

CARTE TRAITEUR



NEC
TRAITEUR

Cuisinier ✂ Pâtissier

6 place de la libération
71450 BLANZY
03 85 68 06 06
nec-traiteur@orange.fr
www.nec-traiteur.com





Cuisinier  Pâtissier

Spécialiste de la restauration événementielle et de la régie d'événements, nous vous accompagnons pour l'organisation et la gestion de vos repas et de vos réceptions, ainsi que dans votre quotidien avec nos plats cuisinés à emporter.

Vous pouvez compter sur nous pour tous types de réceptions événementielles, mariages, repas d'affaires ou de famille.

Nous vous garantissons une cuisine élaborée avec soin et dans la recherche constante du parfait accord entre saveur et qualité.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Vous pouvez réserver vos plats par téléphone, par mail ou directement en magasin au moins une semaine à l'avance.

Tous les weekends nous proposons une suggestion : plat et dessert composés de produits de saison et des menus à chaque fête. Nous vous invitons donc à nous retrouver sur les réseaux sociaux pour suivre toute notre actualité.

 NEC Traiteur - Cuisinier & Pâtissier

 @nectraiteur

Nos conditions générales de ventes et la liste des allergènes sont consultables en ligne sur notre site internet.





APÉRITIF - COCKTAIL



LES MISES EN BOUCHE

Navette Sélection au Rillettes de Canard	1,10 €
Briochain Graines au Rillettes de Crabe	1,10 €
Mini Burger Végétarien	1,10 €
Bouchée Crevette	1,65 €
Tartelette du Berger	1,65 €
Toast au Saumon Fumé Maison	1,65 €
Truffe en Chou	1,65 €
Mini Wrap aux Légumes, au Poulet ou au Saumon Fumé	1,65 €
Emotion Foie Gras	1,65 €
Carpaccio de Bœuf en Pain aux Céréales	1,65 €
Moelleux Citron et Oeufs de Truite	1,65 €
Mini Panier Auvergnat	2,20 €



LES VERRINES

Espuma (<i>Betterave Rouge, Mascarpone, Framboise et Noisette</i>)	1,65 €
Dubarry (<i>Crèmeux de Chou-Fleur et Pétales de Jambon Cru</i>)	1,65 €
Estivale * (<i>Gaspacho de Tomate et Chèvre Frais</i>)	1,65 €
Nordique (<i>Saumon Fumé et Fromage Frais</i>)	1,65 €
St Jacques * (<i>Carpaccio de Saint Jacques et Vitelotte</i>)	1,65 €
Tiramisu * (<i>Mascarpone au Parmesan, Tomates Séchées et Croûtons</i>)	1,65 €
Clamart (<i>Petits Pois, Magret de Canard, Tomates Confites et Crumble</i>)	1,65 €
Hivernale * (<i>Ecrasé de Potiron et Brunoise de Marron</i>)	1,65 €



LES BROCHETTES

Ibérique (<i>Chorizo et Olives</i>)	1,35 €
Cavaillon * (<i>Melon et Jambon Cru</i>)	1,35 €
Italienne (<i>Tomate Cerise, Jambon Cru et Mozzarella</i>)	1,65 €
Trilogie Charcutière	1,65 €
Croquante * (<i>Raisin Caramélisé et Magret Fumé</i>)	1,65 €
Des Îles (<i>Crevette Marinée et Ananas Rôti</i>)	1,65 €

*Produit disponible selon sa saisonnalité



LES CUILLÈRES

Tartare de Saumon	1,65 €
Périgourdine * (<i>Magret de Canard, Fromage de Chèvre, Grenade et Miel</i>)	1,65 €
Tartare de Saint Jacques Citronné	1,65 €
Cheesecake (<i>Fromage Citronné, Aneth, Oeuf de Truite et Biscuit Salés</i>)	1,65 €
Gravelax Charolais (<i>Boeuf Mariné au Sirop d'Érable et Crème au Raifort</i>)	2,20 €
Tataki de Thon (<i>Thon Mi-Cuit Mariné et Sésame Grillé</i>)	2,20 €



LES PIÈCES CHAUDES

Gougère	0,60 €
Mini Croq'Monsieur	1,65 €
Mini Hot Dog	1,65 €
Brochette de Poulet Tandoori	1,65 €
Gyoza au Poulet	1,65 €
Samosa aux Légumes	1,65 €
Samosa au Poulet	1,65 €
Crevette Panée Coco	1,65 €
Croustade d'Escargot	1,65 €
Beignet de Fleur de Courgette	1,65 €
Cassolette de Chair de Grenouille en Persillade	2,80 €
Mini Burger	2,80 €
Petits Salés (<i>les 100g</i>)	3,30 €

*Produit disponible selon sa saisonnalité



PIÈCES FROMAGÈRES

Bouton de Chèvre	0,70 €
Brochette de Comté et Fruits Secs	1,10 €
Calisson au Roquefort	1,10 €
Cuillère Fromagère	1,65 €
Sphère Normande (<i>Chantilly de Camembert et Dés de Lard</i>)	1,65 €



À PARTAGER

Ardoise de Charcuteries et Fromages	7,50 €/pers
<i>Jambon Cru, Jambon Persillé, Saucisson Sec, Chorizo, Comté, St Nectaire, Condiments et Fruits Secs Assortis</i>	
Petit Pain Surprise (<i>40 à 45 pièces</i>)	35,00 €
Grand Pain Surprise (<i>60 à 65 pièces</i>)	40,00 €

DES ANIMATIONS POUR VOS RÉCEPTIONS :

Découpe de Jambon Ibérique, Découpe de Saumon Gravlax, Cuisson sur Plancha :
Noix de Saint Jacques, Brochette de Canard et Abricot, Brochette de Poulet Mariné,
Brochette de Boeuf, etc.

