

ANNÉE 2026

TRAITEUR

MARIAGE



NICO RECEPTIONS

ZI DE LA FROMENTINIÈRE 49360 MAULEVRIER

02 41 30 91 89

NICO2RECEPTIONS@ORANGE.FR

SOMMAIRE

1

L'ENTREPRISE

LE MOT DU DIRIGEANT	P.1
TÉMOIGNAGES.....	P.2
CONDITIONS DE VENTE.....	P.3
NOTRE FONCTIONNEMENT.....	P.4 ET 5
HORAIRES.....	P.6
ORGANISATION.....	P.7

2

VIN D'HONNEUR

DESCRIPTIF.....	P.8
NOS FORMULES.....	P.9
COCKTAIL À LA CARTE.....	P.10 ET 11
NOS ATELIERS.....	P.12 ET 13

3

NOS MENUS

COMPRIS DANS NOS MENUS.....	P.15
SERVICE REPAS.....	P.16
NOS MENUS	P.17 A 21
LES CARTES	P.22 A 26
COMPLÉMENTS DE REPAS.....	P.27

4

PRESTATION DE SOIRÉE

BUFFETS.....	P.29 ET 30
LES PETITS +.....	P.31

5

RETOUR

FOUACES, CRÊPES , PLATS UNIQUES	P.32
FORFAITS RETOUR	P.33

6

LOCATION MATÉRIEL

7

CONTRAT DE RÉSERVATION

L'Élégance du Goût au Cœur de Votre Union

Le mot du dirigeant :



“Créons ensemble quelque chose d’exceptionnel !

Nous savons que planifier un mariage peut être stressant, c’est pourquoi nous prenons en charge chaque détail du service traiteur avec un soin méticuleux et un grand professionnalisme. Vous pouvez vous détendre et savourer chaque instant, en sachant que notre équipe expérimentée veillera à ce que tout se déroule parfaitement — des menus personnalisés aux régimes alimentaires particuliers, en passant par un service irréprochable.

On serait vraiment ravis de discuter de votre mariage et de voir comment on peut donner vie à vos envies, avec une cuisine qui marquera les esprits.

Nicolas Boury.



Témoignages de nos mariés

Ils ont vécu l'expérience, ils en parlent mieux que nous.

Découvrez leurs témoignages authentiques.



Anne Resnier

Local Guide • 15 avis • 6 photos



Traiteur au top, très professionnel, une nourriture excellente, de très bonne qualité. Ils ont préparé le repas de mariage de ma fille et nous n'avons eu que des compliments. Je recommande +++ Ci joint quelques photos des très belles assiettes. 😊



Nadège Esnault

Local Guide • 37 avis • 0 photo



Excellent prestataire, nous avons choisi Nico2réception, et nous n'avons pas été déçus. Nous avons passé un excellent moment en famille pour les dégustations, le repas de notre mariage a été également parfait du début à la fin. Traiteur à notre écoute, personnel très agréable et attentionné. C'est un sans faute, merci beaucoup encore une fois d'avoir participé à ce que notre journée soit parfaite.



Héloïse Bouchard

5 avis • 0 photo



Nous avons choisi NICO2 comme traiteur pour notre mariage et nous en sommes ravis ! Le repas était végétarien et même les invités les plus réticents se sont régalez ! La nourriture était délicieuse et l'équipe de service très compétente (et patiente !!)



C Maro

11 avis • 0 photo



Sans hésiter nous avons choisi Nico 2 réceptions pour notre mariage. Un super accompagnement dans les préparatifs du menu. Nous avons eu une équipe au top en cuisine et au service pendant notre journée de mariage. Ils étaient au petits soins avec nous et nos invités et ont su être très flexibles sur les horaires, les animations etc. Le repas a été un délice, c'était aussi beau que bon. Un énorme merci !

Conditions de vente



- Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilités des denrées et du maintien des cours durant l'année 2026. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de modification de TVA.



- Si certains lieux de réceptions demandent **des frais supplémentaires**. Ceux-ci seront impactés aux clients (frais gestion déchets, cuisine...)



