

ANNÉE 2025



Sublimez votre mariage avec une expérience culinaire d'exception ou chaque bouchée transforme votre journée en un festin mémorable.

MARIAGE

Nico Réceptions

Zi de la fromentinière

49360 Maulévrier

tél: 02 41 30 91 89

@ : nico2receptions@orange.fr

SOMMAIRE

01

L'ENTREPRISE

LE MOT DU DIRIGEANT	P.1
ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE.....	P.2
NOTRE FONCTIONNEMENT	P.3
CONDITIONS DE VENTES ET HORAIRES...	P.4 ET 5
DÉTAILS ORGANISATION.....	P.6
INFOS SUPPLÉMENTAIRES.....	P.7

OPTIONS DE SERVICES

02

VIN D'HONNEUR

DESCRIPTIF.....	P.8
NOS FORMULES.....	P.9
COCKTAIL À LA CARTE.....	P.10 ET 11
NOS ATELIERS.....	P.12

03

NOS MENUS

MENUS EXEMPLES.....	P.13 A P.18
LA CARTE FROMAGES DESSERT.....	P.19 A P.21
COMPLÉMENTS REPAS	P.22

04

PRESTATION DE SOIRÉE

BUFFETS.....	P.24 ET P.25
LES PETITS +.....	P.26

05

RETOUR

FORFAITS.....	P.27
---------------	------

06

LOCATION MATÉRIEL

P.28

07

CONTRAT DE RÉSERVATION

Votre mariage, Notre passion : Votre traiteur présent pour chaque instant .

Le mot du dirigeant : “Bienvenue chez **Nico Réceptions** où la passion pour la cuisine rencontre l'excellence du service.

Dirigeant depuis bientôt plus de 10 ans c'est avec une immense fierté que je vous présente notre équipe dévouée et talentueuse.

Ensemble nous nous engageons à vous offrir une expérience gastronomique inoubliable avec des ingrédients de qualité supérieure.

Merci pour votre confiance.”

Nicolas Boury.



Ils nous ont fait confiance, pourquoi pas vous ???



Franky CARDINAUD

3 avis

★★★★★ il y a une semaine **NOUVEAU**

Repas succulent pour notre **mariage** de 125 convives! Dressage impeccable! Les différents plats étaient servis au bon moment et très appréciés de tous nos invités! On recommande à 100%! Merci à toute l'équipe et bon continuation!



Kimberley Thebault

17 avis - 2 photos

★★★★★ il y a 7 mois

Nous avons choisi Nico2reception pour notre mariage.

Tout était parfait, le cocktail était très bon et bien installé. La verrine à la saint Jacques a été énormément apprécié!

Le service a table était également super et les plats très bon, avec une belle présentation.

Nous avons également apprécié le choix de la vaisselle !

Nous remercions également les serveurs qui étaient très professionnels et super souriants !!

Merci à toute l'équipe pour nous avoir fait passé un excellent moment !

Nous recommandons et repasserons par ce traiteur pour d'autres occasions.



Juliette Courtecuisse

2 avis

★★★★★ il y a une semaine **NOUVEAU**

Un repas de mariage et vin d'honneur au top
Merci à toute l'équipe pour son professionnalisme
Le repas était délicieux et le service de qualité
Spéciale dédicace à aurelie qui a géré le service à la perfection
Merci d'avoir fait que le plus beau jour de notre vie soit réussi



Tania Martin

3 avis

★★★★★ il y a 6 jours **NOUVEAU**

Une réussite !

Repas de mariage de 150 personnes , service rapide , plats succulent, présentation superbe sur une vaisselle moderne.. les invités on tous apprécié sans exception avec pour la plupart un coup de coeur pour le poisson et sa délicieuse sauce Aurélie !

Le personnel efficace, sympathique est très pro.

Nous sommes ravis .

Notre fonctionnement

Comment réserver pour votre mariage ?



- *Après consultation de notre dossier, vous avez décidé de nous accorder votre confiance.*
- *Merci de nous confirmer votre date et lieu de réception par téléphone ou par mail.*
- *Nous retourner le contrat de réservation, joint dans ce dossier, par courrier ou mail avec 300€ d'acompte non remboursable (chèque ou virement).
Merci d'indiquer : **noms et date du mariage.***
- *Un deuxième acompte de 800€ vous sera demandé un mois avant le Mariage.*



Dégustation



Une dégustation des plats vous sera proposée.

