



CARTE 2021



Pour vos fêtes de fin d'année
ou vos événements à venir pour l'année 2021,
Nicolas vous propose sa carte de produits maison!





LES AMUSE BOUCHES

- La miche : jambon, Comté, foie gras, bresi, échine fumée
60 pièces 30 €
- Le pain nordique : saumon fumé, thon, truite fumée, chair de crabe
12 pièces 9 € 24 pièces 18 €
36 pièces 27 € 48 pièces 36 €
- Le plateau canapés
12 pièces 15 € 48 pièces 45 €
- Le plateau festif (20 pièces) 26 €
– Douceur de crabe et patate douce
– Rillettes aux deux saumons sur toast
– Mini buns de foie gras et abricot
– Brochette de gambas marinées
- Les feuilletés prestige : assortiments de minis-croûtes garnies de Saint-Jacques, morilles et escargot
12 pièces 14.40 € 24 pièces 28.40 €

LES ENTRÉES

Les entrées froides (prix par personne)

- Terrine de foie gras de canard maison et son chutney figues et pain de mie (50 gr) 6.50 €
- Mosaïque de Saint-Jacques et écrevisses à la pomme Granny, petite salade et réduction passion 6.20 €
- Foie gras en morceaux entiers au détail (sous vide) 110 €/kg
- Saumon fumé maison en paquet de 500 gr 40 €/kg
- Truite fumée du Jura 45 €/kg

Les entrées chaudes (prix par personne)

- Croûte aux morilles (200 gr) 11 €
- Croûte forestière et morilles (200 gr) 7.50 €
- Coquille Saint-Jacques safranée (Saumon, fondue de poireaux, moules, champignons et crevettes) 7.50 €
- Filet de bar poché au lait d'olive verte, asperges étuvées, tagliatelle à l'encre de seiche et sauce langoustine 10.50 €
- Sandre en croûte de Comté de Sancey, suc de Savagnin, sa fondue de poireaux 11 €

LES PLATS CHAUDS

(prix par personne)

- Brochette de saumon et Saint-Jacques, légumes croquants et sa crème acidulée au citron vert 11.50 €



- Joue de porc confite dans son jus
au pain d'épices 7.50 €
- Magret de canard à l'orange
et au miel 9.50 €
- Fricassée de chapon au vin jaune
et morilles 11.60 €
- Filet de bœuf farci aux morilles
et en robe de bresi maison 14.60 €
- Noisette de filet de cerf, insert foie gras,
et sa sauce grand veneur 15 €



LES GARNITURES

Les garnitures (prix par personne)

- Gratin dauphinois 3 €
- Duo de garnitures - Gratin dauphinois
& poêlé de champignons (giroles, cèpes,
morilles, paris, trompette, etc..) 5 €
- Trilogie de garnitures
Gratin de potimarron au lait de coco
et citron vert et ses graines de courges
torréfiées 6 €

LES FROMAGES

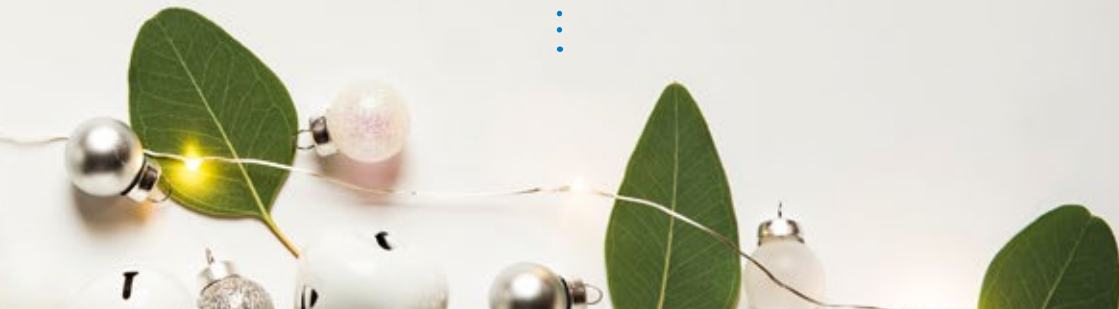
(Commande 6 personnes minimum)

Plateau de fromage (prix par personne)
Comté, Morbier, cancoillotte maison,
Champagney (ferme du pré Verdot)
et Époisses 5 €

LES BÛCHES DE XAVIER MIVELLE

Taille unique 4/6 pers 24.50 €

- **Exotique**
Mousse exotique, crémeux exotique avec
ses dés d'ananas pochés à la vanille,
biscuit coco
- **Spécialité Mivelle**
Biscuit tendre aux amandes, feuilleté
coulant praliné/noisettes, mousse chocolat
- **Framboisine**
Crème légère vanille de Madagascar,
compotée de framboises, biscuit moelleux
amandes
- **Poire Caramel**
Mousse caramel, biscuit moelleux amandes,
poires vanillées, croustillant feuilleté praliné
- **Tout chocolat**
Mousse chocolat 70 %, biscuit chocolat,
crémeux chocolat 59 %, biscuit
amandes/chocolat





Livraison offerte le 24 décembre à partir d'une personne dans tout le Grand Besançon pour les premières commandes passées avant le 20 décembre pour Noël et sans date limite pour Nouvel An.

Afin de répondre à vos attentes, nous vous demandons de bien vouloir passer commande par mail ou par téléphone.



Nicolas Morel

contact@nicolastraitteur.fr
03 81 82 05 60

Nicolas Traitteur

1 chemin des Arbeux
25770 Chemaudin et Vaux

La Table de Nicolas

5 rue Louis Garnier
25000 Besançon

MIGNARDISES SUCRÉES DE XAVIER MIVELLE

Assortiment d'éclairs, tartelettes fruits frais, macarons...

- Le plateau de 12 11.40 €
- Le plateau de 24 22.80 €
- Le plateau de 35 33.25 €
- Le plateau de 55 52.25 €



Bonnes fêtes de fin d'année!

www.nicolastraitteur.fr

