Nicolas Délice traiteur

Nicolas délice

Bonjour et bienvenue dans l'univers délicieux de Nicolas Délice, votre traiteur dédié à rendre votre mariage aussi exceptionnel que votre amour. En plus de nos délices culinaires exquis, nous sommes fiers de collaborer avec des partenaires de confiance pour vous offrir une expérience complète. De la photographe capturant vos moments précieux à la location de mobilier, la décoration enchanteresse, les faire-part personnalisés et les fleurs éblouissantes, chaque détail sera soigneusement orchestré pour créer un mariage à la hauteur de vos rêves. Laissez-nous transformer votre jour spécial en une célébration inoubliable."

Sont compris dans les menus:

-Assiette blanche 26cm
-Couverts
-Pain serviette

★★★★★ Nicolas Délice

Nicolas Délice

Nicolas Délice

Menu le brasero des délices grillés

(sans service à table)

Vin d'honneur

7 pièces par personne

-Navette de saumon fumé
-Mini burger maison
-Verrine de gaspacho Andalou
-Plateau de légume croquant
-Mini quiche à la truffe
-Tapenade avec ses toasts et ses gressins
-Gougère aux comté

un atelier au choix

Vous trouverez 3 choix d'ateliers à la page 6

Ateliers :
-Jambon serrano
-Foie gras
-Saumon

***Possibilité de modifier les pièces du vin d'honneur**

Menu le brasero des délices grillés (suite)

(sans service à table)

Plats principaux au choix

-Côte de boeuf grillée au trois poivres et sauce échalote vin rouge

ou

-Magret de canard sauce poivre vert

Accompagnements:
asperges grillées et purée de patate douce

-Option végétarienne:
Risotto aux champignons

Plateaux de fromage

-Bleu d'auvergne, brie, Bûche de chévre

Desserts

-Tour de macaron

ou

-Assiette de 3 mignardises au choix

Menu éclats de saveurs au brasero

(avec service à table)

Vin d'honneur

12 pièces par personne

-Huitre gratinée
-Gougère aux comté
-Verrine Grèc, tomate, fêta, comcombre
-Verrine de gaspacho andalou
-Mini burger maison x2
-plateaux de légumes croquant
-Verrine velouté de petit pois à la menthe
-Tapas poivron
-Tapenade avec ses toasts et ses gressins
-Mini cake maison
-Panisse x2
-Tapas de terrine maison

Un atelier au choix

Vous trouverez 3 choix d'ateliers à la page 6

Ateliers :
-Jambon serrano
-Foie gras
-Saumon

***Possibilité de modifier les pièces du vin d'honneur**

Menu éclats de saveurs au brasero (suite)

(avec service à table)

Plats principaux au choix

-Côte de boeuf grillée au trois poivres et sauce échalote vin rouge

ou

-Côte d'agneau à la menthe
et brochette de poulet mariné au citron

ou

- Filet de dorade royale et poireaux grillés et sa crème citronnée

-Accompagnements:
pomme de terre grenaille rôties à l'ail et au romarin
parmigiana d'aubergine

Assiette de fromage

-Tomme fruitée, brie, Bûche de chévre

ou

-Meule gorgonzola entière à la cuillière

Desserts

-Assiette de 3 mignardises au choix

Les ateliers

Foie gras:

Cuit ou Cru, Accompagné de Confiture d'Oignon, Toasts, Pain d'Épice : Un Atelier Parfait pour Régaler et Épater Vos Convives

Jambon serrano:

Jambon Cru Entier Découpé à la Demande, Accompagné de Toasts Beurrés, Cornichons et Melon Porto Selon la Saison,

Saumon:

Dégustez notre filet de saumon fumé maison finement découpé, une délicatesse pleine de saveurs. Accompagné d'une verrine de saumon cru mariné, de tranches de pain suédois croustillant et de notre beurre gastronomique, cette expérience gastronomique promet un festin pour les amateurs de poissons.

Brunch 50 personnes minimum

(uniquement le dimanche)

Brunch

Boissons chaudes et froides

-café en grain
-Thé avec un large choix de parfums
-chocolat au lait
-jus d'orange
-jus de pomme

Le coté sucré

-Verrine (tiramisu,mousse choco,mousse coco,panna cotta

-Viennoiserie (pain au chocolat,croissant)

-Pain de campagne en tartine confiture maison, miel ,beurre

Le coté salé

-Paëlla royale

ou

-Cochon ou agneau à la broche

ou

-Moule mariniere frite