de Fruits Rouges

OU

#### **Fromages servis à l'Assiette**

« Brie, Comté, Chèvre, Tomme de Savoie »

Ou

#### **Fromages blancs à la crème**

### **Buffet de Desserts**

#### **Gâteaux Maison : 3 ou 4 Desserts à choisir**

Miroir au Citron / Piémont / Framboisier / Entremet fraise / Entremet framboises /

Entremet fruits de la passion / Entremet Grand Marnier

*Accompagné de : Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges*

### **Option en Supplément**

Verrine de Salade de Fruits

### **Pièce Montée**

*En option*

Menu  
**UNIS POUR LA VIE**





### ***Pâté-Croûte de Poulet aux Citrons confits***

Quelques Feuilles Vertes  
Mirepoix de légumes croquants  
Vinaigrette gourmande

### ***Suprême de Pintade***

Sauce au Vin Jaune et aux Morilles »  
Crêpes Parmentières & Flan de légumes & Tomates cerise confites

### ***Fromages***

#### **Buffet de Fromages**

Plateau de fromages affinés & Cerveille des Canuts  
Fromage Blanc à la crème ou au coulis de Fruits Rouges

ou

#### **Fromages servis à l'Assiette**

« Brie, Comté, Chèvre, Tomme de Savoie »

Ou

#### **Fromages blancs à la crème**

### ***Buffet de Desserts***

#### **Gâteaux Maison : 3 ou 4 Desserts à choisir**

Miroir au Citron / Piémont / Framboisier / Entremet fraise / Entremet framboises /  
Entremet fruits de la passion / Entremet Grand Marnier

*Accompagné de : Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges*

### ***Option en Supplément***

#### **Verrine de Salade de Fruits**

### ***Pièce Montée***

*En option*

Menu  
**VALSE DES ALLIANCES**





### **Terrine de Lotte et Gambas**

Carpaccio d'Espadon – Duo de Crevettes marinées  
Quelques Feuilles Vertes  
Mirepoix de légumes croquants  
Vinaigrette aux Agrumes

### **Noix de Veau rôtie « Cuisson Basse-température »**

Sauce à la Truffe  
Gâteau de Cèpes & Gratin dauphinois & Tomates cerise confites

### **Fromages**

#### **Buffet de Fromages**

Plateau de fromages affinés & Cerveille des Canuts  
Fromage Blanc à la crème ou au coulis de Fruits Rouges

ou

#### **Fromages servis à l'Assiette**

« Brie, Comté, Chèvre, Tomme de Savoie »

Ou

#### **Fromages blancs à la crème**

### **Buffet de Desserts**

#### **Gâteaux Maison : 3 ou 4 Desserts à choisir**

Miroir au Citron / Piémont / Framboisier / Entremet fraise / Entremet framboises /  
Entremet fruits de la passion / Entremet Grand Marnier

*Accompagné de : Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges*

### **Option en Supplément**

**Verrine de Salade de Fruits**

### **Pièce Montée**

*En option*

### **Inclus : Notre Pain de Campagne et Pain aux Fruits**

Option : Nappes pour Buffet, Verres Ballons, Flûtes, Glaçons et Vasque

Menu  
**BONHEUR À DEUX**





*Présentation de*

# **NOS MENUS SPÉCIAUX**

---

**VÉGÉTARIEN / VÉGAN / SANS GLUTEN**



### **Entrées au choix**

Terrine de Légumes  
Compotée de Tomate au Balsamique blanc  
Sur Lit de Feuilles Vertes  
Vinaigrette Gourmande  
Ou  
Dôme de Lotte et Gambas  
Tartare de tomates au balsamique blanc  
Mayonnaise aux Herbes

### **Plat chaud**

Dos de Cabillaud « cuit vapeur »  
mariné aux Agrumes  
Fondue de Poireaux

Menu  
**VEGÉTARIEN**

### **Entrées**

Taboulé Libanais  
Feuille de Vigne farcie au Riz  
& Quenelle de Houmous

### **Plats chauds au choix**

Courgette rôtie farcie au Caviar d'Aubergines  
Légumes croquants  
Ou  
Tomate Farcie à la Fine Ratatouille et Boulgour

