

*Carte valable
du
13 au 28 décembre 2025*

*Commande possible minimum 10 jours
avant.*

*Les commandes seront non modifiables
une fois validées.*

*Bon de commande disponible dans nos
locaux ou sur notre site internet.*

www.nicoreceptions.fr

*Nico Réceptions sera ouvert
le 24 décembre 2025 de 9h à 13h00*

*Nous serons fermés
le 25 décembre 2025.*

*Vos commandes pour le 25 seront à récupérer
la veille.*



02 41 30 91 89



ZI de la Fromentinière
49360 Maulévrier



nico2receptions@orange.fr



Nico Réceptions



02 41 30 91 89

TRAITEUR

MAULÉVRIER

Noël 2025

L'ÉQUIPE
NICO RÉCEPTIONS
VOUS SOUHAITE DE
JOYEUSES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE



Mise en bouches 5/pers

(6 pers minimum)

- Verrine avocat, mangue, crevette
- Sucette foie gras pain d'épices et pommes acidulées
- Moelleux magret fumé et comté
- Black bun's saumon fumé fromage frais
- Escabèche de thon et pain nordique

8€00/pers

Nos poissons

- Filet de lotte rôtie au beurre, sauce Homardine 14€00/pers
- Pavé de saumon grillé, sauce Noilly prat 11€00/pers
- Brochette de noix de St Jacques, sauce Aurélie 13€00/pers
- Pavé de cabillaud, crémeux de haddock 12€00/pers
- Poêlée de Gambas (5/pers) flambées au Pastis 11€00/pers

L'Ardoise à partager

(6 pers minimum)

- Chiffonade Jambon Serrano, coppa, magret fumé, chorizo ibérique, chèvre "Le roumé", Tomme brulée (brebis), gouda cumin, Pont l'évêque

8€00/pers

Nos Viandes

- Épaule d'agneau braisé, jus corsé 13€00/pers
- Magret de canard réduction miel, aïnelles 11€00/pers
- Aiguillette de Chapon, sauce morille 11€00/pers
- Ballotine de pintade aux raisins, crème d'armagnac 12€00/pers
- Tournedos de bœuf aux échalotes confites 13€00/pers
- Filet de cerf, Sangria réduite 13€00/pers
- **Émincé végétal** à la provençale 9€00/pers

Entrées froides

- Foie gras au Layon, Toast Muesli, Chutney figues 12€00/pers
- Pâté en croûte de Noël, gelée au vin jaune 10€00/pers
- Saumon fumé maison, crémeux ciboulette et fromage frais, pain nordique et citron 10€00/pers
- Tartare mangue, crevettes, vinaigrette passion, avocat 9€00/pers
- Trilogie festive: foie gras, tiramisu St Jacques, magret fumé 12€00/pers

Garnitures 2€00/garniture

- Pommes de terre grenailles façon forestière
- Écrasé de pommes de terre, cèpes et crème fraîche
- Moelleux de légumes
- Gratin dauphinois
- Purée de patate douce aux châtaignes
- Poêlée de légumes
- Poêlée de champignons (pleurote et paris)

Entrées chaudes (Servie en cassolette)

- Pétoncles et crevettes, crème de Whisky, julienne de légumes 11€00/pers
- Chaudrée de seiche et calamar à l'armoricaine, fondue de poireaux 11€00/pers
- Châtaigne et petits Paris crème (plat végétarien) 9€00/pers

Fromages

- Assortiment de 5 variétés 3€80/pers
(Galet de la Loire, Pont l'Evêque, Gaperon, Camembert "La fermière", Bleu d'Auvergne)
- Croustillant de chèvre et miel 3€60/pers
Maulévrais

Nos desserts

- Assortiment de mignardises 4€90/pers
3/pers (tartelette citron meringué, brownies, chouquette caramel)

Nos Plats uniques (10 pers minimum)

- Émincé de poulet au curry, écrasé de pomme de terre 11€00/pers
- Joue de bœuf confite aux oignons, jus réduit et pommes de terre grenailles 12€00/pers
- Parmentier de canard confit, salade 11€00/pers

Notre boutique

Saumon fumé tranché

1 portion ≈ 70 gr

Saumon fumé tranché48€/kg
Saumon fumé non tranché.....43€/kg

Foie gras aux graines et Monbazillac

1 portion ≈ 50 gr

Tranché.....89€/kg
Non tranché.....79€/kg

Rillauds maison 17€00/kg

*Conditionnement sous -vide D.L.C 21 jours

*Merry
Christmas*



Bon de commande

TRAITEUR

Noël 2025

*À rendre
au plus tard 10 jours
avant.*

BON DE COMMANDE NOËL

Carte disponible du 13 au 28 décembre
 Commande possible minimum 10 jours avant
 tél: 02 41 30 91 89
 @: nico2receptions@orange.fr

Nom :

Prénom :

Email :

Tél :

Date de retrait :

Numéro de commande:

DESCRIPTION	QTÉ	PRIX UNITAIRE	TOTAL
Mise en bouches		8€00	
L'ardoise à partager		8€00	
Foie gras au layon		12€00	
Pâté en croûte		10€00	
Saumon fumé		10€00	
Tartare mangue crevette		9€00	
Trilogie festive		12€00	
Pétoncles et crevettes		11€00	
Chaudrée de seiche		11€00	
Chataignes et petits Paris		9€00	
Filet de Lotte rôtie		14€00	
Pavé de saumon grillé		11€00	
Brochette de noix de St Jacques		13€00	
Pavé de cabillaud		12€00	
Poêlée de gambas flambées		11€00	

DESCRIPTION	QTÉ	PRIX UNITAIRE	TOTAL
Épaule d'agneau		13€00	
Magret de canard		11€00	
Aiguillette de chapon		11€00	
Ballotine de pintade		12€00	
Tournedos de boeuf		13€00	
Filet de cerf		13€00	
Émincé végétal		9€00	
Pommes de terre grenailles		2€00	
Écrasé de pomme de terre		2€00	
Moelleux de légumes		2€00	
Gratin dauphinois		2€00	
Purée de patates douces		2€00	
Poêlée de légumes		2€00	
Poêlée de champignons		2€00	
Assortiment de fromages		3€80	
Croustillant de chèvre		3€60	
Assortiment de mignardises		4€90	
Émincé de poulet au curry		11€00	
Joue de boeuf confite		12€00	
Parmentier de canard		11€00	
Saumon fumé tranché		48€/kg	
Saumon fumé non tranché		43€/kg	
Foie gras tranché		89€/kg	
Foie gras non tranché		79€/kg	
Rillauds maison		17€/kg	

Merci de ramener le matériel propre.
 Pour les commandes du 24 et 25 décembre merci de ramener le matériel propre,
le vendredi 26 décembre impérativement.

SIGNATURE :

TOTAL :