

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 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

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

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

NOS ANIMATIONS

(prix par personne)

• ANIMATION VÉGÉTARIENNE : 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 HÛITRES	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€

NICOLAS TRAITEUR

38 GRANDE RUE 25770 FRANOIS
contact@nicolastraiteur.fr
03 81 82 05 60

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 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 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

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

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€

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

NICOLAS TRAITEUR

38 GRANDE RUE 25770 FRANOIS
contact@nicolastraiteur.fr
03 81 82 05 60

NOS AUTRES GOURMANDISES SUCRÉES

• NOS BUFFETS DE DESSERT :

3 CHOIX : 4,00€/pers

6 CHOIX : 7,35€/pers

Mini crème brûlée

Framboisier

Mini feuillantine au chocolat

Mini salade de fruits frais

Mini mousse au chocolat

Macaron

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 : Gênoise citron, Mousse citron jaune
& Crèmeux yuzu basilic

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

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

ROYAL CHOCOLAT : Gênoise 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,
Gênoise noisette,

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

FORÊT NOIRE : Gênoise 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-marteau / 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