

# COCKTAIL RÉGAL

DE 4 À 16 PIÈCES

## ASSORTIMENTS D'AMUSE BOUCHES SALÉS



### • PIÈCES FROIDES

Blini saumon  
Bun's crème cheese & tomate confite  
Mini wrap jambon  
Mini sandwich moutarde & comté  
Mini sandwich thon & mayonnaise  
Mini sandwich saumon & fines herbes  
Canapé tomate & oeuf  
Canapé crevette  
Mini brochette Morteau & Comté

Mini brochette tomate & mozzarella  
Madeleine pesto  
Cookie salé  
Macaron salé  
Plateau de charcuterie & pain  
Plateau de fromage & pain  
Légumes croquants & sa sauce  
Verrine fraîcheur  
.....

### • PIÈCES CHAUDES

Mini pizza  
Mini quiche  
Mini burger  
Mini croque-monsieur

Mini feuilleté fromage  
Mini feuilleté saucisse  
Mini feuilleté aux escargots

## ASSORTIMENTS D'AMUSE BOUCHES SUCRÉS



Mini éclair chocolat / Vanille / Café  
Macaron  
Financier  
Brownie  
Tiramisu  
Tartelette chocolat

Verrine panna cotta  
Verrine mousse chocolat  
Feuillantine chocolat  
Tartelette aux fruits  
Tartelette citron meringuée

### Tarifs TTC par personne:

16 pièces = 17,50€  
12 pièces = 13,50€  
10 pièces = 11,50€  
8 pièces = 9,50€  
6 pièces = 7,50€  
4 pièces = 5,50€

# COCKTAIL TRÉSOR

## DE 24 PIÈCES

### ASSORTIMENTS D'AMUSE BOUCHES

Mini sandwich club  
Pain nordique truite, chair de crabe, thon  
Mini opéra de foie gras  
Sucette de foie gras, figues  
Crème brûlée de foie gras, coulis mangue  
Bun's de foie gras  
Verrine de noix de Pétoncles aux agrumes  
Tartare de saumon  
Carpaccio de Saint Jacques



### COCKTAIL FROID, 6 PIÈCES/PERSONNE:

Verrine concassé de tomates & parmesan  
Jambon cru  
Mini burger black, chèvre & tomate  
Magret de canard fumé  
Brochette de gambas marinées  
Velouté de légumes

OU

### COCKTAIL CHAUD, 6 PIÈCES/PERSONNE:

Mini burger  
Cappuccino aux morilles  
Filet de poulet fermier  
Foie gras poêlé  
Jambon chaud  
Brochette de gambas grillées



### PLATEAU DE FROMAGES & PAIN TRANCHÉ ASSORTIMENTS DE MIGNARDISES SUCRÉES, 4 PIÈCES/ PERS

**Tarifs TTC par personne:**

**Version cocktail froid : 30,20€/pers**

**Version cocktail chaud : 32,00€/pers**

*\*Pour le cocktail version chaude, nous vous recommandons d'avoir un cuisinier pour la mise en place*

**FORFAIT CUISINIER : 30,00€/ L'heure**

# COCKTAIL BIJOU

DE 18 PIÈCES

## ASSORTIMENTS D'AMUSE BOUCHES

- Pain nordique truite & chair de crabe
- Mini opéra de foie gras
- Buns de foie gras
- Crème brûlée de foie gras, coulis mangue
- Pain surprise
- Mini carpaccio de Saint Jacques
- Verrine de noix de Pétoncles aux agrumes



## COCKTAIL FROID, 4 PIÈCES/PERSONNE:

- Bavarois de tomate au chorizo
- Saucisse de Morteau
- Velouté de légumes
- Mini burger black, chèvre & tomates

OU

## COCKTAIL CHAUD, 4 PIÈCES/PERSONNE:

- Mini burger
- Cappuccino aux morilles
- Filet de poulet fermier
- Brochette de gambas grillées



## PLATEAU DE FROMAGES & PAIN TRANCHÉ ASSORTIMENTS DE MIGNARDISES SUCRÉES, 3 PIÈCES/ PERS

**Tarifs TTC par personne:**

**Version cocktail froid : 23,75€/pers**

**Version cocktail chaud : 25,00€/pers**

*\*Pour le cocktail version chaude, nous vous recommandons d'avoir un cuisinier pour la mise en place*