Menu  
**VEGAN**





---

### ***Entrées***

Caviar d'Aubergine au Pistou  
Taboulé Libanais

### ***Plats chauds au choix***

Pavé de Saumon rôti  
Emulsion à l'huile d'olive et zestes de citron  
Nage de petits légumes  
Ou  
Tomate Farcie à la Fine Ratatouille

### ***Desserts au choix***

Verrine de Salade de Fruits Frais  
Ou  
Transparence de Fruits Exotiques

---

*Menu*  
**SANS GLUTEN**





*Présentation de*  
**NOS MENUS  
ENFANTS**

---

**LE PTIT LOUP / LE PTIT GOURMAND**



*Conseillés pour les Enfants de moins de 10 Ans*

### **Assiette de Charcuterie**

Pâté Croûte Lunch - Saucisson - Jambon Blanc

### **Plats Chauds à choisir**

Nuggets de Poulet & Pommes Dauphines

Ou

Filet de Poulet à la Crème & Tagliatelles

### **Fromages**

Fromage Blanc à la Crème

### **Buffet de Desserts**

**Gâteaux Maison : 3 ou 4 Desserts à choisir**

Miroir au Citron / Piémont / Framboisier / Entremet fraise / Entremet framboises /  
Entremet fruits de la passion / Entremet Grand Marnier

*Accompagné de : Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges*

### **Pièce Montée**

*En option*

*Menu*  
**LE PETIT LOUP**





*Conseillés pour les Enfants de moins de 10 Ans*

### **Cocktail**

#### **Feuilletés Apéritifs Variés**

Saucisse, Jambon Raclette, Pizza, Gougère.

« 4 pièces par enfant »

#### **Plaques de Quiches- Pizzas**

Quiches Lorraine Pizzas : Pizza Jambon,

« 2 pièces par enfant »

#### **Mini Saucisson Brioché**

« 1 pièce par enfant »

#### **Assiette de Saucisson Maison**

Et Pâté Croûte Lunch

« 3 & 1 pièces par enfant de Chaque »

### **Plats Chauds à choisir**

Nuggets de Poulet & Pommes Dauphines

Ou

Filet de Poulet à la Crème & Tagliatelles

### **Fromages**

Fromage Blanc à la Crème

### **Buffet de Desserts**

**Gâteaux Maison : 3 ou 4 Desserts à choisir**

Miroir au Citron / Piémont / Framboisier / Entremet fraise

Entremet framboises / Entremet fruits de la passion

*Accompagné de : Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges*

### **Pièce Montée**

*En option*

*Menu*  
**LE PETIT GOURMAND**





*Présentation de*  
**COCKTAIL LONG  
ANIMATION**  
**- SANS ENTRÉE -**

---

***Matériel non incluc dans nos prix***

*(en option)*

Nappes pour Buffet, Verres Ballons, Flûtes, Glaçons et Vasque



### ***Feuilletés Apéritif Variés***

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

3 pièces par personne

### ***Les Brochettes Froides***

Tomates Cerises Fêta, Saumon Confit au Citron Vert,  
Wraps Variés : Norvégien, Italiens, Végétariens au guacamole

2 pièces par personne

### ***Les Verres***

Avocat Crevettes et sa Chantilly au Pamplemousse

Tartare de Saumon parfumé au Yuzu

Caviar d'Aubergines

Mousse de Poivrons au Chorizo

2 pièces par personne

### ***Les Cuillères***

Rillette de Thon, Cocktail de Crevettes, Tartare de Saumon,  
Crème Fouettée à l'aneth et au Zeste de Citron & Saumon Fumé