Pour plus d'information contactez nous !



LES MIGNARDISES

Commande de 10 pièces minimums pour les verrines

Tuiles aux Amandes	0,95 €
Mini Financier	1,10 €
Cannelé	1,10 €
Chou	1,10 €
Mini Tartelette aux Fruits de Saison	1,65 €
Mini Royal	1,65 €
Mini Paris Brest	1,65 €
Chou Craquelin	1,65 €
Mini Eclair	1,65 €
Macaron	1,65 €
Verrine 3 Chocolat	1,65 €
Verrine Framboise Rocher Coco	1,65 €
Verrine Crumble Citron Meringué	1,65 €
Mini Salade de Fruits Maison	1,65 €
Mini Crème Brûlée	1,65 €

Conseil : Pour un apéritif prévoir 6 pièces salées par personnes

Pour un cocktail dinatoire prévoir 10 à 12 pièces salées et 4 sucrées.



LA CARTE



ENTRÉES

Pâté Croûte Franc Comtois	3,85 €
Terrine aux Légumes Frais, Mousseline	3,85 €
Terrine d'Écrevisses au Whisky	5,40 €
Atoll Clamart (<i>Petits Pois, Magret de Canard, Tomates Confites et Crumble</i>)	6,00 €
Tartare de Saumon	6,10 €
Sablé Terre et Mer (<i>Sablé Parmesan, Mascarpone, Poireaux et Saumon Fumé</i>)	6,50 €
Saumon Gravlax Maison et sa Crème Citronnée	6,40 €
Terrine de Caille aux Raisins	6,70 €
Atoll Terre et Mer (<i>Crevettes, Légumes Croquants, Mascarpone et Lard</i>)	7,00 €
Tartare de Saint Jacques Citronné	7,20 €
Terrine de Pigeonneau Trompettes et Cèpes	7,20€
Feuillantine aux Escargots de Bourgogne (<i>5 Escargots</i>) 🔥	7,70 €
Douzaine d'Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 🔥	9,00 €
Tourte aux Lactaires et aux Chanterelles 🔥	10,00 €
Arlequin de Pigeonneau, Bloc Fois Gras	10,50 €
Foie Gras de Canard Français Maison au Monbazillac (<i>Tranche de 50g</i>)	12,00 €



POISSONS

Fondant d'Écrevisses, Cœur Safrané	8,25 €
Dos de Cabillaud et son Crumble, Coulis Tomaté	8,80 €
Feuilleté au Saumon, Crème à l'Oseille	9,35 €
Rouget Barbet Cuit à l'Unilatéral, Sauce Homardine	9,35 €
Pavé de Sandre Sauce Acidulée	9,35 €
Ombre Chevalier, Sauce Champagne	9,80 €
Noix de Saint-Jacques, Emulsion Chou-Fleur	13,10 €
Filet de Saint Pierre Rôti au Cidre	14,85 €
Médaille de Lotte, Jus de Viande	15,95 €
Queue de Langouste, Sauce Nantua	19,80 €





VIANDES

Filet Mignon de Porc, Sauce Moutarde à l'Ancienne	7,60 €
Filet de Volaille, Sauce Vin Jaune	8,70 €
Suprême de Pintade, Sauce Foie Gras	8,70 €
Soufflay de Pintade farcie Cèpes et Bolets, Sauce Poularde	8,95 €
Ballotine de Volaille aux Girolles	9,05 €
1/2 Magret de Canard, Figues Rôties et Jus de Cuisson	9,15 €
Cuisse de Lapin à la Bière	9,35 €
Palet de Veau, Sauce aux Morilles	9,35 €
Caille Farcie aux Petits Légumes	9,70 €
Carré d'Agneau en Croûte de Pistache, Jus de Viande	9,90 €
Boeuf en Croûte, Jus Réduit	13,20 €
Cuisse de Canard Confite	13,20 €
Souris d'Agneau Confite, Jus de Cuisson	13,20 €
Tournedos de Filet de Boeuf, Jus Réduit	16,50 €



ACCOMPAGNEMENTS

Crêpes Vonassiennes	2,75 €
Purée de Patate Douce	2,75 €
Purée de Pomme de Terre au Thym	2,75 €
Gratin Dauphinois	2,75 €
Écrasé de Bleu d'Antan *	2,80 €
Poêlée de Châtaignes et Girolles *	3,30 €
Poêlée de Légumes de Saison	3,30 €
Pommes de Terre Rôties à l'Huile d'Olives et au Thym	3,30 €
Purée de Carotte au Romarin	3,30 €
Risotto	3,30 €
Riz aux Petits Légumes	3,30 €
Rosace de Charlotte	3,30 €
Patates Douces Rôties	4,40 €

