CARTE TRAITEUR

Hiver 2026-2027

FÊTES DE FIN D'ANNÉE · MENUS · BÛCHES · GALETTES







6 RUE DE MÂCON
01090 MONTMERLE-SUR-SAÔNE
TÉL. : 04 74 69 33 62

contact@nicodtraiteur.fr

www.nicodtraiteur.fr

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER
Nicod
TRAITEUR

PRÉPAREZ *vos fêtes*



Belles Fêtes de Fin d'Année

Nicod Traiteur et toute son Équipe vous accompagnent pour vos Repas de Noël et du Nouvel An.

AU MENU DE CETTE CARTE

Menus de Fêtes 03
Spécialités de Noël 04
Apéritifs 05
Entrées froides 06
Poissons & Crustacés · Accompagnements 07
Viandes & Gibiers 08
Bûches de Noël 09
Desserts & Pâtisseries 10
Galettes des Rois · En magasin 11
Horaires des Fêtes 12

PENSEZ À RÉSERVER

Pour un meilleur service, passez vos Commandes avant le :
Samedi 19 Décembre pour Noël
Samedi 26 Décembre pour le Nouvel An
Par téléphone au 04 74 69 33 62, uniquement pendant les horaires d'ouverture du magasin, ou par mail à **contact@nicodtraiteur.fr**
(la Commande doit être Validée)

Retrait des Commandes Traiteur :
Les 24 et 31 Décembre uniquement entre **10h et 15h**.
Le 25 Décembre de **9h30 à 11h30**

Tous nos produits sont « faits maison » avec des produits français de nos régions. *Un tableau des allergènes est à votre disposition dans notre boutique « La petite boucherie de campagne » à Montmerle-sur-Saône. Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes.*

MENUS *de fêtes*





MENU
Symphonie Étoilée
28,00 €

par personne · menu non modifiable · minimum 2 personnes

MISE EN BOUCHE
Cassolette de Saint-Jacques et Gambas et ses petits légumes au Curry doux

ENTRÉE
Terrine de Cochon aux Fruits secs et son Chutney de figues

POISSON
Mousseline de Merlan et Gambas, Sauce Homardine · Riz Basmati et Nage de petits légumes

VIANDE
Cuisse de Pintade, Sauce Champagne · Gratin Dauphinois

DESSERT
Une part de Bûche de Noël au choix

MENU
Explosion de Saveurs
32,00 €

par personne · menu non modifiable · minimum 2 personnes

MISE EN BOUCHE
Cassolette de Saint-Jacques et Gambas et ses petits légumes au Curry doux

ENTRÉES
Terrine de Noix de Saint-Jacques et Saumon confit
Crevettes décortiquées et mayonnaise aux fines herbes

ENTRÉE CHAUDE
Une douzaine d'Escargots

VIANDE
Filet de faisan, sauce chasseur · Mousseline de céleri aux éclats de noisettes torréfiées

DESSERT
Une part de Bûche de Noël au choix

MENU
Tradition Raffinée
34,00 €

par personne · menu non modifiable · minimum 2 personnes

MISE EN BOUCHE
Cassolette de Saint-Jacques et Gambas et ses petits légumes au Curry doux

ENTRÉE
Terrine de Canard au Foie gras et sa Compotée de Fruits secs

ENTRÉE CHAUDE
Bouchée aux Fruits de Mer

VIANDE
Poulet Fermier à la crème de Morilles · Cassolette de gratin de Cardons et crêpes parmentières (2 par personne)

DESSERT
Une part de Bûche de Noël au choix

VOTRE BÛCHE AU CHOIX une part par menu

Pistache-Framboise · Chocolat-Praliné · Marrons-Poires
Détail des bûches en page 9.

LES SPÉCIALITÉS *de Noël*



NOTRE TOURTE DE NOËL

Tourte de Noël Pistachée	**3,50 € la part (140 g)** ou 25,50 € / kg

LES FARCES

Farce fine de Volaille	**18,50 € / kg**
Farce fine de Volaille aux Morilles	**23,80 € / kg**

Prévoir 1 kg de farce pour une dinde ou un chapon.

