



CARTE 2022



Pour vos fêtes de fin d'année ou vos événements à venir pour l'année 2022, Nicolas vous propose sa carte de produits maison !





LES AMUSE BOUCHES

- **La miche** : jambon, Comté, foie gras, bresi, échine fumée
60 pièces 35,00 €
- **Le pain nordique** : saumon fumé, thon, truite fumée, chair de crabe
 - 12 pièces 11,00 €
 - 24 pièces 20,00 €
 - 36 pièces 30,00 €
 - 48 pièces 40,00 €
- **Le plateau canapés**
 - 12 pièces 15,00 €
 - 48 pièces 45,00 €
- **Le plateau festif (20 pièces) 26,00 €**
 - Douceur de crabe et patate douce
 - Rillettes aux 2 saumons sur toast
 - Mini buns de foie gras et abricot
 - Mini burger de homard
- **Les feuilletés prestige** : assortiment de mini-croûtes garnies de Saint-Jacques, morilles et escargots
 - 12 pièces 15,60 €
 - 24 pièces 31,20 €

LES ENTRÉES

Les entrées froides
(prix par personne)

- Foie gras de canard maison et son chutney de figes et pain de mie (50g) 6,90 €
- 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*) 95 €/kg
- Saumon fumé maison 42 €/kg
- Truite fumée du Jura 47 €/kg

Les entrées chaudes
(prix par personne)

- Croûte aux morilles (200g) 11,50 €
- Croûte forestière et morilles (200g) 7,75 €
- Coquille Saint-Jacques safranée (saumon, fondue de poireaux, moules, champignons et crevettes) 7,75 €
- Filet de lingue bleue poché au lait d'olive verte, asperges étuvées, tagliatelles à l'encre de seiche et sauce langoustine 10,70 €
- Sandre en croûte de Comté de Sancey, suc de Savagnin et sa fondue de poireaux 11,20 €



LES PLATS CHAUDS

(prix par personne)

- Suprême de pintade forestier 7,90 €
- Brochette de saumon et Saint-Jacques, légumes croquants et sa crème acidulée au citron vert 11,70 €
- Magret de canard à l'orange et au miel 9,50 €
- Fricassée de chapon au Vin Jaune et morilles 11,80 €
- Tournedos de filet de bœuf aux cèpes et girolles 15,20 €
- Noisette de filet de cerf, insert foie gras et sa sauce grand veneur 15,00 €

& GARNITURES

(prix par personne)

- Gratin dauphinois 3,00 €
- Duo de garnitures - Tian aux saveurs d'automne (potimarron et pomme) & Brochette de légumes 5,00 €
- Trilogie de garnitures : Mœlleux au céleri & Poêlée de champignons (girolles, cèpes, paris, morilles, trompettes, etc.) & Brocolis à la française 6,00 €

LES FROMAGES

Commande pour 6 personnes minimum
(prix par personne)

- Plateau de fromage : Comté, Morbier, Cancoillotte maison, Champagney (Ferme du Pré Verdoy) et Époisses 5,00 €



LES BÛCHES DE

Xavier Mivelle

Taille unique 4/6 personnes 26,50 €

- **Spécialité Mivelle** : Biscuit tendre aux amandes, feuilleté coulant praliné-noisettes, mousse chocolat
- **Poire Caramel** : Mousse caramel, biscuit mœlleux amandes, poires vanillées, croustillant feuilleté praliné
- **Douceur Fruits rouges** : Croustillant chocolat blanc, biscuit mœlleux amandes, crème légère aux 2 citrons et compotée de fruits rouges
- **Bûche glacée de Nicolas** 24,50 €



MIGNARDISES SUCRÉES DE *Xavier Mivelle*

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

- Le plateau de 12	12,60 €
- Le plateau de 24	25,20 €
- Le plateau de 35	36,75 €
- Le plateau de 55	57,75 €



ÉDITION LIMITÉE *Spécial Nouvel An*

Notre entremet féérique sera composé
d'une crème légère Champagne rosé,
comptée de fruits rouges (fraises des
bois et framboises), biscuit pain de
Gênes.

Disponible uniquement les 30 et 31 décembre
en 4/6 personnes et 6/8 personnes.

LIVRAISON

- 20 € pour une commande d'un montant inférieur à 150 €
- 15 € pour une commande d'un montant compris entre 150 € et 250 €
- 10 € pour une commande d'un montant compris entre 250 € et 400 €
- Livraison gratuite au delà de 400 € de commande

Afin de répondre à vos attentes, nous
vous demandons de bien vouloir
passer commande par mail ou par
téléphone avant le 19 décembre pour
Noël, et avant le lundi 27 décembre
inclus pour la Saint Sylvestre.



Nicolas Morel
contact@nicolastraiteur.fr
03 81 82 05 60



Nicolas Traiteur
1 chemin des Arbeux
25770 Chemaudin et Vaux



La Table de Nicolas
5 rue Louis Garnier
25000 Besançon

www.nicolastraiteur.fr

Bonnes fêtes de fin d'année !