*La prochaine aura lieu les **18 et 19 Janvier 2025** pour les mariages prévus en 2025 (Formulaire envoyé par mail ou remis au Salon du Mariage les **12 et 13 Octobre 2024**).*

Suite à votre dégustation, un rendez-vous sera convenu dans nos bureaux pour la conception du menu de votre choix.

Un devis vous sera envoyé suite à cette entrevue.

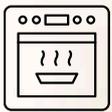
Conditions de ventes



- Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilités des denrées et du maintien des cours durant l'année 2025. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de modification de TVA.



- **Le nombre approximatif** de personnes sera à nous communiquer **30 jours avant le mariage**. Un changement est encore possible **5 jours** avant la date de la réception. Passé ce délai, les plats prévus seront préparés, facturés, et mis à votre disposition dans les réfrigérateurs de la salle.



- Four, armoire chauffante, trépied gaz, congélateur, seront facturés au tarif de location pour les salles non équipées en matériel de cuisine. (cf. prix des locations page 23).



- Forfait: salle sans lave vaisselle 120€



- Lors de notre venue le vendredi et le samedi merci de laisser l'accès libre à l'entrée des cuisines.



- Une clé vous sera demandée pour laisser libre accès à nos équipes le samedi. (Si toutefois vous n'êtes pas présent avant nous.)



Horaires



Invités de dessert (horaires pour les déjeuners) :

Pour les invitations de vos convives, vous trouverez ci-dessous les horaires de service des invités de dessert, assiette anglaise, etc.

Assiette Anglaise, Fromage, Dessert :	16h30
Fromage, Dessert :	17h00
Dessert :	17h30

Horaire de passage à table pour les **DÉJEUNERS** : 15h00 maximum

Pour le bon déroulement de votre journée et pour la qualité du repas du déjeuner, les horaires fixés ensemble devront être respectés.

MERCI

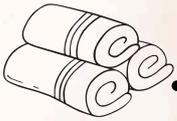
Compris dans le prix des menus Nico Réceptions



- La vaisselle pour le repas.



- Le dressage de votre table. Avec nos équipes nous intervenons le vendredi pour mettre nappes, couverts, verres.
- **MERCI de ne pas mettre les chaises autour des tables et de laisser minimum 1m60 entre chaque table. Merci d'être précis sur le timing d'installation de vos tables.**
Info: nous ne mettons pas d'assiettes sur table.



- Serviettes blanches non tissées.



- Nappage rectangle blanc non tissée.



- Pain et café.

Options

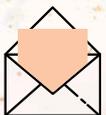
Supplément serviettes colorées: **0€25cts/pers**

Supplément nappage rond blanc non tissé **9€/table**

OFFERT par Nico Réceptions



- Soupe à l'oignon, bols, cuillères.
(gruyère à fournir par le client)



- Invitation au salon du mariage de Cholet le 12 et 13 octobre 2024.



- Un partenariat avec Florélie Déco (fleuriste) 5% de réduction.

Détails d'Organisation (Important)

Dressage :

- Le dressage de vos couverts sera fait le vendredi dans la journée, la veille du mariage. (Selon la disponibilité des salles.)
- Horaires à définir le mardi avant le mariage.
- **Merci d'être précis sur le timing d'installation de vos tables.** (Pour le bon déroulement de nos différentes réceptions.) Si cela n'est pas respecté une majoration sera effectuée lors de la facturation.

A votre charge :

- Installation des tables selon le plan que vous avez choisi. (N'oubliez personnes)
- Merci de **ne pas installer les chaises** afin de faciliter le dressage.
- Distance entre chaque table : **1mètre60**
- Mettre un post-it avec le nombre de personnes sur chaque longueur de table et ou table ronde.

Pour les Boissons :

- Si le vin est en cubi il devra être mis en bouteille (1 cubi = 13 bouteilles), et réfrigéré la veille.
- Noter le détail des vins à servir dans l'ordre du repas, sur une feuille collée sur la porte du frigo vin.
- Ne pas oublier les bouteilles d'eau.

