

Carte

Plats à emporter

BAPTÊME

FAMILLE

COCKTAIL

BUFFET

PLAT UNIQUE

ANNIVERSAIRE

COMMUNION

AMIS

LOCATION DE VAISSELLE

ENTREPRISE



NICO RÉCEPTIONS
ZI DE LA FROMENTINIÈRE
49360 MAULÉVRIER



02 41 30 91 89

NICO2RECEPTIONS@ORANGE.FR

Nos formules cocktails

NICO RÉCEPTIONS



Formule n°1 à 4€60/pers

- 2 gougères emmental
 - 2 navettes garnies (saumon/jambon)
 - 2 wraps crudités
-
-



Formule n°2 à 6€60/pers

- 2 gougères emmental
 - 2 navettes garnies
 - 2 minis cake salés
 - 2 wraps crudités
-
-



Formule n°3 à 13€50/pers

- 2 verrines au choix (cf. carte)
- 1 club sandwich
- 1 blini crevette
- 1 navette garnie saumon fumé
- 1 wrap crudités

Planche de fromage à picorer façon pickles

- 1 chouquette
- 1 macaron
- 1 éclair

Compris dans le tarif: cuillères verrines, serviettes cocktails

Nos formules cocktails

NICO RÉCEPTIONS



Formule n° 4 à 15€70/pers

- 2 verrines au choix (cf.carte)
- 1 club sandwich
- 1 toast foie gras
- 1 blini crevette
- 2 navettes garnies saumon fumé
- 1 wrap crudités

Planche de fromage à picorer façon pickles

- 1 tartelette caramel
- 1 macaron
- 1 mini financier



Formule n° 5 à 17€10/pers

- 2 verrines au choix (cf.carte)
- Pain surprise
- 2 wraps
- Panier de légumes croquants
- Brochette poulet curry/poivron

Planche de charcuterie et fromage à picorer

- 2 petites gourmandises/pers (cf.carte)

Planche de charcuterie Iberico et pickles de fromage **6€30/pers**

Cocktail à la carte

NICO RÉCEPTIONS

Verrines

La Nordique

saumon fumé, fromage frais, aneth

1€65

La Louisiane

tartare d'écrevisse, ananas

1€65

L'Estivale

melon, espuma au lard

1€65

L'Andalouse

tomate, chorizo, fromage frais

1€65

L'Antillaise

St Jacques, crème fouettée agrumes

1€65

La Provençale

courgette et poulet grillé

1€65

La Périgord

foie gras, pommes, pain d'épices

1€65

L'Angevaine

effiloché de canard, crémeux de petits pois, piment d'Espelette

1€65

La Tahitienne

thon rouge, citron vert, basilic

1€65

La Greco

quinoa, fêta, menthe

1€65



Brochettes

Gambas tandoori, ananas

1€80

St Jacques snackées, tomate confite

2€00

Poulet curry, poivron

1€50

Canard miel, citron, gingembre

1€60

St Nectaire/raisin

1€00

Bleu d'Auvergne/ saucisson sec

1€00

Emmental/pomme

1€00

Mozzarella/tomates

1€00

Panceta/ gouda cumin

1€00

Cocktail à la carte

NICO RÉCEPTIONS

Assortiments froids

Blini Crevette	1€00
Pain surprise 1 pain pour 20 invités 40 sandwiches	30€00
Navette garnie saumon/jambon	1€00
Black bun's basque pain burger, fromage, tomate, jambon sec	1€60
Black bun's norvégien pain burger, mousse chèvre, saumon fumé	1€60
Toast foie gras maison	1€40
Macaron foie gras, sésame	1€30
Club Sandiwch	1€00
Mini cake salé	1€00
Gougère emmental	0€80
Assortiment de wrap	1€10
Toast de saumon fumé maison	1€20
Panier de légumes croquant	2€00



Assortiments chauds

Mini panini	1€60
Mini burger	1€60
Mini quiche	1€00
Mini pizza	1€00
Pruneau lardé	1€00
Abricot lardé	1€00
Mini fouace rillettes, chèvre	1€50
Mini préfou	1€20
Mini feuilleté d'escargot, beurre d'ail	1€60

Petites gourmandises

Panna cotta fruits rouges	1€50
Macaron	1€50
Cannellé bordelais	1€50
Tartelette chocolat	1€50
Tartelette caramel	1€50
Tartelette fraise	1€50
Tartelette citron meringué	1€50
Mini financier	1€50
Paris Brest	1€50
Éclair	1€50
Chouquette garnie	1€50
Choux à la crème	1€50