**FORFAIT CUISINIER : 30,00€/ L'heure**

# MENU

*\*Nos menus peuvent être adaptés en fonction de vos souhaits.*

## Menu à 27,00€



Salade périgourdine  
Trou Normand  
Poulet de nos régions aux senteurs  
des sous bois  
Assortiment de fromages  
Trio de gourmandises

## Menu à 30,00€



Tiramisu de crabe et truite fumée  
au basilic et sa gelée de tomates  
Trou normand  
Filet de canard au porto  
Assortiment de fromages  
Trio de gourmandises

## Menu à 36,00€



Duo de saumon et sa mousse de fenouil à l'anis  
Croûte forestière  
Trou normand  
Caille farcie aux morilles et  
sa sauce au comté  
Assortiment de fromages  
Buffet de gourmandises

## Menu à 40,00€



Trilogie autour de la coquille St Jacques  
Croûte forestière aux morilles  
Trou normand  
Filet mignon de veau sauce lie de vin  
Assortiment de fromages  
Buffet de gourmandises

## Menu à 43,00€



Opéra de foie gras en 2 cuissons à la mangue (ou figue)  
Brochette de St Jacques, julienne de légumes et sa sauce aux crustacés  
Ou  
Tournedos de lotte fumée au vin jaune  
Trou normand  
Tournedos de boeuf sauce morilles  
Assortiment de fromages  
Buffet de gourmandises

9,50€

MENU ENFANT: Gratin dauphinois, émincé de dinde & Glace

NICOLAS TRAITEUR  
38 GRANDE RUE 25770 FRANOIS  
contact@nicolastraiteur.fr  
03 81 82 05 60

# NOS PLATS

## ENTRÉES FROIDES:

Terrine de foie de volaille et ses crudités	4,50€
Trilogie autour de la St Jacques : carpaccio, terrine et brochette au safran	10,50€
Opéra de foie gras et chutney de figues	9,00€
Nougat de foie gras à la mangue	9,00€
Trilogie de foie gras (AUX CHOIX : terrine/ crème/ foie gras poêlé/ opéra / nougat)	10,50€
Terrine de foie gras	9,00€
Salade fraîcheur (melon/avocat/crevettes et roulé de saumon/asperges)	5,00€
Duo de foie gras et sa compote de figues	9,50€
Médailillon de saumon et sa garniture	6,50€
Duo de saumon et sa mousse aux petits légumes	6,00€

## ENTRÉES CHAUDES:

Cappuccino aux morilles et aux effluves de vin jaune	7,00€
Brochette de St Jacques dans sa nage de légumes de saison	11,50€
Croûte aux morilles	11,50€
Filet de truite au savagnin	11,00€
Filet de sandre au vin jaune	13,00€

## PLAT:

Tournedos de boeuf aux morilles	18,00€
Suprême de pintade sauce Périgueux	13,00€
Filet de canard sauce caramel d'épices	15,00€
Caille farcie aux morilles et sauce au comté	14,00€
Ballotine de volaille au vin du Jura	13,00€
Filet mignon sauce lie de vin	18,00€

## GARNITURES:

Gâteau de choux rouge	2,50€	Tatin pommes paille	3,00€
Purée de patate douce	3,50€	Gratin dauphinois	3,00€
Ecrasé de pomme de terre Vitelotte	3,50€	Brochette de légumes	3,00€
Purée de potimarron	3,00€	Tomates confites	2,00€
Tagliatelles de courgettes	2,00€	Tian de légumes	3,50€

# NOS PLATS UNIQUES

(prix par personne)

