

# Nico Traiteur

## Les entrées froides

### *- Assiette végétarienne*

\*\*\*\*\*

### *- Salade italienne*

( Mesclun de salade, jambon de Parme, copeaux de parmesan, mozzarella Di-Buffala, champignons, tomates cerises... )

\*\*\*\*\*

### *- Salade du sud ouest*

( Mesclun de salade, effeuillée de magret fumé, foie gras de canard, gésiers confits, œuf dur, croûtons, pignons de pin, tomate cerise... )

\*\*\*\*\*

### *- Terrine de lapin aux noix & trompettes*

( Accompagnée de 2 garnitures végétales, mayonnaise maison, décors... )

\*\*\*\*\*

### *- Ballotin de sole, écrevisses & St-Jacques*

( Accompagnement: asperge verte fraîche, œuf mimosa, gambas flambée aux whisky, sauce aux herbes... )

\*\*\*\*\*

### *- Filet de truite rose farci, cuit en Belleoue*

( Accompagnée de 2 garnitures végétales, mayonnaise maison, crevette fraîche, décors... )

\*\*\*\*\*

### *- Saumon fumé maison ( label rouge Ecosse ) & pâté végétal*

( Servi avec un mesclun au Balsamique )

Nico Traiteur

*Les entrées froides*

*- Foie gras de canard du chef (IGP sud-ouest),  
Compotée de pomme au curry & brochette de fruits frais*

\*\*\*\*\*

*Marbré de foie gras de canard (IGP sud-ouest)  
Pain aux épices & pommes safranées*

\*\*\*\*\*

*- Trilogie entre terre & mer.....11.50eur  
(Saumon fumé Label Rouge, pâté végétale aux noix de cajou,  
cocktail de crevettes, avocat/pomelos)*

\*\*\*\*\*

*- Trilogie royale.....13.90eur  
(Saumon fumé Label Rouge, Foie gras de canard et compotée de pomme au curry,  
Tartare de saumon & St-Jacques au citron vert)*

\*\*\*\*\*

*- Buffet d'entrées froides.....Tarifs sur demande*

*Nico Traiteur*

*Les entrées froides*