

BOUCHER-CHARCUTIER
— P A T I S S I E R —

Nicod

TRAITEUR

*Menus Mariage
2020*



www.nicodtraiteur.fr

Mariages - Conscrits - Cocktails - Baptêmes - Réceptions - Buffets

6, rue de Mâcon - Montmerle sur Saône - tél. : 04 74 69 33 62

Présentation de nos
Menus avec Services

merci de nous contacter pour plus information

par email

contact@nicodtraiteur.fr

Tel : 04.74.69.33.62

*Vos vins sont servis gracieusement
par nos serveurs*

les Vins d'honneurs



Le Toast Conviviale

Feuilletés Apéritif Variés

Saucisse - Olive Verte Jambon - Olive Noire Lard Fumé - Jambon Raclette - Anchois, Chorizo.

« 3 p./personne »

Plaques de Quiche- Pizza

Quiches : Lorraine, Saumon Epinard, Oignons

Pizzas : Pizza Jambon, Pizza Anchois

« 2 p./personne »

Mini Pâtés Croûte Volaille & Mini Pâtés Croûte Poisson & Cake aux Olives & Jambon

« 2 p./personne »

Brioches Sucrées

« 1 p./personne »

Le Toast Gourmand

Feuilletés Apéritif Variés

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire Lard Fumé, Jambon Raclette, Anchois, Chorizo.

« 2 p./personne »

Toasts Variés

- *Crevettes
- *Asperges
- * Roquefort
- * Œufs de lumps
- *Œufs de Caille
- * Jambon Blanc
- * Rosette
- *Anchois
- * Radis

« 2 p./personne »

Brochettes Chaudes

Blanc de Poulet Tandoori

Boudins Antillais

Pruneaux et abricot Bacon

« 1 p. de chaque / personne »

Le Toast en Fête

Feuilletés Apéritif Variés

Saucisse, Olive Verte Jambon, Olive Noire Lard Fumé, Jambon Raclette, Anchois, Chorizo.

« 2 p./personne »

Les Brochettes Froides :

Nems Cocktail, Tomates Cerises Fête,
Saumon Confit au Citron Vert, Wraps Variés : Norvégien, Végétariens au Tabasco...

« 4 p./personne »

Les Brochettes Chaudes :

Blanc de Poulet Tandoori, Boudins Antillais,
Curry Agneau, Saint Jacques aux Epices

« 3 p./personne »

Les Verres :

Avocat Crevettes et sa Chantilly au Pamplemousse
Mousse d'Asperges au Crabe
Purée de Carotte au Cumin
et sa Chantilly au Graines de Pavot
Mousse de Chou-fleur et Saumon fumé

« 2 p./personne »

Les Cuillères :

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

« 3 p./personne »

Le Toast Royal

Les Verres :

Avocat Crevettes et sa Chantilly au Pamplemousse
Mousse d'Asperges au Crabe
Purée de Carotte au Cumin
et sa Chantilly au Graines de Pavot
Mousse de Chou-fleur et Saumon fumé

« 2 p./personne »

Les Cuillères :

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

« 2 p./personne »

Mini Fougasses

« Jambon & Olive Verte, Jambon Cru &
Olive Noire, Merguez, Saucisses, Lardons

« 2 p./personne »

Animation à la Plancha

Magret au Miel, Boudin Antillais, Curry Agneau,
Saint Jacques aux Epices, Poulet Tandoori. Gambas au Curcuma.

« 5 p./personne »

Le Toast d'Ailleurs

Toast Variés

Crevettes, Asperge, Roquefort, Œufs de lumps, Œufs de Caille,
Jambon Blanc, Rosette, Anchois, Radis

« 2 p./personne »

Les Verres

Avocat Crevettes et sa Chantilly au Pamplemousse
Mousse d'Asperges au Crabe
Purée de Carotte au Cumin et sa Chantilly au Graine de Pavot
Mousse de Choux Fleur, dés de Saumon Fumé.