- Des frais de déplacement pourront être demandés selon le lieu.



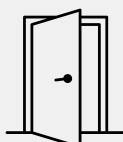
- **Le nombre approximatif** de personnes sera à nous communiquer **30 jours avant le mariage**. Un changement est encore possible **5 jours** avant la date de la réception. Passé ce délai, les plats prévus seront préparés, facturés, et mis à votre disposition dans les réfrigérateurs de la salle.



- 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 28).



- 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.)

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 IBAN notifié sur le contrat de réservation) Merci d'indiquer : **noms, date et lieu du mariage.***



- *Un deuxième acompte de 800€ vous sera demandé un mois avant le Mariage au plus tard.*

Suite à votre réservation...

- **Une DÉGUSTATION des plats vous sera proposée.**

*La prochaine aura lieu les **17 et 18 Janvier 2026** pour les mariages prévus en 2026 (Formulaire envoyé par mail ou remis au Salon du Mariage les **11 et 12 Octobre 2025**).*

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.
Toute modification du devis (hors nombre de personnes)
1 mois avant le mariage sera facturé 5€/devis.*



- **OFFERT par Nico Réceptions**



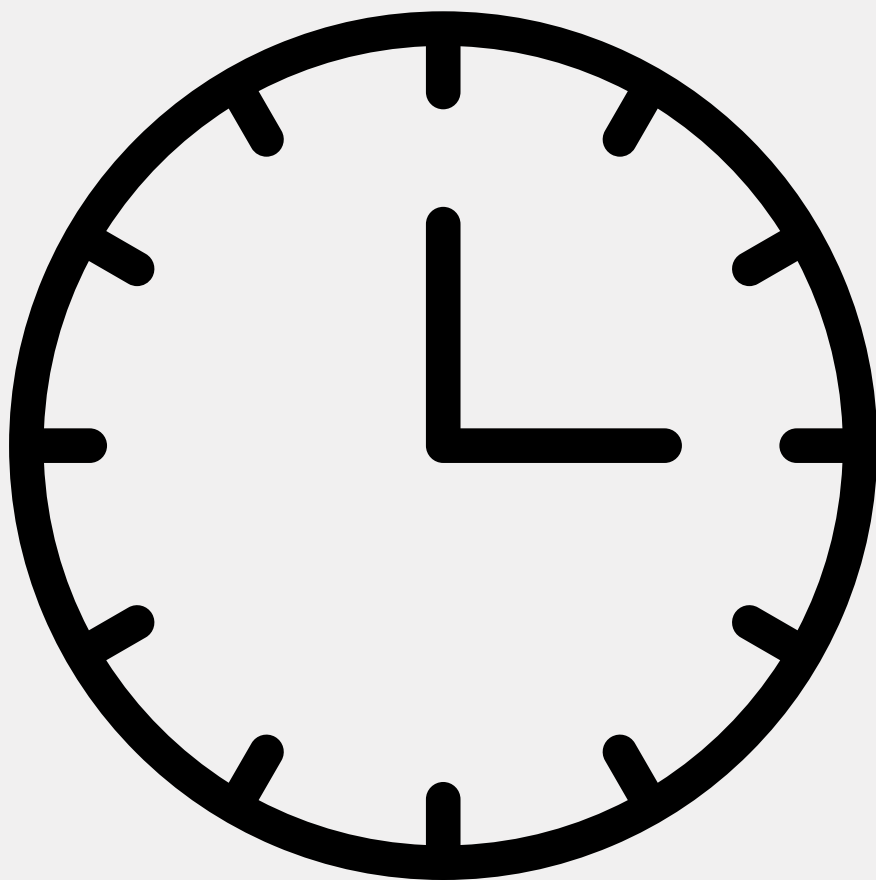
- Soupe à l'oignon, bols, cuillères. (gruyère à fournir par le client)



- Invitation au salon du mariage de Cholet le 11 et 12 octobre 2025.



