Carte
Plats à emporter

BAPTÊME

FAMILLE

COCKTAIL

BUFFET

PLAT UNIQUE

ANNIVERSAIRE

COMMUNION

AMIS

LOCATION DE VAISSELLE

ENTREPRISE

NICO RÉCEPTIONS
ZI DE LA FROMENTINIÈRE
49360 MAULÉVRIER

02 41 30 91 89
NICO2RECEPTIONS@ORANGE.FR

Nos formules cocktails

NICO RÉCEPTIONS

Formule n°1 à 4€60/pers

2 gougères emmental
2 navettes garnies (saumon/jambon)
2 wraps crudités

Formule n°2 à 6€60/pers

2 gougères emmental
2 navettes garnies
2 minis cake salés
2 wraps crudités

Formule n°3 à 13€50/pers

2 verrines au choix (cf.carte)
1 club sandwich
1 blini crevette
1 navette garnie saumon fumé
1 wrap crudités

Planche de fromage à picorer façon pickles

1 chouquette
1 macaron
1 éclair

Compris dans le tarif: cuillères verrines, nappage et serviettes

Nos formules cocktails

NICO RÉCEPTIONS

Formule n°4 à 15€70/pers

2 verrines au choix (cf.carte)
1 club sandwich
1 toast foie gras
1 blini crevette
2 navettes garnies saumon fumé
1 wrap crudités

Planche de fromage à picorer façon pickles

1 tartelette caramel
1 macaron
1 mini financier

Formule n°5 à 17€10/pers

2 verrines au choix (cf.carte)
Pain surprise
2 wraps
Panier de légumes croquants
Brochette poulet curry/poivron

Planche de charcuterie et fromage à picorer

2 petites gourmandises/pers (cf.carte)

Planche de charcuterie Iberico et pickles de fromage .....**6€30/pers**

Compris dans le tarif: cuillères verrines, nappage et serviettes

Cocktail à la carte

NICO RÉCEPTIONS

Verrines

La Nordique saumon fumé, fromage frais, aneth	1€65
La Louisiane tartare d'écrevisse, ananas	1€65
L'Estivale melon, espuma au lard	1€65
L'Andalouse tomate , chorizo, fromage frais	1€65
L'Antillaise St Jacques, crème fouetté agrumes	1€65
La Provençale courgette et poulet grillé	1€65
La Périgord foie gras, pommes,pain d'épices	1€65
L'Angevine effiloché de canard, crémeux de petits pois, piment d'Espelette	1€65
La Tahitienne thon rouge, citron vert, basilic	1€65
La Greco quinoa, fêta,menthe	1€65

Brochettes

Gambas tandoori ,ananas	1€80
St Jacques snackées, tomate confite	2€00
Poulet curry, poivron	1€50
Canard miel,citron, gingembre	1€60
St Nectaire/raisin	1€00
Bleu d'Auvergne/ saucisson sec	1€00
Emmental/pomme	1€00
Mozzarela/tomates	1€00
Panceta/ gouda cumin	1€00

Tous nos tarifs indiqués sont pour 1 personne et les commandes sont au minimum pour 6 personnes

Cocktail à la carte

NICO RÉCEPTIONS

Assortiments froids

Blini Crevette	1€00
Pain surprise 1pain pour 20 invités 40 sandwichs	30€00
Navette garnie saumon/jambon	1€00
Black bun's basque pain burger,fromage,tomate,jambon sec	1€60
Black bun's norvégien pain burger,mousse chèvre,saumon fumé	1€60
Toast foie gras maison	1€40
Macaron foie gras, sésame	1€30
Club Sandiwch	1€00
Mini cake salé	1€00
Gougère emmental	0€80
Assortiment de wrap	1€10
Toast de saumon fumé maison	1€20
Panier de légumes croquant	2€00

Assortiments chauds

Mini panini	1€60
Mini burger	1€60
Mini quiche	1€00
Mini pizza	1€00
Pruneau lardé	1€00
Abricot lardé	1€00
Mini fouace rillettes, chèvre	1€50
Mini préfou	1€20
Mini feuilleté d'escargot, beurre d'ail	1€60

