

# Carte Traiteur

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2025-2026

# 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 Terroirs

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 confit, 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 FARCES

*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)

## 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 FERMIÈRES 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  
Terrine de ris de veau au foie gras 30%  
Terrine de veau aux Morilles  
Terrine de canard au foie gras 30% et gésiers confits

13.80€ / 100 Grs ou 6.90€ / 50 Grs  
4.60€ / 100 Grs ou 3.95€ / 85 Grs  
3.10€ / 100 Grs ou 2.60€ / 85 Grs  
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

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

## LES HORS D'OEUVRES CHAUDS

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

## LES POISSONS CHAUDS

|  |                   |
|--|-------------------|
| <i>Pavé de sandre rôti sauce au vin jaune</i> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px 5px;">nouveauté</span>                  | 12.80 € / portion |
| <i>Blanquette de lotte et Gambas coulis de langoustines</i>  | 12.80 € / portion |
| <i>Pavé de Saumon rôti à la crème d'Oseille</i>  | 11.80 € / portion |
| <i>Mousseline de brochet et queues écrevisses sauce Nantua</i> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px 5px;">nouveauté</span> | 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

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



## LES GIBIERS CUISINÉS

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

## LES LÉGUMES

NOUS COMPTONS 150 GRAMMES PAR PERSONNE POUR TOUS LES GRATINS

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



# 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, gianduia, 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

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

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

# Spécialité

Connaissez-vous la galette des rois 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.*