



MENU

FÊTES DES MÈRES



SAMEDI 30 MAI 2026

De 8h00 à 15h00

**Contactez nous par mail ou par téléphone
pour passer votre commande**

0381820560

contact@nicolastraiteur.fr

38 Grande Rue 25770 FRANOIS





MENUS AU CHOIX

25,00€

Assortiment d'amuse-bouches



Trilogie autour du Saumon

ou

Méli-Mélo du Périgord



*Suprême de Pintade sauce
homardine & écrevisses*

ou

Araignée de porc façon iberique

MENUS AU CHOIX

29,90€

Assortiment d'amuse-bouches



*Opéra de Foie Gras à la rhubarbe
et aux fraises confites*

ou

*Chaud Froid de St Jacques et
tomates, crème d'asperges*



Cabillaud à la crème de Yuzu

ou

*Filet de boeuf Wellington
(6 personnes minimum)*

GARNITURES :

Tian de légumes provençaux et Risotto aux asperges et parmesan

DESSERTS AU CHOIX

Millefeuille aux gariguettes

ou

Macarons framboise & pistache aux effluves de Pontarlier

ou

*Ganache montée vanille avec un crémeux fraise entre 2 biscuits financier
amande, sur un croustillant praliné*



NOS ENTRÉES

<i>Méli-Mélo du Périgord</i>	6,00€
<i>Trilogie autour du Saumon</i>	6,00€
<i>Chaud Froid de St Jacques et tomates & sa crème d'asperges</i>	9,00€
<i>Opéra de Foie Gras à la rhubarbe et aux fraises confites</i>	9,00€



NOS PLATS

<i>Cabillaud à la crème de Yuzu</i>	14,00€
<i>Suprême de Pintade sauce homardine & écrevisses</i>	13,00€
<i>Araignée de porc façon iberique</i>	13,00€
<i>Filet de boeuf Wellington (6 personnes minimum)</i>	21,00€

GARNITURES : 4,00€

Tian de légumes provençaux et Risotto aux asperges et parmesan



DESSERTS AU CHOIX *4,50€*

Millefeuille aux gariguettes

ou

Macarons framboise & pistache aux effluves de Pontarlier

ou

*Ganache montée vanille avec un crémeux fraise entre 2 biscuits financier
amande, sur un croustillant praliné*



N'hésitez pas à nous contacter par mail ou bien par
téléphone pour passer votre commande.

contact@nicolatraiteur.fr

03 81 82 05 60

L'équipe Nicolas Traiteur