Les Horaires :

- Le bon déroulement de votre mariage passe par une organisation précise.
- Horaire des repas : 14h30 /15h00 (Max), durée du repas environ 4h00 maximum
- Après le repas : débarrassage des tables et des chaises à votre charge.
- Le débarrassage de la vaisselle se fera par nous.

Divers :

- Pour les bébés, prévoir micro-onde ou chauffe biberon. (Selon les salles)
- Régimes/ Allergies : les allergies sévères et régimes stricts, devront être élaborés par vos soins.
- Pour les animations : nous vous adresserons un formulaire animation le vendredi.
- Merci de se mettre en rapport avec notre responsable de Salle avant le repas

Buffet du Soir :

- Ne pas oublier les verres pour la soirée.

Retour Mariage :

- A votre charge, vaisselle, nappage et pain.

Matériel cuisine :

- La qualité du repas passe aussi par la structure du local cuisine mis à notre disposition.
- **Laisser les cuisines libres de toutes surfaces de pose à notre arrivée.**

Infos supplémentaires

Le service n'est pas inclus dans nos menus nous vous proposons différentes options.

Tous nos menus sont des exemples vous pouvez à tout moment composer votre propre menu.

OPTION N°1 : à 7€00/pers (adultes et ados)

Service à table par le traiteur (repas et boissons)

Service des vins : Organisation et Gestion des vins pendant le repas

(Service du 1er verre du repas, puis les bouteilles seront posées sur table).

Nous ne pratiquons pas des droits de bouchons.

OPTION N°2 : à 6€00/pers (adultes et ados)

Service à table par le traiteur / Service des boissons par vos Soins

(débouchage, service et rangement des bouteilles à votre charge) Merci de

prévenir en avance les personnes responsables du vin.

OPTION N°3 : à 4€00/pers (adultes et ados)

Service à table par le client (1 serveur pour 15 pers.)

Avec 1 Responsable de Salle pour gérer vos serveurs, 1 Assistant pour

l'organisation et le rangement de la vaisselle que nous fournissons.

Service: Enfants, Assiettes Anglaises, à 4€00/pers





Vin d'Honneur



Salé, sucré, c'est un moment convivial et festif entre vous et vos invités (durée environ 2h00).

Nos formules sont **des exemples**. Vous pouvez les modifier à votre guise ou composer vous même votre vin d'honneur en vous aidant de la carte cocktails et ateliers.

Service du vin d'honneur non inclus.

Les tarifs des formules et de la carte:

- comprennent le nappage, les cuillères verrines, serviettes cocktails
- ne comprennent pas le service

Service :

- Service vin d'honneur : **40,00€ / heure et par serveur présent**
- Préparation, nappage et disposition des verres
- Ateliers (saumon, jambon, huîtres)
- Service (boissons et petits fours)
- Débarrassage et nettoyage
- Minimum 2h30 par serveur

SI BOISSONS EN CUBI MERCI DE PRÉVOIR BOUTEILLES ET /OU CARAFES

LOCATION DE VAISSELLE OU MATÉRIEL :

Verre, Flûte :0€25 l'unité

Machine à café :25€00

Filtre à café pour machine à café:6€00/filtre
1filtre=20cafés (Café compris)

Percolateur : 25€00
Café à prévoir par le client (750gr pour 150 tasses)

Tasse :0€25 l'unité

Mange debout :15€00 l'unité

Housse mange debout :5€00

Barnum blanc 3x4.5m (caution 300€):80€ le week-end

Vaisselle rendue sale



Nos Formules Vin d'Honneur



Formule N° 1 à 4.80€/pers

- 2 Minis cakes
- 2 Assortiments de wraps
- 2 Gougères emmental



Formule N° 2 à 6.90€/pers

- 2 Navettes saumon/jambon
- 2 Blinis crevette
- 2 Assortiments de wraps
- 2 Gougères emmental



Formule N° 3 à 14€30/pers

- 2 Verrines au choix (cf.carte)
- 1 Club sandwich crabe, citron vert
- 1 Club sandwich jambon
- 1 Blini crevette
- 1 Toast saumon fumé
- 1 Brochette bleu d'Auvergne/saucisson sec
- 1 Brochette pancetta / gouda cumin

- 1 Chouquette garnie
- 1 Paris brest
- 1 Tartelette citron meringuée

Formule N°4 17€50/pers

- 2 Verrines au choix (cf.carte)
- 1 Brochette gambas tandoori/ananas
- 1 Brochette canard miel, gingembre,citron
- 1 Toast Foie Gras
- 1 Black bun's basque
- 1 Club sandwich crabe,citron vert