La carte

NICO RÉCEPTIONS



Entrées

Terrine de foie gras

au mélange de graines et fruits secs, pain muesli, chutney mangue

14€90

Triologie

gambas rôties aux épices douces, cannelonis de saumon fumé, foie gras maison et sa brioche toastée

12€30

Tiramisu de St Jacques

à la coriandre, mousse légère aux agrumes brochette de crevettes

10€40

Délice du Périgord

macaron de foie gras, cappucino de petit pois menthe, carpaccio de canard mariné

9€90

Tataki de thon et maki inversé

9€50

Cheese cake saumon fumé

citron vert, jeunes pousses croquantes

9€10



Toutes nos entrées sont dressées à l'assiette ou en verrine.

Poissons

Filet de bar snacké

minestrone tomates basilic

12€80

Chaudrée de Lotte et St Jacques rôties

crèmeux de coquillages

12€60

Pavé de saumon

et fruits de mer au crémant de Loire.

9€80

Cassolette de Cabillaud

et crevette au curry doux

9€70

Wok de gambas façon Thaï

9€50

Dos de lieu noir au four, beurre nantais

Petits légumes, salpicon de haddock et beurre blanc

9€10

Cœur de Merlu étuvé

sauce Aurélie ou beurre blanc

8€80

Tous nos poissons sont accompagnés de petits légumes.
Possibilité de changer la sauce



La carte suite

NICO RÉCEPTIONS



Livraison en caisson chauffant

Minimum 10 personnes

Frais de Livraison: nous consulter

Viandes

Filet de Boeuf réduction Bordelaise	12€80
Filet de veau en grenadin crème de cèpes	13€30
Navarin d'agneau mijoté aux légumes du moment	11€90
Brochette de magret de canard façon laqué	12€90
Volaille de Bresse et langoustine, sauce homardine	11€60
Noisette de veau rôtie basse température crémeux au thym	10€30
Médailon de filet mignon de Porc réduction au porto	9€80
Filet de pintade façon cocotte	9€80
Blanquette de veau à l'ancienne	9€50
Joue de boeuf confite aux oignons	9€40
Fondant de porc cuisiné façon marengo	8€90
Cuisse de poulet fermier grillé à la portugaise	8€50

2 Garnitures au choix

Compris dans le tarif

Nos légumes

Brunoise provençale
Moelleux de légumes
Poêlée de légumes ou de champignons
Gratin de courgettes
Tomate provençale
Pomme fruit rôties
Poire au vin

Nos pommes de terre

Pommes de terre grenailles
Gratin Dauphinois
Pommes boulangères
Pommes de terre salardaises
Purée de patates douces

La carte suite

NICO RÉCEPTIONS



Possibilité de choisir 2 1/2 parts de gâteaux

Fromages

Plateau de fromages

5 variétés

3€60

Carte de France des fromages

minimum 40 pers

4€30

Planche de fromages à picorer

3€90

Croustillant de Camembert

au miel Maulévrais, prêt à réchauffer

3€60

Desserts à la carte

L'automne

Biscuit noisette, mousse vanille, croquant noix torréfiées, pommes caramélisées, bavaoise caramel

4€50

Le sensation

Chocolat, caramel beurre salé

4€50

Tiramisu spéculos

4€50

Le trois chocolat

Mousse chocolat lait, noir, blanc

4€50

Le gourmandise

Crèmeux passion, citron ananas, croustillant praliné, mousse chocolat blanc

4€50

Le Fraisier

de Avril à Septembre

4€50

La tarte aux fraises

de Avril à Septembre

4€50

Macaronnade

Fraises et crème pistaches **OU** Fruits frais

4€50

Desserts individuels

L'incontournable

Fond de pâte sablée, crème mousseline, fraises, éclats de pistache, dacquoise pistaches (de Avril à Septembre)

4€50

Pavlova aux fruits frais

4€50

Pavlova aux fruits rouges

De Avril à Septembre

5€50

L'élégance

Bâtonnet de meringue, crème citron, sablé breton, gelée de framboises, mousse de fruits rouges, croustillant fruits rouges

4€50

Number cake

parfum aux choix (minimum 20 pers)

4€50

Assortiment de mignardise (3/Pers 5 variétés)

4€50

Pièce montée 2 Choux/Pers

Vanille/Chocolat/Caramel/Praliné/Café/Grand Marnier

4€50

Choux supplémentaire à 1€50

Menus exemples

NICO RÉCEPTIONS



Menu épicurien 33€80/pers

Gambas rôties aux épices, cannelloni de saumon fumé, et sa brioche toastée.

