



Carte des fêtes 2025

**Pour vos fêtes ou vos événements à venir
pour l'année 2026**

Nicolas vous propose sa carte de produits maison !





NOS VIANDES CRUES

Poulet fermier (Label Rouge) <i>*pour 4 personnes environ</i>	11.00€/kg
Chapon fermier (Label Rouge) <i>*pour 6 à 8 personnes environ</i>	18.00€/kg
Pintade fermière (Label Rouge) <i>*pour 4 personnes environ</i>	12.00€/kg
Magret de canard <i>*pour 1 à 2 personnes environ</i>	18.00€/kg
Cuisse de chapon <i>*pour 1 à 2 personnes environ</i>	18.00€/kg
Suprême de chapon <i>*pour 1 à 2 personnes environ</i>	25.00€/kg
Chateaubriand de Boeuf <i>*200g environ</i>	13.50€/pièce
Foie gras <i>*Surgelé & extra éveiné</i> <i>*400g à 500g environ</i>	65.00€/kg

NOS AMUSE-BOUCHES

• Les pains surprises : (40 pièces) **35.00€**

Miche: Bresi, saumon fumé, jambon cru, comté, foie gras

Pain jurassien: Saucisse de Morteau, rillette comtoise, pâté de campagne au vin du Jura, comté

• Le pain nordique: Saumon fumé, thon, rillette de saumon, crabe

12 pièces	13.10€
24 pièces	23.80€
36 pièces	35.65€
48 pièces	47.55€

• Le plateau club: Crème brûlée au foie gras, mini rillette de thon, blinis, saumon fumé aneth, buns effiloché de homard

12 pièces	18.00€
24 pièces	26.00€



• Le plateau "Prestige"

- Mini cube d'écrevisse
- Mini pince de bresi à la crème
- Mini cube de cochon confit au foie gras et épices
- Mini brochette de gambas à l'ananas

12 pièces	23.00€
24 pièces	34.00€

• Les feuilletés "Prestige"

Assortiment de mini croûtes garnies : saumon, morilles, escargots, légumes

12 pièces	20.00€
24 pièces	35.00€

Plateau tarte salée (20 pièces) **15.00€**
Gougère, pizza, quiche, croque monsieur

Plateau végétarien (24 pièces) **28.00€**
Tartelette carottes fenouils confit, verrine de choux fleur à l'anis, sablé parmesan fromage frais et concombre, wrap laitue radis noir et houmous

Plateau campagnard (160g /pers) **6.40€/pers**
Assortiment de charcuterie, cubes de fromages, mini cube de terrines & paté en croûte

Mini Burger (à la pièce) **2.50€**

LES ENTREES FROIDES (prix par personne)



Foie gras entier de canard "maison" (au poids sous vide) **140€/Kg**

Nougat de foie gras à la mangue **9.00€**

Foie gras entier de canard "maison" **9.00€**
et son chutney figue, pain de mie (50g)

Tiramisu de langouste et saumon fumé, ratatouille fine, citron confit à la menthe et au gingembre. Salade de doucette et vinaigrette aux agrumes **7.40€**

Truite fumée (80g) **7.00€**

Saumon fumé Bömlo (80g) **6.50€**



LES ENTRÉES CHAUDES

Croûte aux morilles (200g)	12.50€
Croûte forestière aux morilles (200g)	8.50€
Coquille Saint Jacques	8.50€
Escargots de la rivière Durgeon <i>la douzaine</i>	8.50€
Brochette de langouste sauce homardine	18.00€
Sandre en croûte de Comté de Pierrefontaine-les-Varans, suc de Savagnin et fondue de poireaux	13.35€

LES PLATS CHAUDS

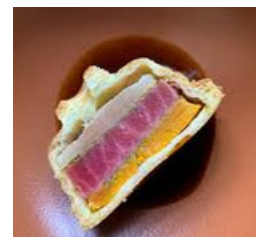
(prix par personne)

