CARTE ASSOCIATION 2027



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 15€/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

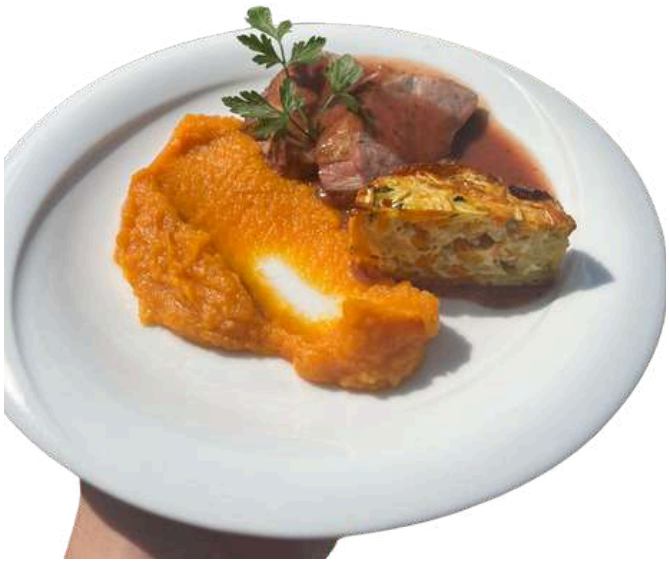
Cœur de merlu, sauce aurélie et petits légumes

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 15€/pers (suite)

Plats Chauds

- Échine de porc, réduction au porto
- Ballotine de volaille à la fôrestière
- 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 poulet jaune rôti, sauce normande





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

Menu à 15€/pers (suite)



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 — 11€50/pers
poulet, chorizette, moules, calamars, crevettes

Couscous — 11€50/pers
poulet, agneau,merguez,légumes,semoule

Mafé de poulet — 10€00/pers
pommes de terre, cacahuètes

Tajine de poulet — 10€00/pers
légumes, semoule

Jambalaya — 10€00/pers
riz cuisiné, filet poulet, saucisse fumé, crevettes

Sautée de porc au caramel — 10€00/pers
noddles aux légumes

Rougail saucisse — 9€00/pers
riz

Chili con carné — 9€00/pers
riz

PLATS TYPIQUES

Cassoulet — 11€00/pers

Pot au feu — 12€00/pers
légumes,viandes, paleron/jarret, mayonnaise

Potée vendéenne — 11€00/pers
pomme de terre, poitrine, jarret, saucisse

Tartiflette — 9€00/pers
salade verte

NOS CHOUCROUTES

Choucroute — 11€50/pers
poitrine, jarret, saucisse, pommes de terre

Choucroute de la mer — 10€50/pers
choux, pommes de terre, 2 poissons, beurre blanc, crevettes, moules



Tarif 2027

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

Pour Réservation : 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



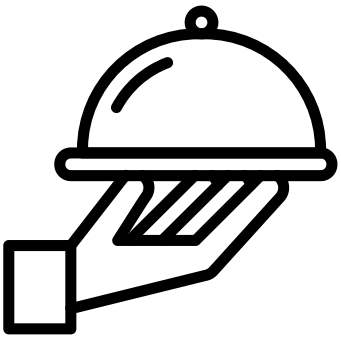
Nappage + Serviettes tendances.....0,80€/pers

Pain (petit pain + boule tranchée) .....0,60€/pers

Café.....0,60€/pers

Service .....3.00€/pers

Dressage..... 0,80€/pers



Location

Location de vaisselle

Formule à 1,50€

1 Assiette / 1 Couteau / 1 Fourchette

1 Petite Cuillière / 1 Verre

Matériel Jetable



Formule à 2,00€

2 Assiettes / 1 Couteau / 1 Fourchette

1 Petite Cuillière / 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.....130€

Étuve .....100€

Gaz + trépied .....90€

Forfait salle sans lave vaisselle.....150€