

# Nico Traiteur

## Les Formules apéritifs

### Formule Campagnarde à 8,90eur

#### Les froids

(4 pièces/pers.)

\*Plateau surprise

(Saucisson sec, tomates cerises, comté, figue séchée, melon...)

\*Pâté Lorrain maison en tranches

\*Navettes briochées diverses charcuteries

\*Dips de légumes

#### Les chauds

(3 pièces/pers.)

\*Mini-quiches Lorraines

\*Croque-monsieur au curry

\*Samoussa au poulet & légumes frais étuvés

### Formule Classique à 9,90eur

#### Les froids

(4 pièces/pers.)

\*Brochettes de volaille aux épices tajine-mangue et mirabelle séchée

\*Blinis de saumon fumé par nos soins

\*Atelier découpe de jambon cru, pain multigraines

\*Choux à la crème de chèvre frais et boeuf séché

#### Les chauds

(3 pièces/pers.)

\*Mini-quiches au saumon

\*Croque Monsieur au curry

\*Samoussa aux crevettes et légumes frais étuvés

### Les ateliers culinaires

\*Découpe de saumon fumé maison (label rouge) sur un présentoir, servi avec du pain artisanal aux graines.....100.00eur/ filet de env. 1.5kg (pour env. 50 personnes).

\*\*\*\*\*

\*Découpe d'un jambon Serrano sur présentoir en bois, servi avec du pain artisanal aux graines.....210.00eur la pièce de 3.5kg (pour env. 180 personnes).

*Nico Traiteur*

*Les Formules apéritifs*



*Nico Traiteur*

*Les Formules apéritifs*