

# 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€

# 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

# NOS ANIMATIONS

(prix par personne)

• ANIMATION VÉGÉTARIENNE : BROCHETTE DE LÉGUMES À LA PLANCHA	1,64€
• ANIMATION QUEUE DE BOEUF (SUR TARTINES DE PAIN GRILLÉ)	2,68€
• ANIMATION JAMBON CHAUD DU HAUT DOUBS	173,25€
• ANIMATION HÛITRES	6,30€
• ANIMATION GAMBAS SNACKÉES À LA PLANCHA (50 PERS MINIMUM)	2,36€
• ANIMATION FOIE GRAS (50 PERSONNES MINIMUM)	4,30€
• ANIMATION BROCHETTES DE VOLAILLE (50 PERSONNES MINIMUM)	1,65€
• ANIMATION BROCHETTES DE BOEUF (50 PERSONNES MINIMUM)	2,79€
• BAR À HAMBURGER	10,00€
• RISOTTO	10,00€
• WOK POULET / CREVETTE	12,50€
• CRÊPES	3,00€
• BRUSCHETTA	4,50€
• BAR À PÂTES	8,00€

NICOLAS TRAITEUR

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



# 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 Périgieux	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€

# TROU NORMAND

2,00€/pers

- Granité Rosé
- Malibu & Sorbet ananas
- Macvin & Crème glacée à la noix
- Macvin & Crème glacée noisette
- Macvin & Sorbet mirabelle
- Macvin & Sorbet pomme verte
- Rhum & Sorbet citron
- Rhum & Sorbet ananas
- Kirsh & Sorbet griotte
- Mirabelle & Sorbet mirabelle
- Poire & Sorbet poire
- Framboise & Sorbet framboise
- Limoncello & Sorbet citron

NICOLAS TRAITEUR

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



# NOS ENTREMETS

( 4,50€ la part )

**INFINIMENT CITRON :** Gênoise citron, Mousse citron jaune  
& Crèmeux yuzu basilic

**BALADE EXOTIQUE :** Biscuit vanille, Crèmeux coco & mangue,  
Mousse vanille, Coulis gélifié mangue

**INSTANT PASSION :** Gênoise, Coulis framboise, Mousse passion  
Coulis gélifié mangue

**ROYAL CHOCOLAT :** Gênoise chocolat, Croustillant praliné  
feuillantine, Mousse chocolat noir

**TRIO CHOC' :** Croustillant praliné feuillantine , Mousse  
chocolat noir, chocolat au lait & blanc

**LE TOUT PRALINÉ :** Croustillant praliné feuillantine,  
Mousse praliné noisettes amandes,  
Gênoise noisette,

**LE SPECULOOS CAFÉ :** Croustillant praliné feuillantine ,  
Crèmeux spéculoos, Mousse café

**FORÊT NOIRE :** Gênoise chocolat, Chantilly chocolat, Chantilly  
vanille & Griotte

**FRAMBOISIER**

**FRAISIER**

# NOS AUTRES GOURMANDISES SUCRÉES

## • NOS BUFFETS DE DESSERT :

3 CHOIX : 4,00€/pers

6 CHOIX : 7,35€/pers

Mini crème brûlée

Framboisier

Mini feuillantine au chocolat

Mini salade de fruits frais

Mini mousse au chocolat

Macaron

Mini tartelette aux fruits

Mini panna cotta & son coulis

Mini île flottante

Soupe de fruits rouges à la menthe

Mini tiramisu

## • AUTRES IDÉES

Pièce montée 2 choux 4,60€ / personne

*\*le tarif peut être modifié en fonction de vos souhaits de décoration*

Pièce montée 3 choux 7,00€ / personne

*\*le tarif peut être modifié en fonction de vos souhaits de décoration*

Wedding cake 7,80€ / personne

*\*le tarif peut être modifié en fonction de vos souhaits de décoration*

Fontaine à chocolat 4,10€ / personne

Brochette de bonbon & de fruits frais

*\*il faudra ajouter la location de la fontaine ( 30,00€)*



# POUR VOTRE LENDEMAIN D'ÉVÉNEMENT

16,00€/pers

## BUFFET FROID

- 3 Salades de crudités (au choix)
- 3 Charcuteries, viandes froides ou terrines (au choix)
- Assortiment de fromages
- Salade de fruits frais

### NOS SALADES DE CRUDITÉS

Salade piémontaise / Salade karachi / Salade de carottes / Salade tomates mozzarella / Salade trappeur /  
Salade crétoise / Salade de lentilles-morteau / Taboulé / Coleslaw / 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

# POUR VOTRE LENDEMAIN D'ÉVÉNEMENT

*18,50€/pers*

## BRUNCH

- Röstis, saucisse, salade verte & cancoillotte chaude
- Charcuterie : brési, jésus, échine de porc fumé
- Fromage : morbier & comté
- Viennoiseries, pancakes, brioche & muffins
- Confiture & miel du Jura
- Oeuf, yaourt, beurre & lait
- Pain
- Boissons chaudes : thé, café, chocolat chaud