



CARTE

TRAITEUR

Plats à Emporter



LOCATION DE VAISSELLE

COCKTAIL

ENTREPRISE

PLAT UNIQUE

FAMILLE

COMMUNION

BUFFET

AMIS

BAPTÊME

ANNIVERSAIRE



Nico réceptions
ZI de la Fromentinière
49360 Maulévrier

02 41 30 91 89

nico2receptions@orange.fr

COCKTAIL

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

Les commandes sont au minimum pour 10 personnes.

NOS FORMULES

Formule N°1 **4€80/PERS**

- 2 Minis cakes
- 2 Assortiment de wraps
- 2 Gougères emmental



Formule N°2 **6€90/PERS**

- 2 Navettes saumon/jambon
- 2 Blinis crevette
- 2 Assortiment de wraps
- 2 Gougères emmental

Formule N°3 **14€30/pers**

- 2 Verrines au choix (cf.carte)
- 1 Club sandwich crabe,citron vert
- 1 Club sandwich jambon
- 1 Blini crevette
- 1 Toast saumon fumé
- 1 Brochette bleu d'Auvergne/saucisson sec
- 1 Brochette pancetta/gouda cumin
- 1 Chouquette garnie
- 1 Paris Brest
- 1 Tartelette citron meringuée

Formule N°4 **17€50/pers**

- 2 verrines au choix (cf.carte)
- 1 Brochette gambas tandoori/ananas
- 1 Brochette canard miel, gingembre,citron
- 1 Toast Foie Gras
- 1 Black bun's basque
- 1 Club sandwich crabe,citron vert

Planche de fromage à picorer

- Tartelette caramel
- Choux à la crème
- Brochette de fruits frais



Planche Apéritive **6€50/pers**

Planche de charcuterie et pickles de fromages



COCKTAIL

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

Les commandes sont au minimum pour 10 personnes

À LA CARTE

NOS BROCHETTES (tarifs à l'unité)

Gambas tandoori, ananas	1€90
St Jacques snackées, tomates confites	2€20
Poulet curry, teriyaki	1€60
Canard miel, citron, gingembre	1€80
St Nectaire, raisin	1€10
Bleu d'Auvergne, saucisson sec	1€10
Emmental, pomme	1€10
Mozzarella tomates, pesto	1€10
Pancetta/gouda cumin	1€10



NOS ASSORTIMENTS CHAUDS (tarifs à l'unité)

Mini croque monsieur	1€60
Mini burger	1€80
Mini quiche	1€20
Mini pizza	1€20
Mini fouace rillettes/chèvre	1€60
Mini préfou	1€50
Pruneau lardé	1€20
Abricot lardé	1€20

NOS ASSORTIMENTS FROIDS (tarifs à l'unité)

Blini crevette	1€30
Pain surprise 1 pain pour 20 invités= 40 sandwichs	33€00
Navette garnie saumon/jambon	1€20
Black bun's basque pain burger, fromage, tomate, jambon sec	1€70
Black bun's norvégien pain burger, mousse chèvre, saumon fumé	1€70
Toast foie gras maison	1€50
Macaron foie gras, sésame	1€50
Mini cake salé	1€00



Gougère emmental	0€80
Assortiment de Wraps	1€10
Toast de saumon fumé maison	1€30
Panier de légumes croquant	2€50
Club sandwich crabe/citron vert	1€20
Club sandwich jambon	1€20

COCKTAIL

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

Les commandes sont au minimum pour 10 personnes

À LA CARTE

VERRINES (tarifs à l'unité)

La Nordique

Saumon fumé, fromage frais, aneth

1€80

La Louisiane

tartare d'écrevisses, ananas

1€80

L'Estivale

melon, verveine

1€80

La Greco

Tsatsiki concombre, jambon

1€80

L'Antillaise

St Jacques, crème fouettée agrumes

1€80

La Provençale

Thon, courgette, sésame

1€80

La Périgord

Pommes, magret fumé, pruneau

1€80

La Parmentière

crèmeux de poireaux, confit de pintade, huile de truffe

1€80

L'Exotique

coulis de passion, pétoncle, coriandre

1€80

La Végé

tartare de tomates, olives, feta

1€80

La Petite Poulette

Mimosa d'oeuf, tomates

1€80

La Bretonne

Taboulé de choux fleur, huile de noisette

1€80

PETITES GOURMANDISES (tarifs à l'unité)

