Carte association 2024

Descriptif et devis sur demande

Management de votre réception sur le site de votre choix

Traiteur par nature

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 13,60€/pers

Entrées Froides

- Mélange de légumes, perle océane, saumon cuit et mariné, mayonnaise aux herbes fraîches
- Black bun's nordique 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
- Poke Bowl : Méli mélo de blé aux 5 légumes / crevette / crème ciboulette

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

- Coeur de merlu lardé, sauce aurélie et petits légumes
- Duo de loup de mer et saumon au beurre blanc et julienne de légumes
- Marbré de raie printanier et velouté aux agrumes
- Gratin de poissons cuisiné à l'armoricaine
- Dos de colin / Fruits de Mer au curry doux

Plats Chauds

- Rôti échine porc, moutarde à l'ancienne
- Mignonnette de poulet à la fôrestière
- 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
- Risotto de parmesan
- Polenta de légumes
- Poêlée de champignons

Menu à 13,60€/pers (suite)

Fromages

-Assiette de 2 Fromages

-Portion de Camenbert

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

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 Tropèziénne

-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.....0,50€/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 Cuillière / 1 Verre

Matériel Jetable

Formule à 2,00€

2 Assiettes / 1 Couteau / 1 Fourchette

1 Petite Cuillière / 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.....90€

Etuve .....90€

Gaz + trépied .....90€

Soirées conviviales sous forme de buffet
Présentation en Poêlon

"Fabrication Maison"

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 moment .....12.00 €/pers

Cuisseau de Porcelet cuit au four, haricots blancs, salade (pas en poêlon).....9,50 €/pers

Choucroute : Poitrine, jarret, saucisse, pomme 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 : 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 Saucisses, riz.....8,80 €/pers

Blanquette de veau à l'ancienne, pommes de terre vapeur .....9,50 €/pers

Fondant de joues de bœuf confites, gratin dauphinois.....9.40 €/pers

Chili Con Carné, riz.....8,50 €/pers

Cuisse de poulet fermier grillé à la portugaise, pommes de terre grenailles.....8,50€/pers

Tarif 2024

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

Pour Réservation : Acompte à verser 300 €. Le nombre de convives est à confimer 8 jours avant la date de la réception,

passé ce délai le nombre indiqué sera facturé.

DEVIS GRATUIT