



MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de tartelettes aux 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 €



Bonnes fêtes de fin d'année !

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 lundi 19 décembre pour Noël, et avant le mardi 27 décembre inclus pour la St Sylvestre.



Nicolas Morel

contact@nicolatraiteur.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.nicolatraiteur.fr

Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique - Graphisme : Aurélie Epenoy 06 79 53 14 24 - Nicolas Traiteur : 821 459 823 R.C.S. Besançon



CARTE 2023



Pour vos fêtes de fin d'année ou vos événements à venir pour l'année 2023, Nicolas vous propose sa carte de produits maison !





LES AMUSE BOUCHES

- **La miche** : jambon, Comté, foie gras, Bresi, échine fumée
60 pièces **40,00 €**
- **Le pain nordique** : saumon fumé, thon, truite fumée, chair de crabe
 - 12 pièces **11,90 €**
 - 24 pièces **21,60 €**
 - 36 pièces **32,40 €**
 - 48 pièces **43,20 €**
- **Le plateau de canapés**
 - 12 pièces **16,20 €**
 - 48 pièces **48,60 €**
- **Le plateau "Prestige"**
 - Mini cube de cochon confit au foie gras et épices
 - Mini pince de bresi à la crème
 - Mini brochette de gambas à l'ananas
 - Mini cube de homard à la passion
 - 12 pièces **20,00 €**
 - 20 pièces **30,00 €**
- **Les feuilletés "Prestige"** : assortiment de mini croûtes garnies, saumon, morilles, escargots, légumes
 - 12 pièces **20,00 €**
 - 24 pièces **35,00 €**



LES ENTRÉES

Les entrées froides (prix par personne)

- Foie gras entier de canard "maison" et son chutney mangue-ananas et pain de mie (50g) **9,00 €**
- Mosaïque de homard et saumon fumé maison à la passion, salade de doucette et d'orange **6,70 €**
- Foie gras entier de canard "maison" (au poids sous vide) **140 €/kg**
- Saumon fumé **45 €/kg**
- Truite fumée **50 €/kg**

Les entrées chaudes (prix par personne)

- Croûte aux morilles (200g) **12,40 €**
- Croûte forestière (200g) **8,40 €**
- Coquille Saint-Jacques **8,40 €**
- Escargots de la rivière Drugeon la douzaine **7,50 €**
- Sandre en croûte de Comté de Sancey, suc de Savagnin et sa fondue de poireaux **12,10 €**



LES PLATS CHAUDS

(prix par personne)

- Suprême de pintade forestier **9,90 €**
- Brochette de saumon et Saint-Jacques, légumes croquants et sa crème acidulée au citron vert **12,70 €**
- Ballotine de chapon farcie aux noix et vieux Comté **14,20 €**
- Fricassée de chapon au Vin Jaune et morilles **12,30 €**
- Tournedos de filet de bœuf aux cèpes et girolles **16,40 €**
- Pavé de cerf et son jus corsé au Cognac Fine Champagne **12,50 €**

& GARNITURES

(prix par personne)

- Gratin dauphinois **3,00 €**
- Poêlée de champignons : morilles, cèpes, trompette, paris, girolles, etc. (100gr) **3,50 €**
- Duo de garnitures : Lasagnes épinards ricotta et potimarron poêlé aux saveurs de vin chaud **5,00 €**
- Trilogie de légumes : Gratin de pommes de terre d'hiver au Morbier & Brocoli à la française & Timbale de choux rouge au lard fumé **6,00 €**

LES FROMAGES

Commande pour 6 personnes minimum
(prix par personne)

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



LES BÛCHES DE *Nicolas*

Taille unique 4/6 personnes **30,00 €**

- **Chocolat Caramel**
Croustillant chocolat, mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc, caramel
- **Exotique**
Biscuit coco, mousse ananas, crémeux mangue, mousse coco
- **Fruits rouges citron**
Biscuit, mousse fraise, mousse citron, confit de fruits rouges