<b>BAECKEOFFE :</b> <i>Pied de porc, agneau, boeuf, pommes de terre, carottes, poireaux</i>	<b>9,45€</b>
<b>CHOUROUTE GARNIE :</b> <i>Échine de porc, lard fumé, saucisses de Morteau, saucisses de Strasbourg, chou et pommes de terre</i>	<b>9,35€</b>
<b>COUSCOUS :</b> <i>Poulet, merguez, pois chiches, légumes, semoule</i>	<b>9,30€</b>
<b>COUSCOUS ROYAL :</b> <i>Agneau, merguez, poulet, boeuf, pois chiches, légumes, semoule</i>	<b>10,40€</b>
<b>CASSOULET:</b> <i>Cuisses de canard, saucisses de Toulouse, saucisses fumées, lard fumé, cocos blancs, tomates, chapelure</i>	<b>8,80€</b>
<b>COLOMBO DE POULET :</b> <i>Filets de poulet marinés au curry, lait de coco, riz et légumes</i>	<b>8,40€</b>
<b>TAJINE DE POULET AUX FRUITS SECS :</b> <i>Cuisses de poulet, légumes, pruneaux, amandes, abricots</i>	<b>8,95€</b>
<b>TAJINE BOEUF ET AGNEAU:</b> <i>aux petits légumes et pommes de terre</i>	<b>11,30€</b>
<b>LASAGNES À LA BOLOGNAISE:</b>	<b>7,90€</b>
<b>LASAGNE ÉPINARD / RICOTTA:</b>	<b>6,20€</b>
<b>PAËLLA :</b> <i>Porc, poulet, chorizo, moules, poisson, gambas</i>	<b>11,00€</b>
<b>PARMENTIER DE CANARD VITELOTTE</b> <i>Éffiloché de canard et purée de pommes de terre vitelotte</i>	<b>9,40€</b>
<b>TARTIFLETTE :</b> <i>Pommes de terre, lardons, jambon, oignons, reblochon, salade verte</i>	<b>8,80€</b>
<b>MORBIFLETTE</b> <i>Pommes de terre, lardons, saucisses de Morteau, oignons, morbier, salade verte</i>	<b>9,40€</b>

NICOLAS TRAITEUR

38 GRANDE RUE 25770 FRANOIS  
contact@nicolastraiteur.fr  
03 81 82 05 60

# NOS BUFFETS

## FROIDS

*BUFFET 3 CHOIX( 3 Crudités & 3 Viandes froides & Terrines) : 10,95€*

*BUFFET 6 CHOIX( 6 Crudités & 6 Viandes froides & Terrines) : 16,75€*

### • NOS CRUDITÉS :

SALADE PIÉMONTAISE : Pommes de terres, cervelas, oeufs, tomates, mayonnaise aux fines herbes

SALADE KARACHI : Riz au curry, émincé de volaille, poivrons, cornichons

SALADE DE CAROTTES

SALADE TOMATES MOZZARELLA

SALADE TRAPPEUR : Pommes de terre, saumon, saumon fumé, pommes, ciboulette

SALADE CRÉTOISE : Concombres, tomates cerise, feta, oignons rouges

SALADE DE LENTILLES-MORTEAU

TABOULÉ

COLESLAW : Choux chinois, carottes, pommes, raisins

CÉLERI

CONCOMBRE

MACÉDOINE DE LÉGUMES

### • NOS VIANDES FROIDES & TERRINES :

JAMBON FUMÉ DU HAUT DOUBS

JAMBON CRU

RÔTI DE PORC

ROSBEEF

BRESI

EMINCÉ DE VOLAILLE AU BASILIC

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS

TERRINE DE LAPIN AUX MORILLES

TERRINE DE SAINT-JACQUES

TERRINE DE SAUMON

TERRINE D'AILE DE RAIE AUX CÂPRES

TERRINE AUX 3 POISSONS

NICOLAS TRAITEUR

38 GRANDE RUE 25770 FRANOIS  
contact@nicolastraiteur.fr  
03 81 82 05 60

# VERRINE FRAICHEUR

1,20€ pièce

- Effervescence aux 2 saumons  
(brunoise de légumes crus, saumon fumé et saumon mariné)
- Douceur de chou fleur à l'anis
- Guacamole, tomates confites et crevettes
- Emulsion de betteraves rouges et fromage frais
- Crémeux d'asperges et petits dés de langoustes
- Gaspacho de melon
- Gaspacho de tomates
- Méli-mélo à la grecque
- Fraîcheur de thon courgettes et pamplemousse
- Thon
- Bavarois de tomate...

NICOLAS TRAITEUR

38 GRANDE RUE 25770 FRANOIS  
contact@nicolastraiteur.fr  
03 81 82 05 60