Planche de fromage à picorer

Tartelette caramel

Choux à la crème

Brochette de fruits frais



Planche Apéritive 6€50/pers

Planche de charcuterie et pickles de fromages

Cuillères verrines comprises



Cocktail Vin d'Honneur



À LA CARTE

NOS BROCHETTES (tarifs à l'unité)

Gambas tandoori, ananas	1€90
St Jacques snackées, tomates confites	2€20
Poulet curry, teriyaki	1€60
Canard miel, citron, gingembre	1€80
St Nectaire, raisin	1€10
Bleu d'Auvergne, saucisson sec	1€10
Emmental, pomme	1€10
Mozzarella tomates, pesto	1€10
Pancetta/gouda cumin	1€10



NOS ASSORTIMENTS CHAUDS (tarifs à l'unité)

Mini croque monsieur	1€60
Mini burger	1€80
Mini quiche	1€20
Mini pizza	1€20
Mini fouace rillettes/chèvre	1€60
Mini préfou	1€50
Pruneau lardé	1€20
Abricot lardé	1€20

NOS ASSORTIMENTS FROIDS (tarifs à l'unité)

Blini crevette	1€30
Pain surprise 1 pain pour 20 invités= 40 sandwiches	33€00
Navette garnie saumon/jambon	1€20
Black bun's basque pain burger, fromage, tomate, jambon sec	1€70
Black bun's norvégien pain burger, mousse chèvre, saumon fumé	1€70
Toast foie gras maison	1€50
Macaron foie gras, sésame	1€50
Mini cake salé	1€00
Gougère emmental	0€80
Assortiment de Wraps	1€10
Toast de saumon fumé maison	1€30
Panier de légumes croquant	2€50
Club sandwich crabe/citron vert	1€20
Club sandwich jambon	1€20





Cocktail Vin d'Honneur



À LA CARTE

VERRINES (tarifs à l'unité)

La Nordique Saumon fumé, fromage frais, aneth	1€80
La Louisiane Tartare d'écrevisse, ananas	1€80
L'Estivale Melon, verveine	1€80
La Greco Tsatsiki concombre, jambon	1€80
L'Antillaise St Jacques, crème fouetté agrumes	1€80
La Provençale Thon, courgette, sésame	1€80
La Périgord Pommes, magret fumé, pruneau	1€80
La Parmentière crèmeux de poireaux, confit de pintade, huile de truffe	1€80
L'Exotique Coulis de passion, pétoncle, coriandre	1€80
La végé Tartare de tomates, olives feta	1€80
La Petite Poulette Mimosa d'œuf, tomates	1€80
La Bretonne Taboulé de choux fleur, huile de noisette	1€80



PETITES GOURMANDISES (tarifs à l'unité)

Panna cotta fruits rouges	1€60
Macaron	1€60
Cannellé bordelais	1€60
Tartelette chocolat	1€60
Tartelette caramel	1€60
Tartelette citron meringuée	1€60
Mini financier	1€60
Paris Brest	1€60
Eclair	1€60
Chouquette garnie	1€60
Choux à la crème	1€60
Brochette fruits frais	1€60





Nos Ateliers



Atelier Bar à Huitres 3huîtres/Pers

4€00/Pers

Vinaigre échalote / Citron

Fourchettes à huîtres

Atelier Découpe Jambon Seranno

4€00/Pers

Pain de campagne, cornichons, beurre

Atelier Découpe de Saumon Fumé ou Saumon Gravlax

4€00/Pers

Pain au maïs, beurre

Atelier Plancha Poissons (3 produits au choix)

7€90/pers

Gambas marinées

Tataki de thon

Lotte

St Jacques suppl.1€/pers

Calamar à la provençale

Atelier Plancha Viandes (3 produits au choix)