LES PÂTÉS-CROÛTES

Cocktail lunch Volaille Pistachée	**2,50 € / 100 g**
Le Richelieu	**3,60 € / 100 g** 5,40 € les 150 g
Volaille Pistachée	**2,50 € / 100 g** 3,75 € les 150 g
Volaille aux Morilles NEW	**2,98 € / 100 g** 4,47 € les 150 g

VOLAILLES FERMIÈRES EFFILÉES

selon cours · prix fermes à partir du 15 décembre

Dinde fermière de l'Ain
Dinde de Bresse
Chapon fermier de l'Ain
Chapon de Bresse
Poulet fermier de Bourgogne
Poulet de Bresse
Poularde fermière de l'Ain
Poularde de Bresse
Pintade fermière de Bourgogne
Canette des Dombes
Oie fermière de l'Ain
Pigeon
Caille

Faits maison

Tourtes, Farces et Pâtés-Croûtes préparés dans nos propres cuisines, à Montmerle-sur-Saône.

L'ART DE RECEVOIR
Apéritifs



TENTATIONS SALÉES

Feuilletés apéritif variés	**4,50 € / 100 g**
Plaque de quiches-pizzas	**27,50 € les 48 pièces**
Mini-fougasses variées Minimum 12 pièces	**11,20 € les 12**
Fougasses variées	**3,60 € pièce**
Accras de morue 6 à 7 pièces aux 100 g	**3,50 € / 100 g**
Crevettes croustillantes aux Douces Épices NEW	**3,90 € les 4 pièces**
Mini-Burgers Saumon fumé, Crème de citron à l'Aneth Minimum 6 pièces	**2,50 € pièce**
Mini-Burgers Bœuf, Cheddar et Oignons confits Minimum 6 pièces	**2,50 € pièce**
Assortiment de Wraps Norvégiens, Italiens, Mexicains	**15,80 € les 12**
Croque-Monsieur aux deux Saveurs Traditionnel Jambon blanc-mozzarella, Savoyard Jambon cru-Reblochon	**8,40 € les 12**

LES VERRINES 2,45 € pièce · 29,40 € les 12

Panna Cotta de Foie gras, Chutney de pommes aux Épices et Poudre de pain d'Épices

Tartare de Saumon au Yuzu et Graines de Sésame torréfiées

Guacamole et Œufs de Truite en gelée

Mousse de Potiron et Crème fouettée infusée au Lard fumé

LES ENTRÉES *froides*



NOS TERRINES MAISON comptez 85 à 90 g par tranche et par personne

Terrine de Foie gras de Canard au Vieux Porto	**15,80 € / 100 g** 7,90 € la tranche de 50 g
Terrine de Chevreuil aux Amandes	**3,20 € / 100 g** 2,70 € la part
Terrine de Canard au Foie gras (30 %) et Gésiers confits	**3,85 € / 100 g** 3,25 € la part
Terrine de Cochon aux Fruits secs	**2,80 € / 100 g** 2,40 € la part

CÔTÉ MER comptez 85 à 90 g par tranche et par personne

Terrine de Saumon à l'Oseille	**3,50 € / 100 g** 3,00 € la part
Terrine de Noix de Saint-Jacques et Saumon confit	**4,30 € / 100 g** 3,65 € la part
Cocktail de Crevettes, Sauce Cocktail	**3,10 € / 100 g**
Tartare de Saumon frais d'Écosse mariné au Yuzu	**4,80 € / 100 g**
Saumon frais d'Écosse fumé et tranché par nos Soins	**8,30 € / 100 g** 4,15 € les 50 g
Saumon frais d'Écosse façon Gravlax	**6,80 € / 100 g** 3,40 € les 50 g