2 pièces par personne

### ***Les Cassolettes***

Chèvre & Chorizo – Gambas et Fondue de Poireaux

Gratin de Moules à la Citronnelle

2 pièces par personne

### ***Animation à la Plancha***

Magret au miel et agrumes, Boudin Antillais, Agneau à l'ail, thym et romarin

Saumon aux épices thaï, Poulet aux épices Cajun, Gambas au Curcuma

4 pièces par personne

***Soit pour 15 pièces***

*Cocktail*  
**AVEC ANIMATION PLANCHA**





## Mise en bouche

(à choisir)

### Verrine d'Asperges Vertes

Crème fouettée & Œufs de Saumon

### Cassolette de Gâteau de Foie

et Queues d'Ecrevisses et son Coulis

### Pate Croute Cocktail de Canard et foie Gras

Accompagné de sa Compotée de Fruits Secs & sa Chips de Magret fumé

### Dos de cabillaud

Mariné aux Agrumes Cuit à la Vapeur

Sur une Fondue de Jeunes Poireaux et Petits légumes croquants

### Bouchées au Ris Veau sauce Porto blanc

Quenelle et Asperge verte

Supplément 1.00 € TTC par personne

Entrées et plats  
**MISE EN BOUCHE**

(variante 1)

## Choix de votre plat principal

(variante 1) / Notre Pain de campagne est inclus

### Noix de Jambon Braisée

Sauce Madère / Gratin Dauphinois / Cassolette de Tian de Légumes

### Poulet Fermier à la Crème

Crêpes Parmentier / Champignons de Paris ou Morilles

Supplément 3.80 € TTC

### Rôti de Veau de Lait

« Sauce aux Cèpes » / Gratin Dauphinois & Tomates Confites accompagnés de légumes verts

Entrées et plats  
**PLATS CHAUDS**





## **Mise en bouche**

*(à choisir)*

### **Verrine d'Asperges Vertes**

Crème fouettée & Œufs de Saumon

### **Cassolette de Gâteau de Foie**

et Queues d'Ecrevisses et son Coulis

### **Pate Croute Cocktail de Canard et foie Gras**

Accompagné de sa Compotée de Fruits Secs & sa Chips de Magret fumé

### **Dos de cabillaud**

Mariné aux Agrumes Cuit à la Vapeur

Sur une Fondue de Jeunes Poireaux et Petits légumes croquants

### **Bouchées au Ris Veau sauce Porto blanc**

Quenelle et Asperge verte

Supplément 1.00 € TTC par personne

*Entrées et plats*  
**MISE EN BOUCHE**

(variante 2)

## *Choix de votre plat principal*

*(variante 2) / Notre Pain de campagne est inclus*

### **Filet de Veau de Lait Rôti**

au jus Légèrement Crémé / Gratin Dauphinois ou Crêpes Parmentières / Cassolette de Légumes du Jardin

### **Suprême de Pintade**

Sauce au Vin Jaune et aux Morilles » / Crêpes Parmentières / Tomate Confitée et Poêlée de Légumes Verts.

*Entrées et plats*  
**PLATS CHAUDS**



## Buffet de fromage

Plateau de fromages affinés & Cervelle des Canuts  
Fromage Blanc à la crème ou au coulis de Fruits Rouges

Notre Pain aux Noix et Raisins

## Buffet de dessert

Gâteaux Maison : 3 ou 4 Desserts à choisir

Miroir au Citron / Piémont / Framboisier / Entremet fraise / Entremet framboises / Entremet fruits de la passion / Entremet Grand Marnier

Accompagné de : Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges



**Tout les desserts sont bien sûr accompagnés de café**

### Prestations Incluses et leurs options

#### Vaisselle incluse

**Vaisselle Prestige** (rendue non lavée) :

- 1 verre 18 cl,
- 1 verre 24 cl,
- 2 couteaux,
- 2 fourchettes,
- 2 petites cuillères,
- 2 assiettes plates,
- 1 Coupelle à Fromage Blanc,
- 1 assiette à dessert,
- 1 tasse à café,
- 1 flûte à Champagne
- Panniers à pain.