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



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

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

*Heure de passage à table pour les **DINERS** : 19h30 maximum*

*Compter **5H30 maximum** pour le repas ainsi que le débarrassage.*

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

*Si celle-ci ne sont pas respectées nous demanderons **un coût supplémentaire de 40€/Heure/ Serveur et cuisinier** présent sur place.*

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 personne)
- Merci de **ne pas installer les chaises** afin de faciliter le dressage.
- Distance entre chaque table : **1 mètre 60**
- 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, 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.**



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 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€30 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,touille,sucre:.....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 5.10€/pers

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

Formule N° 2 à 7.90€/pers

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



Formule N° 3 à 15€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 à 19.80€

- 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
- 1 Maki crevette

Planche de fromage à picorer

Tartelette caramel

Choux à la crème

Brochette de fruits frais

Planche Apéritive 6€70/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 teriyaki	1€60
Canard miel, citron, gingembre	1€80
St Nectaire, raisin	1€20
Bleu d'Auvergne, saucisson sec	1€20
Emmental, pomme	1€20
Mozzarella tomates, pesto	1€20
Pancetta/gouda cumin	1€20

NOS ASSORTIMENTS CHAUDS (tarifs à l'unité)

Mini croque monsieur	1€60
Mini burger	1€80
Mini quiche	1€30
Mini pizza	1€30
Mini fouace rillettes/chèvre	1€60
Mini préfou	1€50
Pruneau lardé	1€20
Abricot lardé	1€20
Samoussa boeuf	2€00
Huître farcie	2€00

NOS ASSORTIMENTS FROIDS

Blini crevette	1€30
Pain surprise 1 pain pour 20 invités= 40 sandwiches	33€00
Navette garnie saumon/jambon	1€30
Black bun's basque pain burger, fromage, tomate, jambon sec	1€80
Black bun's norvégien pain burger, mousse chèvre, saumon fumé	1€80
Toast foie gras maison	1€50
Macaron foie gras, spéculos	1€50
Mini cake salé	1€00
Gougère emmental	0€80
Assortiment de Wraps	1€20
Toast de saumon fumé maison	1€30
Panier de légumes croquant	2€50
Club sandwich crabe/citron vert	1€30
Club sandwich jambon	1€30
Maki crevette/ fromage frais	1€90
Maki thon/ avocat	1€90

Cocktail Vin d'Honneur

À LA CARTE

VERRINES (tarifs à l'unité)

La Nordique 2€00
Saumon fumé, fromage frais, aneth

L'Estivale 2€00
Melon, verveine

La Greco 2€00
Tsatsiki concombre, jambon Serrano

L'Antillaise 2€00
St Jacques, crème fouettée agrumes

La Provençale 2€00
Thon, courgette, sésame

La Périgord 2€00
Pommes, magret fumé, pruneau

La Parmentière 2€00
crèmeux de poireaux, confit de pintade, huile de truffe

L'Exotique 2€00
Avocat, mangue, crevette

La végé 2€00
Tartare de tomates, olives, feta

La Petite Poulette 2€00
Mimosa d'œuf, tomates

La Bretonne 2€00
Taboulé de choux fleur, huile de noisette

Cuillère verrine comprise



PETITES GOURMANDISES (tarifs à l'unité)

Panna cotta fruits rouges	1€70
Macaron	1€70
Cannellé bordelais	1€70
Tartelette chocolat	1€70
Tartelette caramel	1€70
Tartelette citron meringuée	1€70
Mini financier	1€70
Paris Brest	1€70
Eclair	1€70
Chouquette garnie	1€70
Choux à la crème	1€70
Brochette fruits frais	1€70



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

St Jacques **suppl.1€/pers**

Calamar à la provençale

Tataki de thon

Lotte

Atelier Plancha Viandes (3 produits au choix)

8€50/pers

Poulet curry

Rillauds

Noix de veau en persillade

Boeuf Soja

Canard miel gingembre

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.

