

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 39,00€

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 44,00€

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 46,00€

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)

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

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€

Possibilité de buffet chaud sur demande à partir de 5€ en supplément par personne

• 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