



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

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)

Gougère, pizza, quiche, croque monsieur

15.00€

Plateau végétarien (24 pièces)

Tartelette carottes fenouils confit, verrine de choux fleur à l'anis, sablé parmesan fromage frais et concombre, wrap laitue radis noir et houmous

28.00€

Plateau campagnard (160g /pers)

Assortiment de charcuterie, cubes de fromages, mini cube de terrines & paté en croûte

6.40€/pers

Mini Burger (à la pièce)

2.50€

LES ENTREES FROIDES

(prix par personne)



140€/Kg

Foie gras entier de canard "maison" (au poids sous vide)

Nougat de foie gras à la mangue

9.00€

Foie gras entier de canard "maison" 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 périgueux	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€
Cuisotto de sanglier de 7h farci aux cèpes et son jus de rôti corsé	12.00€



GARNITURES

(prix par personne)

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



Pithivier végétal



LES FROMAGES

Plateau de fromages :

* pour 6 personnes

25.00€

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

NOS BÛCHES DE NOËL

Taille unique 4/6 personnes

28.50€

- **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@nicolastraiteur.fr**

www.nicolastraiteur.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 :.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....