Panna cotta fruits rouge

1€60

Macaron

1€60

Cannellé bordelais

1€60

Tartelette chocolat

1€60

Tartelette caramel

1€60

Tartelette citron meringuée

1€60

Mini financier

1€60

Paris Brest

1€60

Eclair

1€60

Chouquette garnie

1€60

Choux à la crème

1€60

Brochette fruits frais

1€60



MENUS

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

POSSIBILITÉ
DE
MODIFIER
LES MENUS
SUR DEVIS

Les commandes sont au minimum pour 10 personnes

MENU ÉPICURIEN 33€90/PERS

Menu sans entrée OU sans poisson
28€90/PERS

La trilogie

Foie Gras "graines et fruits secs", fines tranches de magret fumé/
quenelles de pommes caramélisées

ou

L'Ostré

6 Huîtres farcies "prêts à réchauffer"



Chaudrée de St Jacques au Whisky et fruits de mer
Julienne de légumes

ou

Wok de gambas façon Thaï

Magret de canard, réduction d'airelles acidulées
2 garnitures au choix

ou

Filet de bœuf poêlé, sauce bordelaise
2 garnitures aux choix



Plateau de fromages 5 variétés

Dessert au choix (cf carte)



MENUS

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

POSSIBILITÉ
DE
MODIFIER
LES MENUS
SUR DEVIS

Les commandes sont au minimum pour 10 personnes

MENU SAVEUR 28€90/PERS

Menu sans entrée OU sans poisson
24€90/PERS



Tiramisu de St Jacques à la coriandre, mousse légère aux agrumes
brochette de crevettes

ou

Délice du Périgord : macaron foie gras, cappuccino de petits pois menthe
carpaccio de canard mariné

Saumon/merlu façon blanquette (moules et champignons persillés)

ou

Gratinée de pétoncles, poireaux, crémeux de coquillages

Médailon de filet mignon de porc, réduction au porto
2 garnitures au choix

ou

Fondant de Bresse, façon forestière, crème de lard fumé
2 garnitures au choix



Plateau de fromages 5 variétés

Dessert au choix dans la carte



MENUS

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

POSSIBILITÉ
DE
MODIFIER
LES MENUS
SUR DEVIS

MENU TERROIR 22€90/PERS



La landaise

Salade de gésiers/lardons/tomates cerises/croûtons et vinaigrette balsamique, servie en cassolette

ou

La norvégienne

Saumon fumé, pain de campagne toasté et crème ciboulette

Pavé de Merlu, sauce Aurélie ou beurre blanc
Julienne de petits légumes

ou

Échine de porc braisé, réduction au porto

Plateau de fromages 5 variétés

Dessert au choix dans la carte



MENU ENFANT 10€/PERS



Mousson de canard, cornichons

Cordon bleu, pommes de terre

Ou

Burger

Ou

Filet de poulet à la crème

Donut's chocolat

À LA CARTE

Frais de
livraison nous
consulter

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

Les commandes sont au minimum pour 10 personnes.

PLATS À LA CARTE

ENTRÉES (tarifs à l'unité)

La Trilogie

Foie Gras "graines et fruits secs", fines tranches de magret fumé/ quenelles de pommes caramélisées

12€90

L'ostré

6 Huîtres farcies "prêt à réchauffer"

12€00

Tiramisu de St Jacques

coriandre, mousse légère aux agrumes, brochettes de crevettes.

10€60

Le pain marin

Terrine de poissons et pétoncles, mayonnaise, tomates confites et crème montée basilic/citron

10€20

Délice du Périgord

Macaron de foie gras, cappuccino de petits pois menthe, carpaccio de canard mariné

9€90

Assiette gourmande iodé

Terrine de poisson/ 3 crevettes/mayonnaise aux herbes et saumon fumé

9€80

La norvégienne

Saumon fumé, pain de campagne toasté et crème de ciboulette

9€10

La landaise

Salade de gésiers/ lardons/ tomates cerises/ croûtons et vinaigrette balsamique (servie en cassolette)

8€50

La cocotte

Oeuf mollet/ mesclun de salade/ chiffonnade de Serrano/ vinaigrette au pesto rosso, servie en cassolette

8€00

Toutes nos entrées sont dressées à l'assiette ou en verrine.