Carbonade flamande de Marcassin	9.50€
Grenadin de veau sauce périgieux	16.00€
Saumon farci aux Saint Jacques, nori, beurre blanc au gingembre et poires	15.50€
Brochette de saumon et Saint- Jacques, légumes croquants et sa crème acidulée au citron vert	14.00€
Fricassée de chapon au Vin Jaune et morilles	12.30€
Magret de canard au miel épices de Noël et châtaignes	12.50€
Tournedos de filet de boeuf aux morilles	18.00€
Cuissot de sanglier de 7h farci aux cèpes et son jus de rôti corsé	12.00€



GARNITURES

(prix par personne)



Pithivier végétal

Gratin dauphinois	3.50€
Risotto de céleri	3.50€
Tombée de champignons (100g) <i>morilles, cèpes, trompettes, Paris, girolles, ect</i>	3.90€
Poire rôtie et crumble au bleu	3.00€
Purée de potimarron	3.00€
Purée de panais à la truffe	3.70€
Pithivier végétal	3.70€
Poêlée de marrons	3.00€

- Aux choix dans nos propositions
de garnitures:

Duo de garnitures	5.00€
Trio de garnitures	6.00€

MENU POUR LES PETITS GOURMANDS

10.50€

Burger de Boeuf ou Fricassée de chapon aux champignons
Pommes duchesse
Mini bûche chocolat noisette ou Mini bûche framboise pistache





LES FROMAGES

Plateau de fromages :
** pour 6 personnes*

25.00€

Comté, Morbier, Cancoillotte maison, bleu de Gex, brie & époisses

NOS BÎCHES DE NOËL

28.50€

Taille unique 4/6 personnes

- **Bûche exotique**

Dacquoise, feuillantine chocolat blanc, mousse fruits de la passion, crémeux à la mangue

- **Bûche framboise pistache**

Mousse framboise, feuillantine pistache, insert compoté framboise, crémeux pistache

- **Bûche chocolat noisette**

Biscuit chocolat, mousse chocolat au lait, insert praliné chocolat noisette



LES MIGNARDISES SUCRÉES

Dôme exotique et son biscuit coco/ Mini flan pistache/ Macaron/ Mini cake à la cannelle/ Tartelette citron meringuée/ Mini choux vanille/ Financier/ Mousse à la châtaigne/ Brownie/ Tartelette à la gelée de framboise et chocolat blanc

- **Plateau de 12 pièces**

14.40€

- **Plateau de 24 pièces**

28.80€

- **Plateau de 34 pièces**

41.40€

- **Plateau de 54 pièces**

63.60€

- **SACHET DE GOURMANDISES (250g)**

10.00€

Mendiant aux éclats de fruits secs/ Noisette coco enrobée de chocolat blanc/ Nougat fondant pistache/ Pâte de fruit exotique/ Truffe chocolat noir intense/ Guimauve citronnée

Pour votre Nouvel An !

(prix par personne)

- Pierrade multi-viandes 6.50€
- Fondue chinoise boeuf & dinde avec bouillon 8.00€
- Raclette aux 3 fromages & sa charcuterie 10.50€

Afin de répondre à vos attentes, nous vous demandons de bien vouloir passer commande par mail ou par téléphone :

Noël AVANT le dimanche 21 Décembre

La Saint Sylvestre AVANT le dimanche 28 Décembre



03.81.82.05.60
contact@nicolatraiteur.fr

www.nicolatraiteur.fr

Nicolas Traiteur
38 Grande rue
25770 Franois

Toute l'équipe vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année!



BON DE COMMANDE



- ☐ **Commande pour Noël** (*Retrait le 24 décembre entre 9h30 & 17h00*)
Passez vos commandes AVANT le dimanche 21 Décembre
- ☐ **Commande pour la Saint Sylvestre** (*Retrait le 31 décembre entre 9h30 & 17h00*)
Passez vos commandes AVANT le dimanche 28 Décembre

Nom/ Prénom :.....

Tel :.....

Adresse mail :.....

Adresse postale :.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....