Petites gourmandises

Panna cotta fruits rouges	1€50
Macaron	1€50
Cannellé bordelais	1€50
Tartelette chocolat	1€50
Tartelette caramel	1€50
Tartelette fraise	1€50
Tartelette citron meringué	1€50
Mini financier	1€50
Paris Brest	1€50
Éclair	1€50
Chouquette garnie	1€50
Choux à la crème	1€50

Tous nos tarifs indiqués sont pour 1 personne et les commandes sont au minimum pour 6 personnes

La carte

NICO RÉCEPTIONS

Entrées

Terrine de foie gras — 14€90
au mélange de graines et fruits secs, pain muesli, chutney mangue

Triologie — 12€30
gambas rôties aux épices douces, cannelonis de saumon fumé, foie gras maison et sa brioche toastée

Tiramisu de St Jacques — 10€40
à la coriande, mousse légère aux agrumes brochette de crevettes

Délice du Périgord — 9€90
macaron de foie gras, cappucino de petit pois menthe, carppaccio de canard mariné

Tataki de thon et maki inversé — 9€50

Cheese cake saumon fumé — 9€10
citron vert , jeunes pousses croquantes

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

Poissons

Filet de bar snacké — 12€80
minestrone tomates basilic

Chaudrée de Lotte et St Jacques rôties — 12€60
crémeux de coquillages

Pavé de saumon — 9€80
et fruits de mer au crémant de Loire.

Cassolette de Cabillaud — 9€70
et crevette au curry doux

Wok de gambas façon Thaï — 9€50

Dos de lieu noir au four, beurre nantais — 9€10
Petits légumes, salpicon de haddock et beurre blanc

Cœur de Merlu étuvé — 8€80
sauce Aurélie ou beurre blanc

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

Tous nos tarifs indiqués sont pour 1 personne et les commandes sont au minimum pour 6 personnes

La carte suite

NICO RÉCEPTIONS

Viandes

Filet de Boeuf réduction Bordelaise	12€80
Filet de veau en grenadin crème de cèpes	13€30
Navarin d'agneau mijoté aux légumes du moment	11€90
Brochette de magret de canard façon laqué	12€90
Volaille de Bresse et langoustine, sauce homardine	11€60
Noisette de veau rôtie basse température crémeux au thym	10€30
Médaillon de filet mignon de Porc réduction au porto	9€80
Filet de pintade façon cocotte	9€80
Blanquette de veau à l'ancienne	9€50
Joue de boeuf confite aux oignons	9€40
Fondant de porc cuisiné façon marengo	8€90
Cuisse de poulet fermier grillé à la portugaise	8€50

2 Garnitures au choix

Compris dans le tarif

Nos légumes

Brunoise provençale
Moelleux de légumes
Poêllée de légumes ou de champignons
Gratin de courgettes
Tomate provençale
Pomme fruit rôties
Poire au vin

Nos pommes de terre

Pommes de terre grenailles
Gratin Dauphinois
Pommes boulangères
Pommes de terre salardaises
Purée de patates douces

Livraison en caisson chauffant

Minimum 10 personnes

Frais de Livraison: nous consulter

Tous nos tarifs indiqués sont pour 1 personne et les commandes sont au minimum pour 6 personnes.

La carte suite

NICO RÉCEPTIONS

Fromages

Plateau de fromages 3€60
5 variétés

Carte de France des fromages 4€30
minimum 40 pers

Planche de fromages à picorer 3€90

Croustillant de Camembert 3€60
au miel Maulévrais, prêt à réchauffer

Desserts à la carte

L'automnale 4€50
Biscuit noisette, mousse vanille, croquant noix torréfiées, pommes caramélisées,bavaroise caramel

Le sensation 4€50
Chocolat, caramel beurre salé

Tiramisu spéculos 4€50

Le trois chocolat 4€50
Mousse chocolat lait, noir,blanc

Le gourmandise 4€50
Crémeux passion, citron ananas, croustillant praliné, mousse chocolat blanc

Le Fraisier 4€50
de Avril à Septembre

La tarte aux fraises 4€50
de Avril à Septembre

Macaronnade 4€50
Fraises et crème pistaches **OU** Fruits frais

Possiblité de choisir 2 1/2 parts de gâteaux

Desserts individuels

L'incontournable 4€50
Fond de pâte sablée, crème mousseline, fraises, éclats de pistache , dacquoise pistaches (de Avril à Septembre)