POISSONS (tarifs à l'unité)

Filet de bar grillé sauce safranée

12€90

Chaudrée de Noix de St Jacques et fruits de mer flambés au whisky

12€80

Saumon/ merlu façon blanquette (moules et champignons persillés)

10€10

Cassolette de cabillaud et crevettes au curry doux

9€80

Wok façon Thaï

9€50

Gratinée de pétoncles, poireaux, crémeux de coquillages

9€30

Pavé de Merlu sauce beurre blanc ou Aurélie

8€90

Dos de lieu Noir Rôti, beurre Nantais

8€50



Tous nos poissons sont accompagnés de petits légumes. Possibilité de changer la sauce.

À LA CARTE

Frais de
livraison nous
consulter

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

Les commandes sont au minimum pour 10 personnes.

PLATS À LA CARTE

VIANDES (tarifs à l'unité)

Filet de veau en grenadin crème de morilles	12 € 90	Filet mignon de Porc en médaillon sauce moutarde à l'ancienne	10 € 00
Filet de Boeuf sauce Bordelaise	12 € 80	Joue de boeuf braisée aux oignons	9 € 70
Magret de canard réduction d'airelles acidulées	12 € 50	Blanquette de veau aux champignons	9 € 60
Navarin d'agneau	12 € 00	Noix de joue de Porc confite au curry	9 € 10
Fondant de Bresse façon forestière crème de lard fumé	11 € 70	Parmentier de canard confit	8 € 80
Noisette de veau basse température sauce normande	10 € 40	Échine de porc braisé réduction au porto	8 € 90
Filet de pintade crème de Jasnière, cébette et oignons doux	10 € 30	Cuisse de poulet grillé paprika fumé et jus parfumé	8 € 50

Possibilité de changer la sauce.

2 GARNITURES AU CHOIX (compris dans le tarif)

Nos légumes

Mini Ratatouille provençale
Moelleux de légumes
(carottes/navets/courgettes)
Poêlée de légumes
Poêlée de champignons de paris persillés
crémés
Tomate provençale
Pomme fruit rôtie
Polenta poêlée au beurre demi sel
Gratin de courgettes



Nos pommes de terre

Brochette pommes de terre grenailles
Grenailles forestières (oignons, lardons, champignons)
Gratin Dauphinois
Pommes de terre vapeur persillé
Pommes de terre saladaises confites
Mousseline de patates douces

À LA CARTE

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

Les commandes sont au minimum pour 10 personnes.

PLATS À LA CARTE

FROMAGES (tarifs à l'unité)

Plateau de fromages 5 variétés	3€60
Carte de France des fromages minimum 40 pers	4€30
Planche de fromages à picorer	3€90
Croustillant de Camembert au miel Maulévrais, prêt à réchauffer	3€60



DESSERTS À PARTAGER (tarifs à l'unité)

L'automne Biscuit noisette, mousse vanille, croquant noix torréfiées, pommes caramélisées, bavaroise caramel	4€60
Le sensation Chocolat, caramel beurre salé	4€60
Tiramisu spéculos ou framboise	4€60
Le trois chocolat Mousse chocolat lait, noir, blanc	4€60
Le gourmandise Crèmeux passion, citron ananas, croustillant praliné, mousse chocolat blanc	4€60
Le Fraisier de Avril à Septembre	4€60
La tarte aux fraises de Avril à Septembre	4€60
Macaronnade Fraises et crème pistaches OU Fruits frais	4€60
L'italien mousse mascarpone croquant spéculos insert myrtilles biscuits dacquois	4€60
L'incourtournable (de Avril à Septembre) Fond de pâte sablée, crème mousseline, fraises, éclats de pistache, dacquoise pistaches	4€60

DESSERTS INDIVIDUELS (tarifs à l'unité)

