



— La —  
**TABLE**  
DE NICOLAS



## NOUVEAUTÉ

à l'intérieur de la Piscine-Patinoire La Fayette

*Déjeuner au bureau, livraison à vélo*

Burger - Salade - Sandwich - Plat du jour  
Pâtisserie salée - Pâtisserie sucrée - etc.

6 € par livraison

Plateaux repas voir au dos, commander 24 h à l'avance.

*Déjeuner au restaurant d'entreprise*

Manger équilibré tout en gérant son temps  
et son budget grâce au self-service à partir de 6.50€.

Possibilité de mettre en place un contrat de gestion avec une  
ou plusieurs entreprises afin de prioriser les clients journaliers.





## LES COMMANDES

### QUAND COMMANDER

Au plus tard la veille avant 15 h, toute modification ne pourra plus être prise en compte après 17 h le jour précédent la commande.

### COMMENT COMMANDER

Par téléphone entre 9 h et 17 h ou par mail, avec confirmation par mail.

### LIVRAISON OU REPRISE

Frais de livraison :

Dans un rayon de 10 km 12.50 €

Dans un rayon de 20 km 22.50 €

Dans un rayon de 30 km 40 €

Livraison offerte pour toute commande de 5 plateaux repas minimum.

Merci de nous fournir les coordonnées complètes de livraison et de facturation ainsi que le numéro de téléphone d'une personne joignable au moment de la livraison.

Nous indiquer également la possibilité d'un stockage réfrigéré.

En fonction de nos plannings et des conditions de circulation, nos délais de livraison peuvent varier de +/- 30 minutes par rapport à l'heure souhaitée.

La commande ne peut être annulée au delà de 24 h avant l'heure de livraison souhaitée.

Les compositions sont citées à titre d'exemples et peuvent varier en fonction des saisons et des arrivages.

## LES ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

La réussite de vos événements professionnels dépend aussi du choix du traiteur. C'est parce que nous savons à quel point ces journées sont importantes pour vous et vos clients que l'équipe Nicolas Traiteur ne laisse rien au hasard dans sa prestation :

- elle peut se limiter au cocktail d'apéritif (8-12-16 pièces), avec des animations telles que : le jambon fumé du Haut-Doubs découpé devant vos convives ou la plancha sur le buffet (foie gras poêlé en direct, mini-burger, brochette de Saint-Jacques...)
- ou s'étendre jusqu'au repas assis
- ou d'autres prestations type brunch, buffet chaud et/ou froid, barbecue, etc.

L'équipe Nicolas Traiteur peut vous proposer une prestation clé en main quel que soit le lieu de votre événement. L'ensemble du menu est élaboré avec vous suivant vos instructions lors d'un rendez vous à La Table de Nicolas ou dans vos locaux.

Nous pouvons personnaliser votre menu suivant vos souhaits.

Nicolas et son équipe sauront répondre à vos interrogations.



## LES ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

L'équipe Nicolas Traiteur est à votre disposition pour tous vos événements privés type mariage, anniversaire, baptême, etc.

**NICOLAS TRAITEUR**

03 81 82 05 60

[contact@nicolastraiteur.fr](mailto:contact@nicolastraiteur.fr)

1 chemin des Arbeux • 25770 Chemaudin et Vaux

[www.nicolastraiteur.fr](http://www.nicolastraiteur.fr)

## Plat du jour

8,00€

Servi en cocotte micro-ondable  
(contenant réutilisable à rapporter au restaurant La Table de Nicolas)

## Panier Pique-nique

11,50€

Sandwich poulet crudités  
Légumes frais à croquer  
Tarte aux fruits  
(ou fruit 9€ le panier)  
1 bouteille d'eau 50cl



## Plateau Évasion

14€

Salade de carottes  
Filet de volaille  
Comté  
Tarte aux fruits  
Pain

## Plateau Veggie

14€

Salade de tomate, mesclun, pesto et mozzarella  
Tourte aux légumes  
Fromage  
Dessert du jour  
Pain



## Plateau Découverte

16€

Duo de crudités (coleslaw et crétoise)  
Terrine aux 3 poissons  
Rosbeef  
Brie et Comté  
Feuillantine au chocolat  
Pain



## Plateau Convivialité

18€

(Possibilité de livraison chaude à partir de 10 plateaux)  
Terrine de foie de volaille au foie gras et ses crudités du moment  
Noix de joie de boeuf sauce lie de vin et sa garniture (ou plat du jour) à réchauffer  
Morbier, Comté et salade verte  
Millefeuille aux fraises  
Pain

## Plateau Prestige

27€

Trilogie autour du foie gras  
Trilogie autour du saumon  
Magret de canard et sa garniture  
Vieux Comté et Morbier fermier  
Macaron, Mini-éclair et Mini-tartelette  
Pain

## LES BOISSONS

\* Eau minérale plate 1,5l Ou gazeuse 1l

2,50€

\* Jus de pomme Local 1L

4,00€

\* Versant Viognier blanc 75cl

\* Ventoux rouge terroir 75cl

\* Bourgogne Hautes Côtes de Beaune blanc ou rouge 75cl

14,50€

Livraison offerte pour toute commande de 10 plateaux minimum.

Rayon de 10km 12,50€

Rayon de 20km 22,50€

Rayon de 30km 40€

Les compositions sont citées à titre d'exemples et peuvent varier en fonction des saisons et des arrivages.



# — La — TABLE DE NICOLAS

## RESTAURANT

*Cuisine traditionnelle - Produits frais*

Plat du jour • Repas d'entreprise • Snacking

### *Déjeuner en terrasse sur le solarium*

Loin du stress de la ville, vous pourrez vous échapper le temps de la pause méridienne dans un petit coin de verdure au milieu du parc La Fayette.

La Table de Nicolas vous ouvre son bar au niveau du solarium pendant les heures d'ouverture de la piscine l'été et de la patinoire l'hiver.

### *Privatiser notre restaurant*

Privatisez notre restaurant pour vos événements professionnels ou privés (2 salles pouvant accueillir 70 personnes et 200 personnes).

### *Fêter son anniversaire à la patinoire*

Gâteau d'anniversaire - Boissons comprises  
Séance de patinage - Cadeau surprise

Minimum 8 enfants - 12 € par enfant



**Pour toute commande ou réservation**

**LA TABLE DE NICOLAS**

03 81 60 00 80

latabledenicolas.lafayette@gmail.com

5 Rue Louis Garnier • 25000 Besançon



[www.nicolastraitteur.fr](http://www.nicolastraitteur.fr)