

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 = 17,00€

12 pièces = 13,00€

10 pièces = 11,00€

8 pièces = 9,00€

6 pièces = 7,00€

4 pièces = 5,00€

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 TRANCHE 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 TRANCHE 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

NOS BUFFETS FROIDS

BUFFET 3 CHOIX (3 Crudités & 3 Viandes froides & Terrines) : 10,45€

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

ROSBEEF

JAMBON CRU

BRESI

RÔTI DE PORC

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

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
- Crèmeux 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 PLATS UNIQUES

(prix par personne)

BAECKEOFFE : <i>Pied de porc, agneau, boeuf, pommes de terre, carottes, poireaux</i>	9,45€
CHOUCROUTE 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>	9,24€
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>	8,30€
COLOMBO DE POULET : <i>Filets de poulet marinés au curry, lait de coco, riz et légumes</i>	8,29€
TAJINE DE POULET AUX FRUITS SECS : <i>Cuisses de poulet, légumes, pruneaux, amandes, abricots</i>	8,93€
TAJINE BOEUF ET AGNEAU: <i>aux petits légumes et pommes de terre</i>	11,30€
LASAGNES À LA BOLOGNAISE:	7,88€
LASAGNE ÉPINARD / RICOTTA:	6,20€
PAËLLA : <i>Porc, poulet, chorizo, moules, poisson, gambas</i>	11,03€
PARMENTIER DE CANARD VITELOTTE <i>Éffiloché de canard et purée de pommes de terre vitelotte</i>	8,93€
TARTIFLETTE : <i>Pommes de terre, lardons, jambon, oignons, reblochon, salade verte</i>	8,30€
MORBIFLETTE <i>Pommes de terre, lardons, saucisses de Morteau, oignons, morbier, salade verte</i>	8,93€

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€
Médaillon 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 ENTREMETS

(4,50€ la part)

INFINIMENT CITRON : Génoise citron, Mousse citron jaune & Crèmeux yuzu basilic

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

INSTANT PASSION : Génoise, Coulis framboise, Mousse passion Coulis gélifié mangue

ROYAL CHOCOLAT : Génoise 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, Génoise noisette,

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

FORêt NOIRE : Génoise chocolat, Chantilly chocolat, Chantilly vanille & Griotte

FRAMBOISIER

FRAISIER

NOS AUTRES GOURMANDISES SUCRÉES

• NOS BUFFETS DE DESSERT :

3 CHOIX : 4,00€/pers

Mini crème brûlée

Framboisier

Mini feuillantine au chocolat

Mini salade de fruits frais

Mini mousse au chocolat

Macaron

6 CHOIX : 7,35€/pers

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€)