PLAT DE CHARCUTERIE
5,40 € LA PART

Minimum 8 personnes pendant les Fêtes

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

PLAT DE VIANDES FROIDES
5,40 € LA PART

Minimum 8 personnes pendant les Fêtes

Rôti de Porc, Rôti de Veau farci, Rosbif, Savoureux, Poulet rôti

PLAT RACLETTE
11,50 € LA PART

Fromages à Raclette et Charcuterie

POISSONS & *crustacés*



HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Coquille Saint-Jacques, Gambas et Mirepoix de Légumes au Curry doux	**8,50 € la portion**
Bouchée aux Fruits de Mer	**5,50 € la portion**
Gratin de Fruits de Mer Portion de 250 g	**6,90 € la portion**
Parmentier de Canard Portion de 350 g	**6,90 € la portion**
Escargots de Bourgogne (gros)	**12,00 € la douzaine**

LES CRÉATIONS MARINES prix par portion

Dos de Cabillaud vapeur, Sauce Safranée aux Moules, Crevettes et Champignons	**10,50 €**
Pavé de Saumon rôti en Croûte d'Amandes, Sauce Crustacés	**11,80 €**
Mousseline de Merlan et Gambas, Sauce Homardine	**8,80 €**

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

CÔTÉ JARDIN nos légumes et accompagnements · 150 g par personne pour tous les gratins

Gratin Dauphinois à la Crème	**17,00 € / kg** 2,55 € la portion de 150 g
Gratin Dauphinois aux Cèpes	**22,60 € / kg** 3,40 € la portion de 150 g
Gratin de Cardons « Héritier » gratiné à la Moelle	**25,00 € / kg** 3,75 € la portion de 150 g
Petites Crêpes Parmentières	**0,90 € pièce** 2,70 € les 3
Mousseline de Potiron et Marrons	**2,40 € la part**
Mousseline de Céleri aux Éclats de Noisettes Torréfiées	**2,20 € la part**
Marrons Glacés au Jus de Volaille	**3,40 € / 100 g** 5,10 € la portion de 150 g
Nid de Tagliatelles fraîches	**2,20 € la part**
Pommes Dauphines (7 pièces)	**2,50 € la portion**

L'ART DES *viandes*



LES VIANDES CUISINEES

prix par portion

Poulet à la Crème d'Étrez	**9,00 €**
Cuisse de Pintade, Sauce Champagne	**9,90 €**
Poulet Fermier à la crème d'Étrez et aux Morilles	**11,90 €**
Poulet de Bresse à la crème d'Étrez, au Vin Jaune et aux Morilles	**14,00 €**
Dinde Fermière rôtie et son Jus	**11,70 €**
Chapon Fermier rôti et son Jus	**13,20 €**
Tournedos de Génisse Limousine, Sauce aux Morilles	**13,50 €**
Pièce de Bœuf en Croûte, Sauce aux Morilles Commande pour 4 personnes minimum	**14,50 €**

LES GIBIERS CUISINÉS

prix par portion

Civet de Marcassin, Sauce Grand Veneur	**10,50 €**
Filet de Faisan rôti, Sauce Chasseur	**9,90 €**

Pensez à commander vos accompagnements : *gratins, mousselines et légumes en page 7.*



AU COMPTOIR DE LA BOUCHERIE

Agneau de Sisteron Label Rouge,
Génisse Limousine : Filet, Tournedos bardé, Rosbif, Gigot, Carré, Couronne...
Prix selon cours, nous consulter.

NOS FROMAGES À LA COUPE

En magasin : Raclette, Morbier, Chèvres d'Ouroux, Comté, Beaufort, Tomme de Savoie, Brie...



NOS BÛCHES *de Noël*

Trois Bûches Faites Maison par notre Chef Pâtissier, à commander à la part ou entières.



