

Carte association 2025

Descriptif et devis sur
demande

Management de votre réception sur le site de
votre choix



Nico Réceptions

ZI de la Fromentinière, rue de l'Europe

49360 Maulévrier

Tél: 02 41 30 91 89

E.mail : nico2receptions@orange.fr

Menu à 13,90€/pers



Entrées Froides

Choux au saumon fumé, crème ciboulette, salade croquante

Black bun's basque et salade de légumes grillés

Assiette de tapas angevines (brochette de rillauds, fouace chèvre, rillettes de sandres)

Assiette Méridionale : mini ratatouille, escabèche de thon, jambon cru

Salade de gésiers, lardons et toast mousson de canard

Assiette de tapas Landaises : toast tiède de rillettes de canard, jambon cru de Bayonne, salade coco tomate

Cheese cake saumon fumé / Mesclun de salade

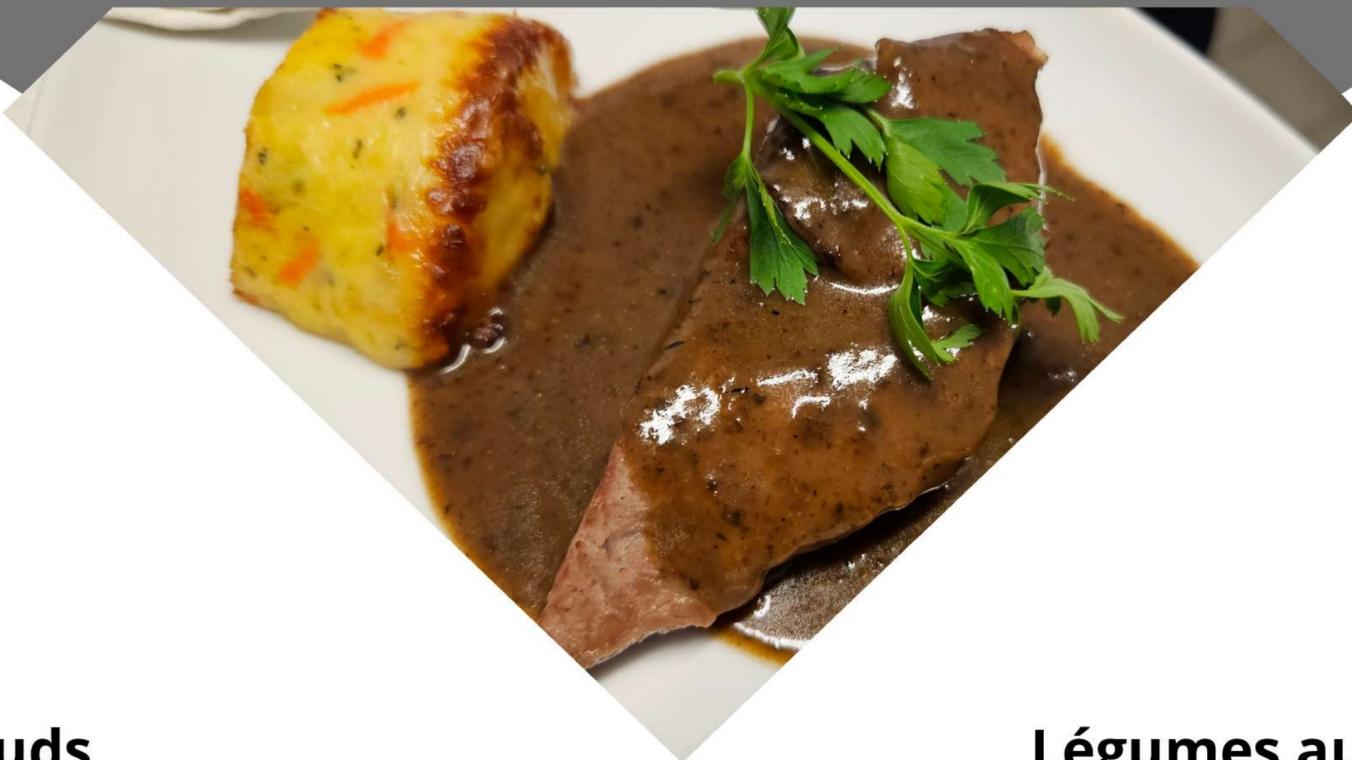
Assiette du pêcheur: terrine de poisson, crevette marinée, sauce tartare