« 2 p./personne »

Animation à la Plancha

Magret au Miel, Boudin Antillais, Curry Agneau,
Saint Jacques aux Epices, Poulet Tandoori. Gambas au Curcuma

« 5 p./personne »

Saveurs d'Ailleurs

Mini Cheeseburger

« 1 p./personne »

Mini Nems

Poulet, Crevettes & Crabe

« 1 p./personne »

Mini Samossas

Poulet, Crevettes

« 2 p./personne »

Sushis

Concombres, Crevettes, Saumon

« 2 p./personne »

Les Alcools

« Louis Gérard Brognion »

« Louis Gérard Brognion »

« 1 Bouteille pour 3 personne »

(Supplément / personne)

ou

Crément de Bourgogne

« Crème de Cassis, Pêches, Framboises Fraîches »

(Supplément / personne)

ou

Planteur des Antilles

Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, jus de goyave, Sucre de Canne

ou

Rosé ou Rosé Pamplemousse

Vin rosé aromatisé au pamplemousse

ou

Mâconnais Blanc & Kir

Mâcon blanc de région, Kir cassis, Kir pêche

ou

Lagon Bleu

Crémant de Bourgogne, curaco bleu & cumentro

Boissons Alcoolisé : 25 cl par personne

Les Boissons Softs

Jus d'Orange, Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Coca Cola.

Eau Minérale et Gazeuse pour l'apéritif

Boissons Soft : 30 cl par personne

Fontaine à Cocktail pour planteur

Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, jus de goyave, Sucre de Canne

**Eau Minérale et Gazeuse en Bouteilles
en Verre pour votre Repas**

Mise en Bouche

Uniquement pour

les Menus 2 plats

les Cocktails et les Plats Chauds

1



**Verrine d'Asperges Vertes
& Œufs de Saumon**

OU

**Verrine de Caviar d'Aubergine
Compotée de Tomate au Balsamique et Basilic**

OU

Mousseline de Homard
« Sauce Homardine »

OU

**Cassolette de Gâteau de Foie
et Queues d'Ecrevisses et son Coulis**

OU

OU

Pate Croute Cocktail de Canard Au foie Gras
accompagné de sa Compotée de Fruits Sec

OU

Ballotine de Canard Pistaché
accompagné de son Chutney de Mangue

OU

**Dos de cabillot Mariné
aux Agrumes Cuit à la Vapeur**
Sur une Fondue de Jeunes Poireaux

OU

Verrine duo de Moules et Filet Maquereau
Marinés à l'Escabèche

Profiterole de Foie Gras
et sa Réduction de Vinaigre Balsamique
(Supplément / personne)

OU

Cassolette de Poire Pochée
aux Epices et Pépites de Foie Gras
(Supplément / personne)

OU

Cassolette d'Escargots et Cèpes
« Sauce Chablis »
(Supplément / personne)

OU

Bouchées au Ris Veau,
Cardons & Lardons
(Supplément / personne)

OU

Cassolettes duo de Haddock Fumé
et Saumon à l'Aneth
(Supplément / personne)

OU

Carpaccio de Saint Jacques
aux Fruits de la Passion
(Supplément / personne)



Menu à 2 Plats

Mise en Bouche

(voir la liste en page 10)

“ Les Colombes ”

Terrine de Foie Gras de Canard Parfumée au Vieux Porto

Compotée de Fruits Secs
Quelques Feuilles Vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffe

Filet de Veau de Lait Rôti

son jus Légèrement Crémé
Soufflé aux Girolles
ou Crêpes Parmentier
et Légumes Verts Et tomates confites

“ Le Bouquet ”

Terrine de Langouste et Saumon Confits

Parfumée aux Petits Légumes
Duo de Crevettes et Tartare de Sandre
Sur Lit de Feuilles Vertes
Vinaigrette aux Herbes

Pintadeaux Fermiers

« Sauce au Vin Jaune et aux Morilles »
Crêpes Parmentier et Légumes Verts
Et tomates confites

