

Menu de *Valentine's Day* Saint-Valentin



SAMEDI 14 FÉVRIER

Notre chef vous propose différents plats à déguster à la maison

**Retrait en boutique le samedi 14 février
entre 10h00 & 15h00**

Notre restaurant sera également ouverte à partir de 19h30

Uniquement sur réservation



à emporter



• Apéritif:

Assortiment de 6 amuses-bouches (pour 2 personnes)

7,00€

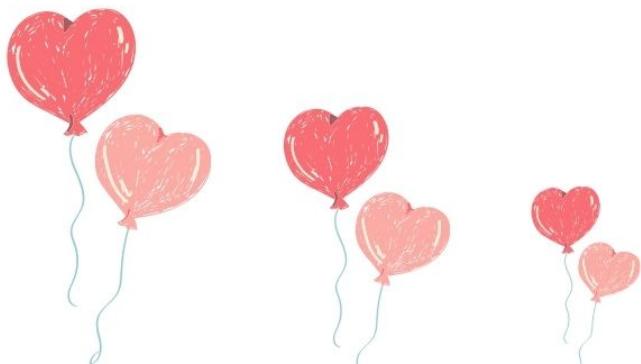
• Nos entrées:



Croûte aux morilles	12,50€
Passion autour de la coquille Saint-Jacques	11,50€
Nougat de foie gras à la framboise	9,50€
Foie gras de canard & son chutney à la myrtille	9,50€
Tiramisu de crabe & truite fumée	6,00€

• Nos plats:

Dos de skrei des îles Lofoten en croûte de comté	13,00€
Filet de boeuf rossini aux fruits secs	18,00€
Brochette de saumon & Saint Jacques, légumes croquants	14,00€
Suprême de poulet fermier et sa crème d'amour	12,00€



à emporter



• Nos accompagnements:

Tatin de pommes paille	3,50€
Pithivier colorés	3,70€
Risotto de céleri	3,50€
Brochette de légumes anciens	2,90€
Méli Mélo de légumes sur son émulsion de potimarron <i>(pour 2 personnes)</i>	5,10€

• Nos desserts:

Coeur aux fruits rouges	5,00€
Coeur chocolat Intense	5,00€
Assortiment de 6 mignardises sucrées <i>(pour 2 personnes)</i>	6,50€

**N'hésitez pas à nous contacter par email ou par téléphone
si vous souhaitez passer votre commande.**

Avant le JEUDI 12 FÉVRIER 17h00



**03 81 82 05 60
contact@nicolastraiteur.fr**





Menu Saint-Valentin

Valentine's
Day

50.00€

Apéritif :

Assortiment de mignardises salées

Entrée :

Croûte aux morilles

ou

Nougat de foie gras à la framboise

ou

Passion autour de la coquille Saint-Jacques

Plat :

Suprême de poulet fermier et sa crème d'amour
ou

Dos de skrei des Iles Lofoten en croûte de comté
ou

Filet de boeuf rossini aux fruits secs
supplément de 2,00€

Dessert :

Coeur aux fruits rouges
ou

Coeur chocolat Intense
ou

Assortiment de mignardises sucrées



Le SAMEDI 14 FÉVRIER
DANS NOTRE RESTAURANT
À partir de 19h30
Uniquement sur réservation