OU

Terrine de Foie Gras au mélange de graines



Chaudrée de Lotte et St Jacques rôties crémeux de coquillages
Julienne de légumes

OU

Wok de Gambas façon Thai



Volaille de Bresse et langoustine, sauce Homardine
2 garnitures au choix

OU

Filet de bœuf poêlé, jus d'herbe fraîches
2 garnitures au choix



Plateau de fromages



Dessert au choix (dans la carte)

Menu Saveur à 28€70/pers

Tiramisu de St Jacques à la coriandre, mousse légère aux agrumes,
brochette de crevettes.

OU

Délice du Périgord : Macaron foie gras, cappuccino de petits pois menthe,
carpaccio de canard mariné



Pavé de saumon et fruit de mer au Crémant de Loire
Petits légumes

OU

Cassolette de Cabillaud et crevettes au curry doux,
Petits Légumes



Médaille de Filet mignon de porc, réduction au porto
2 garnitures au choix

OU

Joue de bœuf confite aux oignons
2 garnitures au choix



Plateau de fromages



Dessert au Choix (dans la carte)



Menus exemples

NICO RÉCEPTIONS



Menus terroir 22€60/pers

Tataki de thon et maki inversé

OU

Cheese cake saumon fumé et citron vert,
jeunes pousses croquantes



Cœur de Merlu lardé, sauce Aurélie
Julienne de petits légumes

OU

Fondant de porc cuisiné façon Marengo
2 Garnitures au choix



Plateau de fromages



Dessert au Choix (dans la carte)

Menu enfant à 10€/pers

Salade de pâtes, surimi, sauce cocktail



Cordon bleu, pommes de terre

Ou

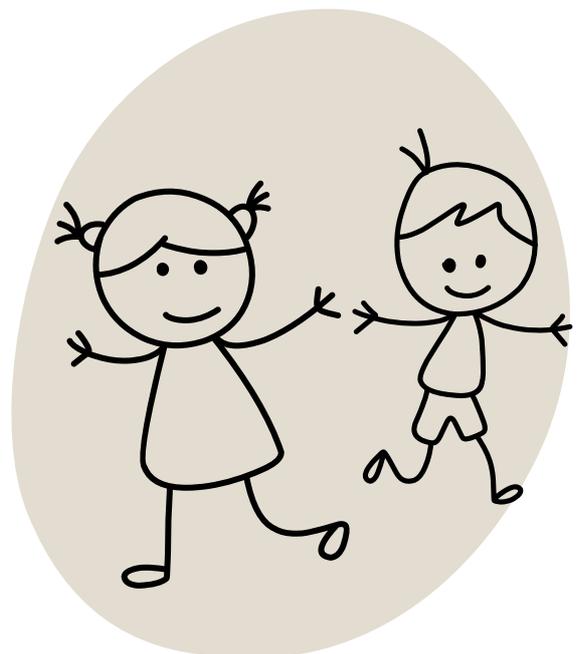
Burger

Ou

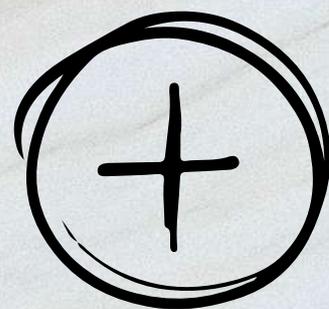
Filet de poulet à la crème



Donut's chocolat



Les Petits



Forfait vaisselle

1 couteau 1 fourchette, 1 petite cuillère, 3 verres,
3 assiettes, 1 tasse

Rendu propre : **1€50/pers**

Rendu sale : **3€50/pers**

Nappage et serviette : **1€30/pers**
nappes et serviettes en non tissé blanc

Pain **0,60€/pers**
1 petit pain + boule tranchée

Café : **0,60€/pers**

Cuisinier sur place : **38€/H/Cuisiniers**

Service : **38€/H/Serveurs**

Dressage à la demande : **38€/H**

Les buffets

NICO RÉCEPTIONS

Buffet Prestige à 19€60/pers

Salades Composées 3 variétés au choix:(Présentation en saladier)

- Salade de chou à la vendéenne
- Carottes râpées
- Taboulé
- Piémontaise
- Salade Marco Paulo
- Champignons à la Grecque