Nos Ateliers

Cuisine du monde

Atelier paëlla 4€/00pers

Atelier jambalaya 4€/00pers

Atelier rougail saucisse 4€/00pers

Atelier wok gambas légumes sautés 4€/00pers

Tous nos ateliers sont servis en cassolettes avec fourchettes à disposition

Nos menus

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

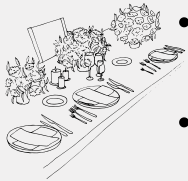


Compris dans le prix des menus

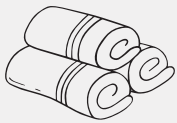
Nico Réceptions



- 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€30cts/pers**

Supplément nappage rond blanc non tissé : **10€/table**



Service repas

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

(Le choix d'une option est obligatoire.)

OPTION N°1 : à 7€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.

Supplément 2€/pers si service des boissons par le traiteur

OPTION N°2 : 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 : 4€00/pers

Service invités fromage/ dessert : 3€/pers

Service invités dessert : 2€/pers

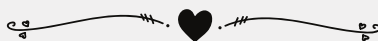
Menu Charlotte

38€20/pers ou 36€40/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 déstructuré, crevettes marinées, crème d'agrumes



Wok de gambas façon Thaï

OU

Cœur de Merlu lardé, sauce Aurélie

Les poissons sont servis avec des petits légumes



Mignon de porc en médaillon, façon dijonnaise

OU

Ballotine de volaille façon forestière crème de lard fumé

Les viandes sont servies avec 2 garnitures (carte)



Fromage à la carte



Dessert au choix, à la carte



Pain, café

Possibilité d'ajouter le Trou Normand à 2€70 : alcool + glace ou 1€70 glace uniquement

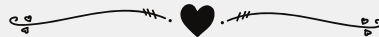
Menu Hélène

40€40/pers ou 38€50/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 airelles confites

OU

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

Les viandes sont servies avec 2 garnitures (carte)



Fromage à la carte



Dessert au choix, à la carte



Pain, café



Possibilité d'ajouter le Trou Normand à 2€70 : alcool + glace ou 1€70 glace uniquement

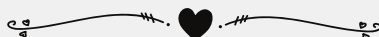
Menu Rosa

(sélection du chef)

41€30/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 aïelles confites

OU

Effiloché de bœuf confit aux oignons des Cévennes et Pinot Noir

Les viandes sont servies avec 2 garnitures (carte)



Fromage à la carte



Dessert au choix, à la carte



Pain, café



Possibilité d'ajouter le Trou Normand à 2€70 : alcool + glace ou 1€70 glace uniquement

Menu Pauline

45€90/pers ou 43€80/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 rôti 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 rôti, coulis d'étrilles

Les poissons sont servis avec des petits légumes



Bœuf poêlé, jus corsé aux échalotes

OU

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

Les viandes sont servies avec 2 garnitures (carte)



Fromage à la carte



Dessert au choix, à la carte



Pain, café



Possibilité d'ajouter le Trou Normand à 2€70 : alcool + glace ou 1€70 glace uniquement

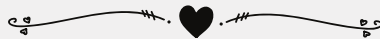
MENU VÉGÉ

35€50/PERS OU 32€50/PERS

menu avec 2 plats chauds

Tarte fine tomate/ courgette/ mozza façon tian (chaud), salade
ou

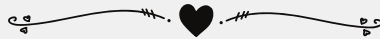
Salade fraîcheur: tomate, quinoa, melon en bille, salade



Nage de légumes au curry, noix de cajou

ou

Polenta rôtie au beurre, sauce vierge, julienne de légumes



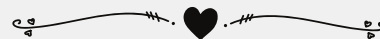
Steak de soja pané

2 garnitures(carte)

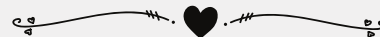
ou

Émincé végétal à la provençale

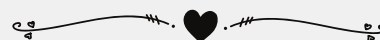
2 garnitures (carte)



Fromage (carte)



Dessert (carte)



Pain, café



Possibilité d'ajouter le Trou Normand à 2€70 : alcool + glace ou 1€70 glace uniquement