Entrées Chaudes (en cassolette) *suppl. 0,75€*

- Duo de loup de mer et saumon au beurre blanc et julienne de légumes.
- Cœur de merlu, sauce aurélie et petits légumes
- Marbré de raie et velouté de cresson
- Gratin de poissons cuisiné à l'armoricaine
- Dos de colin / Fruits de Mer au curry doux
- Blanquette de Cabillaud, moules, crevettes



Menu à 13,90€/pers (suite)



Plats Chauds

- Rôti échine porc, moutarde à l'ancienne
- Mignonnette de poulet à la forêtière
- Langue de bœuf sauce piquante
- Mignon de porc braisé, réduction au Porto
- Fondant de bœuf façon carbonnade
- Sauté de veau au curry et poivrons doux
- Joue de porc confite façon Marengo
- Filet de volaille façon basquaise
- Longe de porc façon orloff, jus léger au thym

Légumes au choix

- Gratin dauphinois
- Gratin de légumes
- Pommes de terre grenailles
- Poêlée de légumes
- Pommes fruits rôties
- Tomates provençales
- Poêlée de champignons
- Mousseline de patate douce

Fromages

- Assiette de 2 Fromages
- Portion de Camembert
- Assiette de 3 Fromages : suppl. 0,50€



Menu à 13,90€/pers (suite)



Desserts Individuels

- Macaronnade de Fruits de Saison
- Éclair façon Paris Brest
- Finger chocolat et mousse caramel beurre salé
- Sablé façon citron meringué
- Gâteau aux pommes et noix du Périgord
- Brioche perdue et glace vanille
- Bavarois framboise
- Pavlova fruits frais
- Soufflé glacé grand Marnier
- Tiramisu framboise

Assiette gourmande

2 produits dans la même assiette

- Tarte fine aux pommes
- Tiramisu spéculoos
- Panna cotta fruits rouges
- Crème caramel beurre salé
- Mousse chocolat
- Mini Tropéziénne
- Mini Paris Brest
- Cannellé bordelais
- Brochette de fruits frais
- Tarte citron meringuée
- Entremet poire caramel

Prestations complémentaires



Nappage + Serviettes tendances.....	0,80€/pers
Pain (petit pain + boule tranchée)	0,60€/pers
Café.....	0,60€/pers
Service	2,60€/pers
Dressage.....	0,80€/pers



LOCATION

Location de vaisselle

Formule à 1,50€

1 Assiette / 1 Couteau / 1 Fourchette

1 Petite Cuillère / 1 Verre

Matériel Jetable

Formule à 2,00€

2 Assiettes / 1 Couteau / 1 Fourchette

1 Petite Cuillère / 1 Verre

Tasse + touille en plastique

Assiette Supplémentaire : 0,25€

Verre Supplémentaire : 0,25€



Location de matériel

(si il n'y a pas de matériel sur place)

Four.....100€

Etuve90€

Gaz + trépied90€

Forfait salle sans lave vaisselle.....120€



PLATS UNIQUES

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

PLATS DU MONDE

Paëlla poulet, chorizette, moules, calamars, crevettes	11€00/pers
Couscous poulet, agneau, merguez, légumes, semoule	11€00/pers
Mafé de poulet pommes de terre, cacahuètes	9€80/pers
Tajine de poulet légumes, semoule	9€60/pers
Jambalaya riz cuisiné	9€60/pers
Sautée de porc au caramel noddles aux légumes	9€00/pers
Rougail saucisse riz	8€90/pers
Chili con carné riz	8€50/pers



PLATS TYPIQUES

Cassoulet	10€50/pers
Pot au feu légumes, viandes, paleron/jarret, mayonnaise	11€00/pers
Potée vendéenne pomme de terre, poitrine, jarret, saucisse	9€50/pers
Tartiflette avec charcuterie et salade verte	8€90/pers

NOS CHOUCROUTES

Choucroute poitrine, jarret, saucisse, pommes de terre	10€80/pers
Choucroute de la mer choux, pommes de terre, 2 poissons, beurre blanc	9€60/pers



Tarif 2025

Conditions Générales de Vente : Base de 100 personnes minimum. Location de Salle, personnel non Compris.

Pour Réserveation : Acompte à verser 300 €. Le nombre de convives est à confirmer 8 jours avant la date de la réception, passé ce délai le nombre indiqué sera facturé.

DEVIS GRATUIT