Pavlova aux fruits frais	4€60
Pavlova aux fruits rouges De Avril à Septembre	5€60
L'élégance Bâtonnet de meringue, crème citron, sablé breton, gelée de framboises, mousse de fruits rouges, croustillant fruits rouges	4€60
Number cake parfum aux choix (minimum 20 pers)	4€60
Assortiment de mignardise (3/Pers 5 variétés)	4€60
Pièce montée en cône 2 Choux/Pers Vanille/Chocolat/Caramel/Praliné/ Café/Grand Marnier Choux supplémentaire à 1€50	4€60
Autre forme nous consulter Pièce montée à partir de 20 pers	



Possibilité de choisir 2 1/2 parts de gâteaux

NOS +

REPAS FAMILLE | ANNIVERSAIRE | ENTREPRISE | ASSOCIATION | BUFFET

LOCATION

FORFAIT VAISSELLE

Rendue sale **3€50/pers**

1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère, 3 verres,
3 assiettes, 1 tasse

Rendue propre **1€50/pers**

1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère,
3 verres, 3 assiettes, 1 tasse

Vaisselle plat unique rendue sale **1€00/pers**

1 couteau, 1 fourchette, 1 assiette, 1 verre



Location Caisson chauffant

20 € l'unité

Minimum 10 personnes

Les plats en caisson froid ou chaud sont à nous retourner propres.

Si c'est le cas contraire cela vous sera facturé **30€**.

Frais de livraison selon lieu, nous consulter.

AUTRES SERVICES

Nappage et serviette **1€00**

Nappe et serviette en non tissé blanc

Pain **0€60**

1 petit pain+ boule tranchée

Café **0€60**



PRESTATIONS DE SERVICES



Cuisinier sur place **40€/H/Cuisinier**

Service **40€/Heure/Serveur**

Dressage à la demande **40€/Heure**

BUFFETS

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

Formule Buffet
possible
à partir de
20 personnes

FORMULES BUFFETS

BUFFET PRESTIGE 19€90/PERS

Salades Composées 3 variétés au choix: (Présentation en saladier)

-Salade de choux à la vendéenne
-Piémontaise

-Carottes râpées
-Salade Marco Paulo

-Taboulé
-Champignons à la Grecque
-Concombre à la crème

Plateau de charcuterie Assortie

Terrine du Chef, Rillettes

Rillauds maison, Jambon fumé, Boudin Noir

Mosaïque de viandes froides (Volaille, Bœuf, Porc)

Condiments: moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons, tartare, chips

Plateau de fromages

Assortiment de Mignardises 2/pers

Déco de fruits frais

BUFFET DINATOIRE 16€90/PERS

Salades Composées 3 variétés au choix: (Présentation en saladier)

-Salade de choux à la vendéenne
-Piémontaise

-Carottes râpées
-Salade Marco Paulo

-Taboulé
-Champignons à la Grecque
-Concombre à la crème

Plateau de charcuterie Assortie

Terrine du Chef, Rillettes

Rosace de Jambon Blanc

**Mosaïque de viandes froides
(Volaille, Bœuf, Porc)**

Condiments: moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons, tartare, chips

Plateau de fromages

Tarte aux pommes

Déco de fruits frais

BUFFETS

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

Buffet à la
carte à partir
de
10 personnes

BUFFETS À LA CARTE

FORFAIT LIVRAISON : SELON DÉPLACEMENT



Salades Composées 3 variétés.....4€/pers
Plateau de charcuterie Assortie..... 4€/pers
Pâte, Rillettes,Rillaud..... 5€/pers
Assortiment de viandes froides..... 8€/pers
(Volaille,Bœuf,Porc) Condiments,chips

Plateau de fromages-5 variétés..... 3€60/pers
Carte de France des Fromages..... 4€30/pers
(minimum 40 pers)

Gratin Dauphinois..... 2€/pers
Brochette de pommes de terre..... 2€/pers

Supplément plat chaud + 2 garnitures..... 3€50/pers
En remplacement de la viande froide des buffets.