*Produit disponible selon sa saisonnalité



LES PLATS RÉGIONAUX

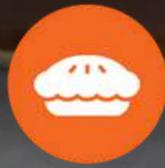
Saucisson Beaujolais	8,80 €
Blanquette de Veau	8,80 €
Coq au Vin	8,80 €
Boeuf Bourguignon	8,80 €
Paella	8,80 €
Lasagnes Bolognaises ou Saumon et Epinards	8,80 €
Tartiflette	8,80 €
Poulet Basquaise	8,80 €
Couscous Royal	8,80 €
Cassoulet	13,20 €
Choucroute (5 viandes)	13,20 €

Commande de minimum 10 personnes.

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UNE RÉCEPTION MAIS VOUS MANQUEZ DE MATÉRIELS ?

N'hésitez pas à nous contacter ! Notre matériel de réceptions est disponible en location : remorque frigorifique, tables, chaises, mange debout, vaisselle, nappage, tireuse à bière, barnum, chapiteaux, etc.





LES DESSERTS



GÂTEAUX & ENTREMETS

Tarif à la part, Disponible à partir de 4 personnes.

BYZANTIN	3,50 €
<i>Fond de Dacquoise, Bavaoise Chocolat</i>	
CAPITOLE	3,50 €
<i>Génoise, Bavaoise Vanille, garnie aux Fruits de Saison</i>	
DACQOISE NOISETTE	3,50 €
<i>Fond de Dacquoise, Mousseline Noisettes</i>	
FLEUR DE GUÉRANDE	3,50 €
<i>Biscuit Caramel, Mousse Chocolat, Ganache Caramel-Fleur de Sel</i>	
FIGUE VANILLÉ	3,50 €
<i>Sablé Breton, Bavaoise Vanille, Insert Figue</i>	
GOURMAND CARAMEL	3,50 €
<i>Biscuit Madeleine, Croustillant Speculoos, Crémeux Caramel, Mousse Chocolat Blanc-Vanille</i>	
HAÏTI	3,50 €
<i>Brownie, Feuilleté Praliné, Mousse Chocolat et Crémeux Passion</i>	
LAURINE	3,50 €
<i>Biscuit Chocolat, Ganache Chocolat Noir, Mousse Chocolat Lait et Crémeux Chocolat Blanc</i>	
LIBERTÉ	3,50 €
<i>Biscuit Citron, Praliné Feuilleté, Crémeux Praliné et Crémeux Citron</i>	
ROYAL CHOCOLAT	3,50 €
<i>Succès Amande, Feuilleté Praliné, Mousse Chocolat</i>	
ROYAL CARAMEL	3,50 €
<i>Biscuit Amande et Mandarine, Pailleté-Feuilleté Caramel, Mousse Chocolat Lait Caramel</i>	
TUTTI-PASSION	3,50 €
<i>Biscuit Cuillère, Mousse Passion et Fruits Frais</i>	



LES CLASSIQUES

Tarif à la part, Disponible en pâtisserie individuelle.

Tarte aux Fruits de Saison	2,80 €
Tarte Amandine aux Poires, Mirabelles ou Myrtilles *	2,80 €
Tarte au Chocolat-Praliné	3,50 €
Tarte au Citron Meringuée	3,50 €
Mille-Feuille Classique ou aux Fruits de Saison	3,50 €
Panna Cotta au Chocolat Blanc et Coulis aux Fruits de Saison	3,50 €
Cheesecake aux Fruits de Saison	3,50 €
Paris-Brest	3,50 €
Eclair Craquelin Chocolat Blanc et Framboises	3,50 €
Chou Craquelin Vanille et Caramel Beurre Salé	3,50 €
Pavlova aux Fruits de Saison	3,50 €
Charlotte au Chocolat ou aux Fruits de Saison	3,50 €
Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges	3,50 €

*Produit disponible selon sa saisonnalité



UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?

Pièces Montées Personnalisées, NumberCake, ...

N'hésitez pas à nous partager vos idées pour créer le gâteau qui vous plaît !



NOUS POUVONS AUSSI VOUS PROPOSER



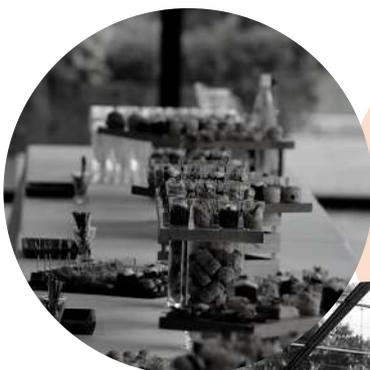
**UNE
LOGISTIQUE**



**NOS
EQUIPES**



**NOS
AMBIANCES**



**NOS
STRUCTURES**



NEC
TRAITEUR

Cuisinier  Pâtissier

6 place de la libération 71450 BLANZY

03 85 68 06 06

nec-traiteur@orange.fr

www.nec-traiteur.com