8€50/pers

Poulet curry

Boeuf Soja

Rillauds

Canard miel gingembre

Noix de veau en persillade

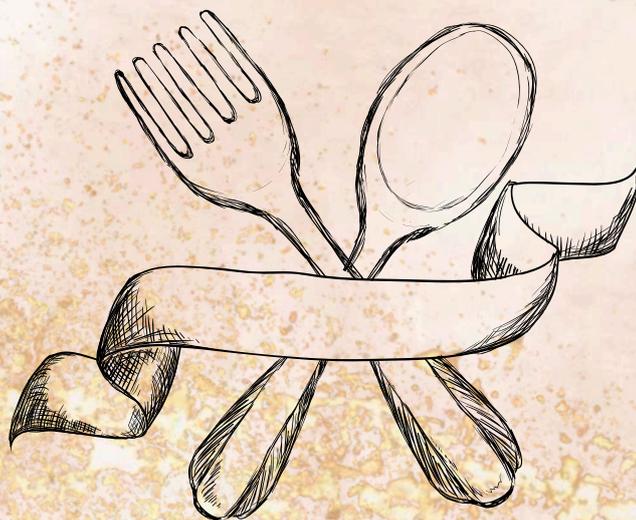
Araignée de porc tandoori

Nos ateliers poissons et viandes sont accompagnés de petites sauces froides ainsi que des minis fourchettes, des coupelles, et des pics en bois.

Nappage du cocktail + serviette cocktail compris.

Tous nos ateliers sont réalisables à partir de 80 personnes.

MENU



Nos menus exemples

Possibilité de changer les menus un devis vous sera fait en retour.

Menu Charlotte

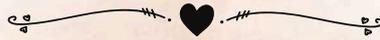
37€10/pers ou 35€30/pers



sans entrée ou sans poisson

Mise en Bouche

Saumon gravelax, courgette sésame **supplément 3€/pers**



Délice du Périgord: Macaron foie gras, cappuccino de poireaux pommes de terre,
huile de truffe, carpaccio de canard mariné

OU

Tiramisu de St Jacques déstructurées crevettes marinées, crème d'agrumes



Wok de gambas façon Thai

OU

Cœur de Merlu lardé, sauce Aurélie

Les poissons sont servis avec des petits légumes



Mignon de porc en médaillon, façon dijonnaise

OU

Volaille de Bresse façon forestière crème de lard fumé

Les viandes sont servis avec 2 garnitures



Fromage à la carte



Dessert au choix, à la carte

Pain, café



Menu Hélène

39€20/pers ou 37€40/pers



sans entrée ou sans poisson

Mise en Bouche

Crevette, avocat, mangue **supplément 3€/pers**



Le saumon en 3 façons: cheesecake, gravlax et tartare

OU

Tarte fine feuilletée, noix de St Jacques, gambas, poireaux, crème de whisky
(chaud)



Dos de cabillaud, salpicon de haddock fumé, beurre blanc

OU

Pavé de saumon et fruits de mer au crémant de Loire

Les poissons sont servis avec des petits légumes



Magret de canard rôti, réduction acidulé miel et aïelles confites

OU

Pintade saisie au four, crème de jasnière, cébette et oignons doux

Les viandes sont servis avec 2 garnitures



Fromage à la carte



Dessert au choix, à la carte



Pain, café



Menu Rosa

(sélection du chef)

40€10/pers



Mise en Bouche

Noix de pétoncle , passion, herbes fraîches, ananas



Dos de cabillaud, salpicon de haddock fumé, beurre blanc

OU

Filet de bar snacké, minestrone tomate basilic, sauce safranée

Les poissons sont servis avec des petits légumes



Magret de canard rôti, réduction acidulé miel et airelles confites

OU

Veau en 2 cuissons : poêlé basse température, sauce aux morilles

Les viandes sont servis avec 2 garnitures



Fromage à la carte



Dessert au choix, à la carte



Pain, café



Menu Pauline

44€60/pers ou 42€50/pers
sans entrée ou sans poisson



Mise en Bouche

Langoustine, truffe, poireau **supplément 3€**



Terrine de foie gras aux mélange de graines et fruits secs, pain muesli toasté,
gelée de mangue

OU

Gambas rôtie aux herbes, lingot de foie gras, toast viennois, cannelloni de
saumon



Filet de bar snacké, minestrone tomate basilic, sauce safranée

OU

Duo de Lotte et St jacques rôtie, coulis d'étrilles
Les poissons sont servis avec des petits légumes



Bœuf poêlé, jus corsé aux échalotes

OU

Veau en 2 cuissons : poêlé basse température, sauce aux morilles
Les viandes sont servis avec 2 garnitures