Pain..... 0€60/pers
Café..... 0€60/pers
Tarte aux pommes..... 2€50/pers
Assortiment de mignardise 2/pers..... 3€10/pers



PLATS UNIQUES

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

Les commandes sont au minimum pour 10 personnes.

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



Commande à emporter à partir de **10 personnes**

Forfait Vaisselle à la demande **1€00 (rendue sale)**
1 assiette, 1 verre, 1 couteau, 1 fourchette.

Service à la demande selon disponibilité

Pain: supplément 0€60

Formule poêlon nous consulter

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

LA BOUTIQUE

PRODUITS FRAIS ET FABRICATION MAISON

FOIE GRAS

Les 100 gr

10€00



SAUMON FUMÉ

Les 100 gr

7€00



Saumon fumé non tranché

43€00 le Kg

Saumon fumé tranché

48€00 le Kg

MAGRET FUMÉ

Magret tranché

26€00 le Kg

Magret non tranché

22€00 le Kg



RILLAUDS

17€00 le Kg

APÉRITIFS & VINS

REPAS FAMILLE | ANNIVERSAIRE | ENTREPRISE | ASSOCIATION | BUFFET

SOFT

Jus de raisin "Domaine du Petit Clocher"	10€/Btl
Jus d'Orange	4€/L
Eau Minérale	1€60/Btl
Perrier ou Coca	4€/L



APÉRITIF

Sangria	14€/L
Punch	14€/L
Kir Pétillant	13€/Btl

VINS

Anjou Blanc "Domaine du Petit Clocher"	13€/Btl
Rosé de Loire "Domaine du Petit Clocher"	12€/Btl
Anjou Rouge "Domaine du Petit Clocher"	13€/Btl
Anjou Village "Domaine du Petit Clocher"	15€/Btl
Coteaux du Layon "Domaine du Petit Clocher"	13€/Btl
Crémant de Loire "Domaine du Petit Clocher"	15€/Btl
Champagne Propriétaire	35€/Btl



BIÈRES

Stella Artois fût de 6 litres	33€/fût
Hoegaarden fût de 6 litres	34€/fût
Leffe fût de 6 litres	35€/fût
Location tireuse à bière (Verres à prévoir par le client)	20€00



LOCATION DE MATÉRIEL

REPAS FAMILLE | ANNIVERSAIRE | ENTREPRISE | ASSOCIATION | BUFFET

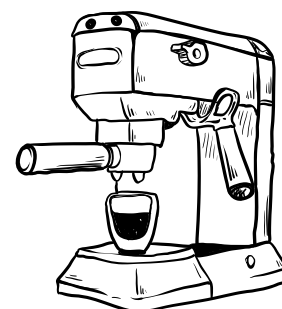
Table ronde (diamètre 180) 10pers.....	20€00
Table ronde (diamètre 160) 8pers.....	13€00
Table rectangle (180/80).....	13€00



Mange debout inox.....	15€00
Housse de mange debout.....	5€00

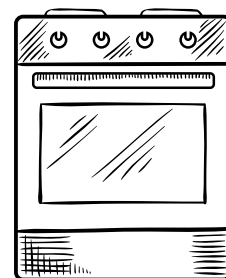
Couvert

(couteau/fourchette/petite cuillère).....	0€50 l'unité
Verre Normandie.....	0€25 l'unité
Flûte Normandie.....	0€25 l'unité
Tasse à café.....	0€25 l'unité
Pichet en verre 1 Litre.....	1€50 l'unité
Verre à jus de fruits.....	0€25 l'unité



Tarif vaisselle rendue sale

Chaise blanche PVC.....	2€ l'unité
Congélateur.....	40€
Machine à café	25€
Filtre pour machine à café.....	6€
(1 filtre pour 20 cafés)	
Percolateur (café à prévoir par le client).....	25€
Four.....	100€
Étuve chauffante.....	90€
Traiteaux gaz(gaz compris).....	90€
Plancha Gaz 63/45 (gaz compris).....	70€
Poêlon spécial Paëlla (Gaz compris).....	50€



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

NOUVEAUTÉ

Barnum blanc 3x4.5m80€ le week-end

Info: 300€ de caution (chèque restitué au retour du matériel)