Pavlova aux fruits frais 4€50

Pavlova aux fruits rouges 5€50
De Avril à Septembre

L'élégance 4€50
Bâtonnet de meringue, crème citron, sablé breton, gelée de framboises, mousse de fruits rouges, croustillant fruits rouges

Number cake 4€50
parfum aux choix (minimum 20 pers)

Assortiment de mignardise (3/Pers 5 variétés) 4€50

Pièce montée 2 Choux/Pers 4€50
Vanille/Chocolat/Caramel/Praliné/Café/Grand Marnier
Choux supplémentaire **à 1€50**

Tous nos tarifs indiqués sont pour 1 personne et les commandes sont au minimum pour 6 personnes.

Menus exemples

NICO RÉCEPTIONS

Menus épicurien 33€80/pers

Gambas rôties aux épices, cannelloni de saumon fumé, et sa brioche toastée.

OU

Terrine de Foie Gras au mélange de graines

Chaudrée de Lotte et St Jacques rôties crémeux de coquillages
Julienne de légumes

OU

Wok de Gambas façon Thaï

Volaille de Bresse et langoustine,sauce Homardine
2 garnitures aux choix

OU

Filet de bœuf poêlé, jus d'herbe fraiches
2 garnitures aux choix

Plateau de fromages

Dessert au choix (dans la carte)

Menu Saveur à 28€70/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

Pavé de saumon et fruit de mer au Crémant de Loire
Petits légumes

OU

Cassolette de Cabillaud et crevettes au curry doux,
Petits Légumes

Médaillon de Filet mignon de porc, réduction au porto
2 garnitures au choix

OU

Joue de bœuf confite aux oignons
2 garnitures au choix

Plateau de fromages

Dessert au Choix (dans la carte)

Menus exemples

NICO RÉCEPTIONS

Menus terroir 22€60/pers

Tataki de thon et maki inversé

OU

Cheese cake saumon fumé et citron vert,
jeunes pousses croquantes

Cœur de Merlu lardé, sauce Aurélie
Julienne de petits légumes

OU

Fondant de porc cuisiné façon Marengo
2 Garnitures au choix

Plateau de fromages

Dessert au Choix (dans la carte)

Menu enfant à 10€/pers

Salade de pâtes, surimi, sauce cocktail

Cordon bleu, pommes de terre

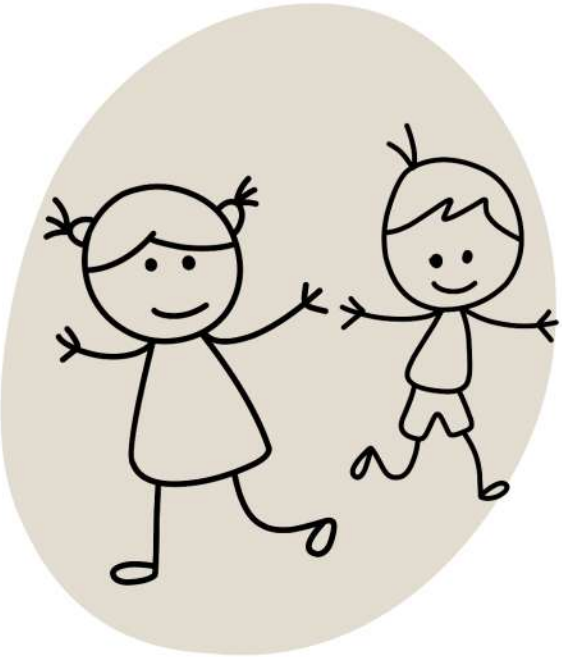
Ou

Burger

Ou

Filet de poulet à la crème

Donut's chocolat



Les Petits +

Forfait vaisselle

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

Rendu propre : **1€50/pers**
Rendu sale : **3€50/pers**

Nappage et serviette : **1€30/pers**
nappes et serviettes en non tissé blanc

Pain **0,60€/pers**
1 petit pain + boule tranchée

Café : **0,60€/pers**

Cuisinier sur place :	**38€/H/Cuisiniers**
Service :	**38€/H/Serveurs**
Dressage à la demande :	**38€/H**

