

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 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

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

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 ANIMATIONS

(prix par personne)

• ANIMATION VÉGETARIENNE : 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 HUITRES	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€

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 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 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

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 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

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€

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

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€)

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

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-mortéau / 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

- **Rösti, 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**