Fromage à la carte



Dessert au choix, à la carte

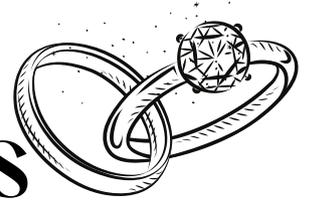


Pain, café



MENU VÉGAN

32€50/PERS



Tartare de tomates fraîches, quinoa basilic et sa mousse acidulée
(crème végétale)



Steak végétal pané
2 garnitures

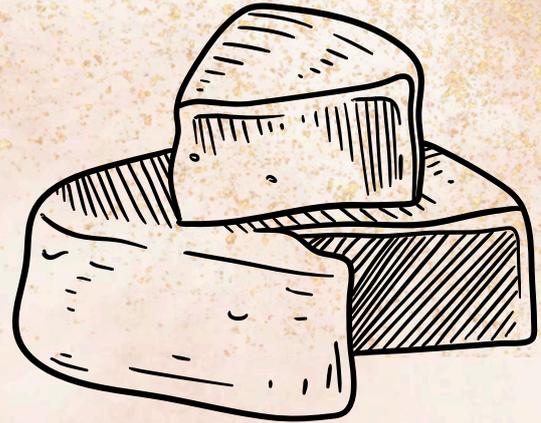
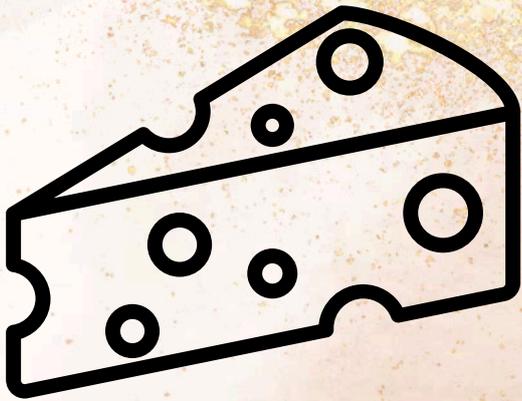


Assiette de fruits frais



Pain, café

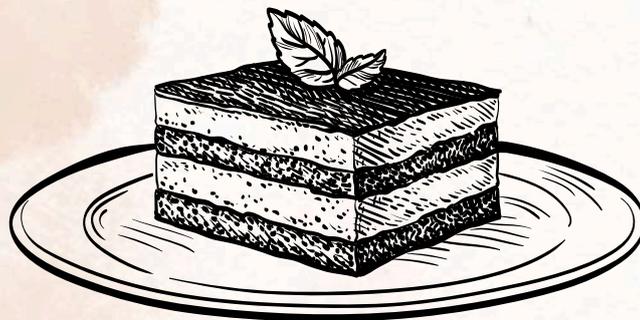




LA CARTE

Fromages / Desserts

Un devis vous sera fait en retour.



Fromages à la carte



- Assiette 3 fromages affinés
- Croustillant camembert au lait cru fumé, pomme rôtie
- Croque St Nectaire
- Brick de chèvre frais au miel Maulévrais

Tous nos fromages sont accompagnés de salade.



Desserts à la carte

L'Incontournable:

Fond pâte sablée, crème mousseline, fraises, éclats de pistaches, dacquois pistache (dessert individuel)



L'élégance:

Bâtonnet de meringue, crème citron, sablé breton, gelée de framboises, mousse de fruits rouges, croustillant fruits rouges (dessert individuel)



L'Italien :

Mousse mascarpone croquant spéculos insert myrtilles biscuit dacquois



Le Sensation:

Mousse chocolat au lait, caramel beurre salé, croustillant praliné feuillantine, biscuit dacquois

Pavlova de fruits frais:

Meringue, crème chibouste vanille, fruits frais de saison

Pavlova fruits rouges:supplément 2€

De Avril à Septembre

Meringue, crème chibouste vanille, fruits rouge



Assiette gourmande:

Assiette gourmande: 2 demi-parts de gâteau, 1 brochette de fruits ou 1 boule de glace (parfum au choix)



Pièce montée (2 choux/pers) :

Parfum au Choix : Vanille / Chocolat /Café /

Praliné / Caramel / Grand Marnier

Présentée en forme de cône

Présentation en étage nougatine : suppl. 1,50€/pers

Choux supplémentaires : 1,50€ /pièce

Petites réductions (3/pers):