Les buffets

NICO RÉCEPTIONS

Buffet Prestige à 19€60/pers

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

-Salade de choux à la vendéenne -Carottes râpées -Taboulé
-Piémontaise -Salade Marco Paulo -Champignons à la Grecque

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 fromage

Assortiment de Mignardises 2/pers
Déco de fruit frais

buffet dinatoire à 16€40/pers

Salades Composées 3 variétés au choix: (Présentation en saladier)
-Salade de choux à la vendéenne -Carottes rapées -Taboulé
-Piémontaise -Salade marco paulo -Champignons à la Grecque

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 fruit frais

Les buffets

NICO RÉCEPTIONS

Buffet à la carte

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

Plateau de fromage-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

Pain..... 0€60/pers
Café..... 0€60/pers
Tarte aux pommes..... 2€50/pers

Forfait livraison: selon déplacement

Les buffets prestige et dînatoire sont à partir de 20 personnes

Plats Uniques Fabrication maison

NICO RÉCEPTIONS

Paëlla poulet, chorizette, moules, calamars, crevettes	11€00/pers
Couscous poulet, agneau,merguez,légumes,semoule	11€00/pers
Navarin d'agneau mijoté aux légumes du moments	12€00/pers
Cuisseau de Porcelet cuit au four haricots blancs, salade	9€50/pers
Choucroute poitrine, jarret, saucisse, pommes de terre	10€50/pers
Cassoulet maison	10€00/pers
Tajine de poulet	9€50/pers
Jambalaya de poulet	9€40/pers
Pot au feu légumes,viandes, paleron/jarret, mayonnaise	9€50/pers
Choucroute de la mer choux, pommes de terre, 2 poissons, beurre blanc	9€50/pers
Potée vendéenne pomme de terre, poitrine, jarret, saucisse	9€50/pers
Tartiflette avec charcuterie et salade verte	8€50/pers
Rougail saucisse riz	8€80/pers
Blanquette de veau à l'ancienne pommes de terre vapeur	9€50/pers
Fondant de joue de boeuf confites gratin dauphinois	9€40/pers
Chili con carné riz	8€50/pers
Cuisse de poulet fermier à la portugaise pommes de terre grenailles	8€50/pers

Formule poêlon pour minimum 70 pers

Forfait Vaisselle à la demande 1€
1 assiette, 1 verre, 1 couteau, 1 fourchette,1 petite cuillère

Service à la demande

Pain: supplément 0€60

La Boutique

SAUMON FUMÉ

Les 100 gr	7€00
La plaque non tranchée	43€00
la plaque tranchée	48€00

RILLAUDS MAISON

1 kg	17€00

Conditionnement sous-vide D.L.C 21 jours

Apéritifs et Vins

NICO RÉCEPTIONS

Softs

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

Apéritifs

Sangria	13€/L
Punh	13€L
Kir Pétillant	12.€50/Btl

Vins

Anjou Blanc "Domaine du Petit Cloché"	12€/Btl
Rosé de Loire "Domaine du Petit Cloché"	11€/Btl
Anjou Rouge "Domaine du Petit Cloché"	12€/Btl
Anjou Village "Domaine du Petit Cloché"	13€/Btl
Coteaux du Layon "Domaine du Petit Cloché"	13€/Btl
Crémant de Loire"Domaine du Petit Cloché"	15€/Btl
Champagne Propiétaire	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

Tireuse à bière : location offerte

LOCATION DE MATÉRIEL

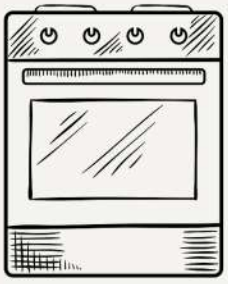
Table ronde (diamètre 180) 10pers.....19€00
Table ronde (diamètre 160) 8pers.....12€50
Table rectangle (180/80).....12€50

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

Couvert
(couteau/fourchette/petite cuillère).....0€30 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€ 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 ou percolateur .....25€
Filtre à café (1 filtre pour 20 cafés) (café compris).....5€
Four.....90€
Étuve chauffante.....90€
Traiteaux gaz(gaz compris).....90€
Plancha Gaz 63/45 (gaz compris).....50€
Poêlon spécial Paëlla(Hors Gaz).....50€



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