

*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
- Pavé de saumon grillé, sauce Noilly prat
- Brochette de noix de St Jacques, sauce Aurélie
- Pavé de cabillaud, crémeux de haddock
- Poêlée de Gambas (5/pers) flambées au Pastis

14€00/pers

11€00/pers

13€00/pers

12€00/pers

11€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)

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
- Magret de canard réduction miel, aïnelles
- Aiguillette de Chapon, sauce morille
- Ballotine de pintade aux raisins, crème d'armagnac
- Tournedos de bœuf aux échalotes confites
- Filet de cerf, Sangria réduite
- Émincé végétal à la provençale

13€00/pers

11€00/pers

11€00/pers

12€00/pers

13€00/pers

13€00/pers

9€00/pers

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

Entrées froides

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

12€00/pers

10€00/pers

10€00/pers

9€00/pers

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)

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

Entrées chaudes (Servie en cassolette)

- Pétoncles et crevettes, crème de Whisky, julienne de légumes
- Chaudrée de seiche et calamar à l'armoricaïne, fondue de poireaux
- Châtaigne et petits Paris crème (plat végétarien)

11€00/pers

11€00/pers

9€00/pers

*Merry
Christmas*



Bon de commande

TRAITEUR

Noël 2025

*À rendre
au plus tard 10 jours
avant.*



Traiteur par nature

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	

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.

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	

SIGNATURE :

TOTAL :