Choux-chantilly

Tartelette citron

Tartelette fraise

Tartelette chocolat/ caramel

Mini Tropézienne

Macaron

Éclair chocolat

Paris Brest

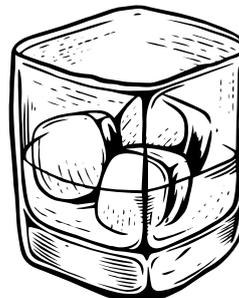


Compléments repas

TROU NORMAND:

Alcool+Glace+Contenant à 2€70/PERS

*Pommes /Calvados
Melon / Pineau des Charentes
Poire / Poire williams
Mojito / Rhum fraise
Citron vert / Vodka
Ananas /Rhum Vanille
Cassis / Limencello
Framboise / Menthe pastille
Autre sur demande*



Possibilité de fournir simplement la glace à 1€70/PERS



MENU ENFANT (4 À 10 ANS) 10€/PERS

*Cordon bleu, pommes de terre, Ketchup
Donut's chocolat
Possibilité d'un autre menu sur demande*

MENU ADO (10 À 14 ANS) 1/2 TARIF

Servi en 1/2 portion (identique à celui des adultes)



MENU PRESTATAIRE 20€/PERS

*Entrée, plat chaud, dessert
Plateau repas froid sur demande*

INVITÉS D'ASSIETTE ANGLAISE À 17€/PERS

*Mêmes entrées, fromages et desserts que les invités du repas
Autre sur demande*

INVITÉS DE FROMAGE/DESSERT 11€/PERS

Idem invités de repas

INVITÉS DE DESSERT À 8€/PERS

Possibilité d'ajouter un dessert supplément 1€

PRESTATIONS DE SOIRÉE



*Service : Forfait service soirée à **135€/serveur** selon nos disponibilités.*

Compris dans le prix des buffets:

- Pain
- Nappage
- Serviettes papier
- Assiettes/ couverts jetables

Non compris dans le tarif:

- Café à 0€60/pers
- Tasses/ touilles/ sucre compris

BUFFETS

Possibilité de modifier les buffets, un devis vous sera fait en retour.

Collation 13€/pers

- Salades composées et crudités
- Plateau de charcuterie assortie
- Terrine du chef, rillettes
- Plateau de fromages
- Tarte aux pommes



Cocktail 14€/pers



- Bolinettes de crudités et Salades composées (2/pers)
- Mini navettes garnies (2/pers)
- Pain surprise nordique (40 sandwiches)
- Pillons de poulet mariné
- Mini boudins noirs et mini rillauds
- Carte de France des fromages
- Assortiment de mignardises (2/pers)

Dînatoire 15€90/pers

- Salades composées (3 variétés) et crudités diverses (présentation en saladier)
- Plateau de charcuterie assortie
- Terrine du chef, rillettes
- Rillauds tièdes, jambon de pays
- Mosaïque de viandes froides
- Condiments: moutarde, mayonnaise, beurre, cornichons, sauce tartare
- Chips
- Plateau de fromages à picorer
- Tarte multi-fruit
- Pyramide de fruits frais

Planche Apéritive 6€50/pers

Planche de charcuterie et pickles de fromages

BUFFETS

Possibilité de modifier les buffets, un devis vous sera fait en retour.

Buffet dessert 8€40/pers

*Assortiment de petites crèmes (2/pers):
Crème caramel/Mousse chocolat/ Panna cotta
fruits rouges,*

Réductions (3variétés)

Motif et Corbeille de Fruits Frais

Café



Buffet Fruits 4€20/pers

Motif de fruits frais présentation en pyramide

Corbeille de fruits

Buffet Dansant 4€20/pers

Brioche en couronne

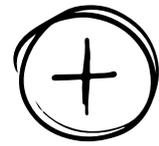
Compote / confiture / nutella

Café



Tarif brioche au kilo : **1€/pers**

Brioche ronde pour 100 pers avec brancard offert : **150€**



Supplément nappage blanc non tissé pour table ronde : **9€/table**

Supplément nappage non tissé pour table double : **1€/mètre linéaire**

Fontaine de champagne à 110€

Présentation, installation, service,

Champagne non compris

Fontaine de chocolat :