“ La Valse ”

Marbré de Volaille et Foie Gras Parfumé aux Trompettes

Confiture d'Echalotes
Quelques Feuilles Vertes
Vinaigrette à l'huile de Truffe

Noix de Veau Rôti

Sauce aux Cèpes
Gratin Dauphinois et Légumes Verts
et Tomates Confites

“ Tendres Émotions ”

Terrine de Noix de Saint Jacques et Fines Herbes

Quenelle de Tartare de Saumon
Duo de Crevettes Roses
Sur Lit de Feuilles Vertes

Poulet Fermier à la Crème

Crêpes Parmentier et Légumes Verts
Champignons de Paris ou Morilles
(suppl. : € TTC)

“ Les Alliances ”

Brochette de Saint Jacques Rôtie Mariné au Citron Vert

Accompagnée de ses Jeunes Pousses
Vinaigrette aux Agrumes

Magret de Canard Sauce au Foie Gras

Gâteau de Cèpes ou Crêpes Parmentier
Légumes Verts
Tomates Grappes Confites

“ L'un Pour l'Autre ”

Brochette de Saint Jacques Rôtie et Gambas Marinées aux Agrumes

Accompagnée de ses Jeunes Pousses
Vinaigrette aux Agrumes

Filet de Canette rôti

Sauce au Miel et au Citron ou
Sauce à l'Orange
Gratin Dauphinois
ou Crêpes Parmentier
Compotée de Légumes Glacés
Tomates Grappes Confites

Fromage Blanc à la Crème

ou

Buffet de Fromages

Plateau de fromages affinés &
Cervelle des Canuts, Fromage
Blanc à la crème ou au coulis de
Fruits Rouges,
(Supplément / personne)

ou

Fromages à l'Assiette

Assiette de Fromages et Salade
Verte « Brie, Comté, Chèvre,
Tomme de Savoie »
(Supplément / personne)

ou

Buffet de Desserts

(voir page desserts)

Menu *Enfant*

Le Ptit Loup

Les Entrées

Entrée au Buffet

ou

Assiette de Charcuterie

Pâté Croûte Lunch - Saucisson - Jambon Blanc

ou

Médaille de Saumon

Macédoine et Crevettes

(Supplément / enfant)

Les Plats Chauds

Poulet Rôti & Pommes Dauphines

ou

Rôti de Veau & Pommes Dauphines

ou

Poulet à la Crème Tagliatelle

Fromage Blanc à la Crème

Desserts

Dessert des Adultes

Menu *Enfant*

Le Ptit Gourmand

Cocktail & Plat Chaud

Feuilletés Apéritifs Variés

Saucisse, Jambon Raclette, Pizza,
Gougère

« 4 p./enfant »

Plaques de Quiches et Pizzas

Quiches : Lorraine
Pizzas : Pizza Jambon

« 2 p./enfant »

Mini Saucisson Brioché

« 1 p./enfant »

Assiette de Saucisson Maison & Pâté Croûte Lunch

« 3 & 1 p./enfant »

Les Plats Chauds

Poulet Rôti & Pommes Dauphines

ou

Rôti de Veau & Pommes Dauphines

ou

Poulet à la Crème Tagliatelle

Fromage Blanc à la Crème

Desserts

Dessert des Adultes

Buffet de Fromages

Plateau de fromages affinés & Cervelle des Canuts

Fromage Blanc à la crème

ou au coulis de Fruits Rouges



les Desserts

Tous nos desserts sont élaborés avec les chocolats Valrhona®

Nicod Traiteur

fabrique, créer tout ces desserts

et autres mignardises au sein

de ses cuisines.



BOUCHER-CHARCUTIER
PÂTISSIER

Nicod

TRAITEUR



www.nicodtraiteur.fr

Mariages - Consacres - Cocktails - Baptêmes - Réceptions - Buffets
6, rue de Mâcon - Montmerle sur Saône - tél. : 04 74 69 33 62