BÛCHE

PISTACHE-FRAMBOISE

Mousse Pistache,
Insert Framboise,
Praliné Pistache,
Croustillant Riz Soufflé &
Pistache, Biscuit Joconde

4,90 €
la part
ou bûche de 4, 6 ou
8 personnes



BÛCHE

CHOCOLAT-PRALINÉ

Mousse Chocolat au Lait,
Insert Praliné,
Croustillant Feuilletine,
Praliné,
Biscuit Joconde

4,90 €
la part
ou bûche de 4, 6 ou
8 personnes



BÛCHE

MARRONS-POIRES

Mousse aux Marrons,
Insert Poire Vanille,
Croustillant Praliné
Noisettes & Brisures de
Marrons,
Biscuit Joconde

4,90 €
la part
ou bûche de 4, 6 ou
8 personnes

Décoration susceptible de varier

NOS DESSERTS *gourmands*



ENTREMETS MAISON **4,00 €** la part

Framboisier · Biscuit, Mousseline, Framboise

Entremets 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

LES GRANDS CLASSIQUES **prix par part**

Crème brûlée	**3,50 €**
Brownie (noix de pécan, chocolat…)	**2,90 €**
Mini-choux Crème Pâtissière et Caramel	**1,30 €**
Tarte aux Fruits de Saison	**3,90 €**
Tiramisu Café, Spéculoos ou Fruits rouges	**3,50 €**
Panna Cotta aux Fruits	**3,50 €**

MIGNARDISES **1,30 € pièce · 3,90 € les 3**

Version « mini », mais toujours autant de gourmandise ! Comptez 3 pièces par personne.

Croquant Chocolat au lait

Framboisier

Tartelettes aux Fruits de Saison

Tartelettes Praline, Tartelettes Citron

Verrines Tiramisu, Panna Cotta…

Choux Crème Pâtissière

Macarons

Fabrication Maison par notre Chef Pâtissier. Nous pouvons réaliser un marquage personnalisé sur vos Desserts selon vos Événements (décor, façonnage particulier…).

EN JANVIER
la galette des rois

Connaissez-vous la Galette des Rois Nicod Traiteur ? Dégustez une Galette 100 % Faite Maison !



GALETTE

FRANGIPANE

Galette Traditionnelle à la Frangipane

2,95 € / 100 g



GALETTE

PRALINES

Galette garnie de Pralines roses

2,95 € / 100 g

À DÉCOUVRIR AUSSI EN MAGASIN

COFFRETS FESTIFS

Nos Coffrets Festifs et Gourmands, à offrir.

VINS ET CHAMPAGNES

Notre Gamme de Vins et de Champagnes.

CHOCOLATS VALRHONA

L'excellence à Offrir ou Partager.

Poussez la porte de notre Magasin et Laissez-vous tenter par les Suggestions de nos Chefs !

NOS RÉALISATIONS JOURNALIÈRES

Chaque jour en vitrine

Pâtés Gourmands, Paniers Feuilletés Festifs aux Morilles, Feuilletés Bressans, Feuilletés Apéritifs, Vols-au-Vent… et Tant d'autres Choses !

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER Nicod TRAITEUR



FAITES-VOUS *plaisir*

OUVERTURE POUR LES FÊTES

Samedi 19 déc.	7h-12h45 · 15h-19h
Dimanche 20 déc.	7h-12h30
Lundi 21 déc.	Fermé
Mar. 22 et mer. 23 déc.	7h-12h45 · 15h-19h
Jeudi 24 déc.	Non-stop, 7h à 16h
Vendredi 25 déc.	Matin : retrait traiteur uniquement 9h30 à 11h30
Samedi 26 déc.	7h-12h45 · 15h-19h
Dimanche 27 déc.	7h-12h30
Lundi 28 déc.	Fermé
Mar. 29 et mer. 30 déc.	7h-12h45 · 15h-19h
Jeudi 31 déc.	Non-stop, 7h à 16h
Vendredi 1er janv.	Fermé
Samedi 2 janv.	7h-12h45 · 15h-19h
Dimanche 3 janv.	7h-12h30

BOUCHER-CHARCUTIER
PATISSIER
Nicod
TRAITEUR

SCANNEZ-MOI ET ENTREZ
DANS NOTRE UNIVERS CULINAIRE

Retrait des Commandes Traiteur :
Les 24 et 31 Décembre uniquement entre **10h et 15h**.
Le 25 Décembre de **9h30 à 11h30**

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 2027
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE
SARL LA PETITE BOUCHERIE DE CAMPAGNE
RCS BOURG-EN-BRESSE B 440 694 230
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

... DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1967