#### Nappage & Serviettes incluses

Nappes et Serviettes Soft blanches « Non Tissées »

#### En option

Nappes et Serviettes en Tissu  
Supplément 3.00 € TTC/ personne

#### Service inclus

1 Cuisinier + 1 Maître d'Hôtel  
+ Personnel de service et aide-cuisine (en fonction du nombre d'invités)  
+ 1 Camion Frigorifique pour la durée de votre repas

Service en salle pour une durée de 7.00 h « départ de nos laboratoires ». Exemple de 18.00 h à 1.00 h, ces heures sont modulables.

### Option Boissons

#### Fontaine à Cocktail

Pour planteur

#### Les Alcools

25 cl par personne

- **Champagne - Louis Constant** - 1 Bouteille / 3 pers.
- **Crémant de Bourgogne** - Crème de Cassis, Pêches, Framboises Fraîches
- **Planteur des Antilles** - Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, jus de goyave, sucre de Canne
- **Rosé de Provence « Port Grimaud » ou Rosé Pamplemousse** - Vin rosé aromatisé au pamplemousse
- **Mâconnais Blanc « Cave de Viré » ou Kir** - Mâcon blanc de région, Kir cassis, Kir pêche
- **Cocktail « Lagon Bleu »** - Crémant de Bourgogne, curaco bleu & cuentro

#### Boissons Softs

30 cl par personne

- **Jus d'Orange, Jus de Pomme, Jus d'Ananas**
- **Soda : Coca Cola**
- **Eau Minérale et Gazeuse pour l'apéritif**



*Présentation des*  
**OPTIONS**

---

**PIÈCE MONTÉE / FARANDOLE DE MIGNARDISES**



---

***Nous pouvons étudier toutes autres propositions  
selon vos goûts et budget***

---

*Option*  
**PIÈCE MONTÉE**

1 chou fourré à la crème par personne  
Supplément 1.60 € TTC/ personne  
Ou  
1 Macaron par personne  
Supplément 1.60 € TTC/ personne

*Option farandole*  
**DE MIGNARDISES**

Croquant au Chocolat au Lait, Framboisier, Opéra,  
Tartelettes aux Framboises, Citron, Fraises  
Croquant au Chocolat Blanc, Pralines, Choux Crème  
Pâtissière. Macarons  
Gourmandise Printanière, Trois Chocolats...  
« 3 pièces par personne »

***NOUS VOUS OFFRONS  
Montage de la Cascade de Champagne***

***Vaisselle incluse***  
***Vaisselle Prestige*** (*rendue non lavée*) :

- 1 verre 18 cl,
- 1 verre 24 cl,
- 2 couteaux,
- 2 fourchettes,
- 2 petites cuillères,
- 2 assiettes plates,
- 1 Coupelle à Fromage Blanc,
- 1 assiette à dessert,
- 1 tasse à café,
- 1 flûte à Champagne
- Panières à pain.

***Nappage  
& Serviettes incluses***

Nappes et Serviettes Soft blanches « Non Tissées »

*En option*

Nappes et Serviettes en Tissu  
Supplément 3.00 € TTC/ personne





*Présentation de*

# **LES DIMANCHES**

---

**BUFFET DU DIMANCHE / BUFFET « À LA CARTE »**



*Laissé sur place la veille dans les frigos*

### **Hors d'Œuvres**

« Salade du Gourmet, Taboulé, Salade Niçoise, Macédoine »

### **Charcuterie « Maison »**

Jambon Blanc, Jambon cru, Pâté de Campagne, Saucisson, Pâté-croûte

### **Viandes Froides**

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

### **Fromages**

Fromage Blanc « Sucre et Crème »

### **Dessert**

Tartes aux Pommes (1 par personne)

*Buffet*  
**DU DIMANCHE**

### **Hors d'Œuvres Variés**

« Salade du Gourmet, Taboulé, Salade Niçoise, Macédoine »

### **Charcuterie « Maison »**

Jambon Blanc, Jambon cru, Pâté de Campagne, Saucisson, Pâté-croûte

### **Viandes Froides**

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

*Buffet*  
**À LA CARTE**

