

Nico Traiteur

Les Formules apéritifs

Formule Campagnarde

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

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... 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... pièce de 3.5kg (pour env. 180 personnes).

Nico Traiteur

Les Formules apéritifs



Nico Traiteur

Les Formules apéritifs