

CARTE ASSOCIATION 2026

**Descriptif et
devis sur
demande**



Nico Réceptions

ZI de la Fromentinière

rue de l'Europe

49360 Maulévrier

Tél 02 41 30 91 89

@: nico2receptions@orange.fr



Menu à 14€70/pers

Entrées Froides

Éclair nordique au saumon fumé, crème ciboulette, salade croquante

Black bun's basque et salade de légumes grillés

Assiette de tapas angevines (brochette de rillauds, fouace chèvre, rillettes de sandres)

Assiette Méridionale : mini ratatouille, escabèche de thon, jambon cru

Salade de gésiers, lardons et toast mousson de canard

Assiette de tapas Landaises : toast tiède de rillettes de canard, jambon cru de Bayonne, salade coco de Vendée tomaté

Cheese cake saumon fumé / Mesclun de salade

Assiette du pêcheur: terrine de poisson, crevette marinée, sauce tartare



Entrées Chaudes (en cassolette) suppl.0€75

Duo de loup de mer et saumon au beurre blanc et fondue de poireaux

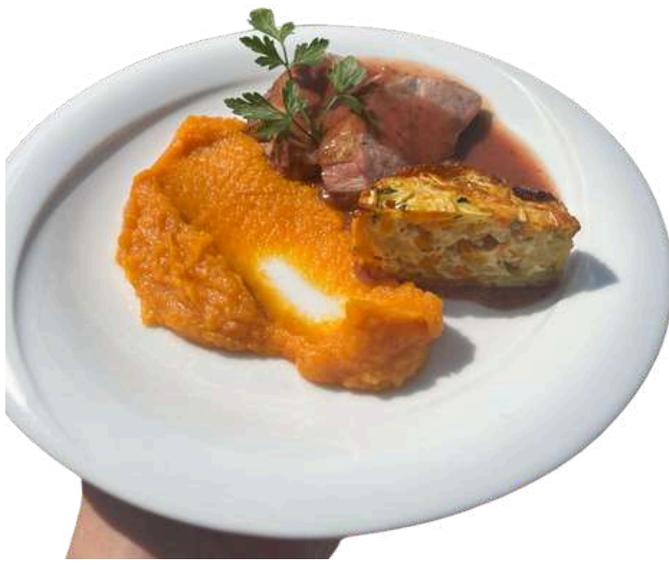
Cœur de merlu, sauce aurélie et petits légumes

Effiloché de raie, coulis d'étrilles et petits légumes

Gratin de poissons et moules cuisinés à la provençale

Dos de colin / Fruits de Mer au curry doux

Blanquette de Cabillaud, crevettes, champignons, oignons, petits légumes



Menu à 14€70/pers (suite)

Plats Chauds

- Échine de porc, réduction au porto
- Ballotine de volaille à la forestière
- Mignon de porc braisé, sauce dijonnaise
- Fondant de bœuf, confit aux oignons
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Joue de porc confite, sauce chasseur
- Filet de volaille piperade aux 2 poivrons
- Longe de porc façon orloff, jus léger au thym
- Filet de pintade, sauce Normande **suppl. 1€**



Légumes au choix

- Gratin dauphinois
- Gratin de légumes
- Pommes de terre grenailles
- Poêlée de légumes
- Pommes fruits rôties
- Tomates provençales
- Poêlée de champignons
- Mousseline de patate douce
- Galipette champignons farcis



Fromages

- Portion de Camembert
- Assiette de 2 Fromages : suppl.0€75/pers
- Assiette de 3 Fromages : suppl.1€/pers

Desserts Individuels

- Tarte fine aux pommes, coulis de caramel,chantilly
- Macaronnade de Fruits de Saison
- Éclair façon Paris Brest
- Sablé façon citron meringué
- Moelleux aux pommes et noix du Périgord
- Pavlova fruits frais
- Tiramisu framboise ou spéculos
- Entremet 3 chocolats
- Le sensation: chocolat, caramel, spéculos



Assiette gourmande

2 produits dans la même assiette

- Tarte fine aux pommes
- Tiramisu spéculos
- Tiramisu framboise
- Panna cotta fruits rouges
- Crème caramel beurre salé
- Mousse chocolat
- Mini Tropèziénne
- Mini Paris Brest
- Brochette de fruits frais
- Tarte citron meringuée
- 3 Chocolats



Plats uniques

Produits frais et fabrication maison

PLATS DU MONDE

Paëlla poulet, chorizette, moules, calamars, crevettes	11€00/pers
Couscous poulet, agneau, merguez, légumes, semoule	11€00/pers
Mafé de poulet pommes de terre, cacahuètes	9€80/pers
Tajine de poulet légumes, semoule	9€60/pers
Jambalaya riz cuisiné, filet poulet, saucisse fumé, crevettes	9€60/pers
Sautéée de porc au caramel noddles aux légumes	9€00/pers
Rougail saucisse riz	8€90/pers
Chili con carné riz	8€50/pers



PLATS TYPIQUES

Cassoulet	10€50/pers
Pot au feu légumes, viandes, paleron/jarret, mayonnaise	11€00/pers
Potée vendéenne pomme de terre, poitrine, jarret, saucisse	9€50/pers
Tartiflette avec charcuterie et salade verte	8€90/pers

NOS CHOUCROUTES

Choucroute poitrine, jarret, saucisse, pommes de terre	10€80/pers
Choucroute de la mer choux, pommes de terre, 2 poissons, beurre blanc, crevettes, moules	9€60/pers



Tarif 2026

Conditions Générales de Vente : Base de 100 personnes minimum. Location de Salle, personnel non Compris.

Pour Réserveation : Acompte à verser 300 €. Le nombre de convives est à confirmer 8 jours avant la date de la réception, passé ce délai le nombre indiqué sera facturé.

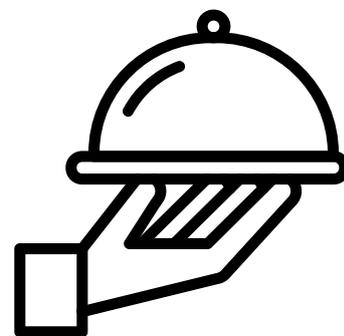
DEVIS GRATUIT

Prestations complémentaires



Nappage + Serviettes tendances.....	0,80€/pers
Pain (petit pain + boule tranchée)	0,60€/pers
Café.....	0,60€/pers
Service	2,70€/pers
Dressage.....	0,80€/pers

Location



Location de vaisselle

Formule à 1,50€

1 Assiette / 1 Couteau / 1 Fourchette
1 Petite Cuillère / 1 Verre
Matériel Jetable



Formule à 2,00€

2 Assiettes / 1 Couteau / 1 Fourchette
1 Petite Cuillère / 1 Verre
Tasse + touille
Assiette Supplémentaire : 0,30€
Verre Supplémentaire : 0,30€

Location de matériel

(si il n'y a pas de matériel sur place)

Four.....	110€
Étuve	90€
Gaz + trépied	90€
Forfait salle sans lave vaisselle.....	120€