100€ la location

Chocolat :

1€30/pers

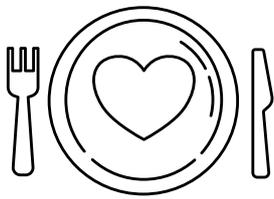
Brochettes de fruits+ brioche:

2€50/pers

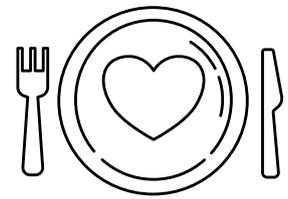
Fruits frais en saladier prêt à picorer :

3€00/pers





RETOUR



Forfait N°1 à 10€00/PERS

*Salades composées et crudités
Terrine de pâté*

*Rôti de Porc froid/ pilons de poulet mariné
Chips*

Condiments: moutarde, mayonnaise, beurre cornichons, tartare

Corbeille de fruits



Forfait N°2 à 12€00/PERS

*Salades composées et crudités
Terrine de pâté
Rillettes*

*Viandes froides (3 variétés)
Chips*

*Condiments: moutarde, mayonnaise,
beurre, cornichons, tartare*

Plateau de Fromages (5 variétés)

Tarte aux pommes

suppl.fruit 0€50

Forfait vaisselle à 1€/pers (rendue sale)

1 assiette, 1 verre, 1 couteau, 1 fourchette

*Matériel à nous retourner en début de semaine suivante.
(les plats et les saladiers sont à nous retourner propres)*

HORS TARIF: *vaisselle, nappage buffet, pain*

Autre demande nous consulter.

LOCATION DE MATÉRIEL

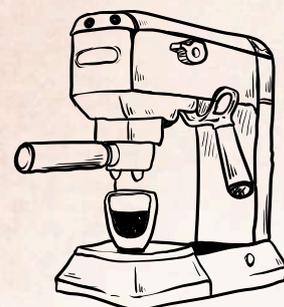
Table ronde (diamètre 180) 10pers.....	20€00
Table ronde (diamètre 160) 8pers.....	13€00
Table rectangle (180/80).....	13€00

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



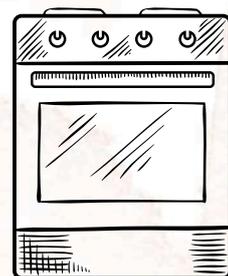
Couvert

(couteau/fourchette/petite cuillère).....	0€50 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€50 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	25€
Filtre pour machine à café.....	6€
(1 filtre pour 20 cafés)	
Percolateur (café à prévoir par le client).....	25€
Four.....	100€
Étuve chauffante.....	90€
Trépied gaz(gaz compris).....	90€
Plancha Gaz 63/45 (gaz compris).....	70€
Poêlon spécial Paëlla (Gaz compris).....	50€



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

NOUVEAUTÉ

Barnum blanc 3x4.5m	80€ le week-end
---------------------------	-----------------

Info: 300€ de caution (chèque restitué au retour du matériel)



Traiteur par nature

CONTRAT DE RÉSERVATION

Mme:.....

M. :

Adresse:.....

CP/ VILLE:.....

Tél:.....

Mail:.....

Tél:.....

Je vous confirme la réservation:

Date:.....

Salle:.....

Merci de préciser (approximativement) :

- Cocktail vin d'honneur
- Déjeuner
- Diner
- Buffet

Nombre de pers:.....

Nombre de pers:.....

Nombre de pers:.....

Nombre de pers:.....

*Merci d'envoyer, sous 8 jours à compter de la date de réception du contrat un chèque d'acompte de **300€** ou par virement bancaire
IBAN : FR76 1790 6000 3296 3792 2576 110 BIC : AGRIFRPP879*

A compter de la réception de ce document signé et de l'acompte, votre réservation deviendra définitive.

Fait à

Nico Réceptions

Accord client

Le/...../.....

Merci de réserver impérativement votre date de mariage par téléphone ou par mail avant de nous retourner ce document.

IBAN : FR76 1790 6000 3296 3792 2576 110

BIC : AGRIFRPP879

NICO RECEPTIONS – ZI de la Fromentinière – 49360 MAULEVRIER

Mail : nico2receptions@orange.fr

Tel : 02.41.30.91.89