Plateau de charcuterie Assortie

Terrine du Chef, Rillettes

Rillauds maison, Jambon fumé, Boudin Noir

Mosaïque de viandes froides (Volaille,Bœuf,Porc)

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

Plateau de fromage

Assortiment de Mignardises 2/pers

Déco de fruit frais



buffet dinatoire à 16€40/pers

Salades Composées 3 variétés au choix: (Présentation en saladier)

- Salade de chou à la vendéenne
- Carottes rapées
- Taboulé
- Piémontaise
- Salade marco paulo
- Champignons à la Grecque

Plateau de charcuterie Assortie

Terrine du Chef, Rillettes

Rosace de Jambon Blanc

Mosaïque de viandes froides

(Volaille,Bœuf,Porc)

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

Plateau de fromages

Tarte aux pommes

Déco de fruit frais



Les buffets

NICO RÉCEPTIONS



Buffet à la carte

Salades Composées 3 variétés..... 4€/pers
Plateau de charcuterie Assortie..... 4€/pers
Paté, Rillettes, Rillaud..... 5€/pers
Assortiment de viandes froides..... 8€/pers
(Volaille, Bœuf, Porc) Condiments, chips

Plateau de fromage-5 variétés..... 3€60/pers
Carte de France des Fromages..... 4€30/pers
(minimum 40 pers)

Gratin Dauphinois..... 2€/pers
Brochette de pommes de terre..... 2€/pers

Supplément plat chaud + 2 garnitures..... 3€50/pers

Pain..... 0€60/pers
Café..... 0€60/pers
Tarte aux pommes..... 2€50/pers



Forfait livraison: selon déplacement

Les buffets prestige et dînatoire sont
à partir de 20 personnes

Plats Uniques Fabrication maison

NICO RÉCEPTIONS



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 moments

12€00/pers

Cuisseau de Porcelet cuit au four

haricots blancs, salade

9€50/pers

Choucroute

poitrine, jarret, saucisse, pommes 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

chou, 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 saucisse

riz

8€80/pers

Blanquette de veau à l'ancienne

potatoes vapeur

9€50/pers

Fondant de joue de boeuf confites

gratin dauphinois

9€40/pers

Chili con carné

riz

8€50/pers

Cuisse de poulet fermier à la portugaise

potatoes grenailles

8€50/pers



Commande à emporter à partir de 6 personnes
ou

Formule poêlon pour minimum 70 pers

Forfait Vaisselle à la demande 1€
1 assiette, 1 verre, 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère

Service à la demande

Pain: supplément 0€60

La Boutique

SAUMON FUMÉ

Les 100 gr 7€00

La plaque non tranchée 43€00

la plaque tranchée 48€00



RILLAUDS MAISON

1 kg 17€00



Conditionnement sous-vide D.L.C 21 jours

Apéritifs et Vins

NICO RÉCEPTIONS



Softs

Jus de raisin "Domaine du Petit Clocher"	10€/Btl
Jus d'Orange	4€/L
Eau Minérale	1€60/Btl
Perrier ou Coca	4€/L

Apéritifs

Sangria	13€/L
Punh	13€L
Kir Pétillant	12.€50/Btl



Vins

Anjou Blanc "Domaine du Petit Clocher"	12€/Btl
Rosé de Loire "Domaine du Petit Clocher"	11€/Btl
Anjou Rouge "Domaine du Petit Clocher"	12€/Btl
Anjou Village "Domaine du Petit Clocher"	13€/Btl
Coteaux du Layon "Domaine du Petit Clocher"	13€/Btl
Crémant de Loire "Domaine du Petit Clocher"	15€/Btl
Champagne Propriétaire	35€/Btl



bières

Stella Artois fût de 6 litres	33€/fût
Hoegaarden fût de 6 litres	34€/fût
Leffe fût de 6 litres	35€/fût

Tireuse à bière : location offerte

LOCATION DE MATÉRIEL

Table ronde (diamètre 180) 10pers.....	19€00
Table ronde (diamètre 160) 8pers.....	12€50
Table rectangle (180/80).....	12€50

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

Couvert
(couteau/fourchette/petite cuillère).....0€30 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€ 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 ou percolateur	25€
Filtre à café (1 filtre pour 20 cafés) (café compris).....	5€
Four.....	90€
Étuve chauffante.....	90€
Traiteaux gaz(gaz compris).....	90€
Plancha Gaz 63/45 (gaz compris).....	50€
Poêlon spécial Paëlla(Hors Gaz).....	50€

<u>Forfait salle sans lave vaisselle.....</u>	<u>120€</u>
---	-------------