LA CARTE

Des garnitures



Garniture à la carte

2 Garnitures aux choix

- Gratin de légumes
- Moelleux de courgettes
- Brochette de légumes
- Ratatouille
- Poêlée de champignons
- Pommes de terre grenailles
- Mousseline de patates douces
- Grappe de tomates cerises rôties
- Gratin dauphinois **supplément 1€/pers**



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

Tiramisu spéculoos :

Croquant spéculoos, mousse mascarpone, biscuit dacquois amande, brisure de spéculoos

Pavlova de fruits frais:

Meringue, crème chiboust vanille, fruits frais de saison

Pavlova fruits rouges:supplément 2€

De Avril à Septembre

Meringue, crème chiboust vanille, fruits rouge

Assiette gourmande:

Assiette gourmande exemple: 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. 2.00€/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 18€/PERS

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

INVITÉS DE FROMAGE/DESSERT 12€/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 **145€/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.

Planche Apéritive 6€90/pers

Planche de charcuterie et pickles de fromages
baguette tradition beurre/ cornichon

Collation 14€/pers

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

Cocktail 16€/pers

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

Dînatoire 18€00/pers

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

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,

Mignardises (3variétés)
Motif et Corbeille de Fruits Frais

Café/ Tasse/ Touille /Sucre



Buffet Fruits 4€80/pers

Motif de fruits frais présentation en pyramide

Corbeille de fruits

Buffet Dansant 4€90/pers

Brioche en couronne

Compote / confiture / nutella

Café/ tasse/ touille/ sucre

Tarif brioche au kilo : **1€/pers**

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

LES PETITS

Supplément nappage blanc **non tissé** pour table ronde : **10€/table**

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

Fontaine de champagne à 120€

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



Formule retour

Fouaces et crêpes 11€00/pers

5 fouaces/ pers et crêpes 3/pers
(prêtes à réchauffer)

- Rillettes de porc
- Mousse chèvre frais
- Mini Rillaud (**prêt à réchauffer**)
- Rillettes de sardine
- Mogettes de Vendée (**prêt à réchauffer**)
- Confiture
- Nutella



Plat unique

Plats déposés dans les frigos la veille.

Plat et réchaud prévus par le traiteur si pas d'équipement sur place.

- | | |
|---|------------|
| • Tajine de poulet/ légumes/ semoule | 10€00/pers |
| • Rougail saucisse/ riz cuisiné | 9€50/pers |
| • Sauté de porc au caramel/ noddles aux légumes | 10€50/pers |
| • Plateau de fromages 5 variétés | 3€60/pers |
| • Tartes feuilletée aux pommes | 2€50/pers |

Formule : plat/ fromage/ dessert 16€60/pers

Vaisselle comprise rendue sale.

RETOUR

Forfait N°1 à 12€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 14€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€30/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.....	22€00
Table ronde (diamètre 160) 8pers.....	15€00
Table rectangle (180/80).....	13€00

Mange debout inox diamètre 60	15€00
Mange debout plastique diamètre 80.....	15€00
Housse de mange debout blanc diamètre 60	6€00
Housse de mange debout noir diamètre 80	6€00

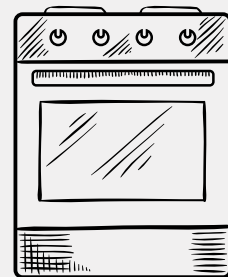
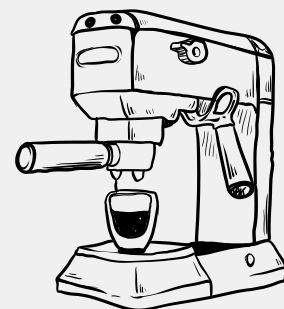
Couvert

(couteau/fourchette/petite cuillère).....	0€50 l'unité
Verre à vin	0€30 l'unité
Flûte.....	0€30 l'unité
Tasse à café.....	0€25 l'unité
Pichet en verre 1 Litre.....	2€00 l'unité
Verre à jus de fruits.....	0€30 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.....	110€
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)



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