

NEC
T R A I T E U R

Cuisinier  Pâtissier



Verrine Clamart

POUR VOS REPAS & RÉCEPTIONS

www.nec-traiteur.com



6 Place de la Libération
71450 BLANZY



nec-traiteur@orange.fr



03 85 68 06 06

Spécialiste de la restauration événementielle et de la régie d'événements, NEC TRAITEUR s'est peu à peu diversifié pour proposer une offre globale et complète.

En mutualisant son savoir-faire avec celui de Jacques Farnier Traiteur, NEC TRAITEUR vous accompagne désormais 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 tout type de réceptions événementielles, mariages, repas d'affaire ou de famille.

NEC TRAITEUR vous garantit une cuisine élaborée avec soin et dans la recherche constante du parfait accord entre saveur et qualité.

Nous vous invitons à parcourir la carte et restons à votre écoute pour toute demande de réception particulière.

CONDITIONS DE VENTE

- Commande à partir de 2 portions
- Commande à passer 8 jours avant par téléphone, par mail ou en boutique
- Commande à retirer à Blanzay 6, place de la libération
- Devis gratuit sur demande
- Prestation de Service possible
- Sinon, plats à emporter chaque jour en fonction des disponibilités



Carré d'agneau
en croûte de pistache



Feuilleté au Saumon et son fumet crémé



APÉRITIF - COCKTAIL



LES MISES EN BOUCHES

• Pain Surprise Petit	25€
• Pain Surprise Grand	30€
• Club Nordique	0,85€
• Bagels au Thon	0,85€
• Brillettes Maison au Rillettes de Canard	0,85€
• Navettes Tomate à la Rillette de Poulet Rôti	0,85€
• Navettes Épinard aux Légumes Confits	0,85€
• Navettes Sélection au Jambon Blanc et Poireaux	0,85€
• Briochains aux graines au Rillette de Saumon	0,85€
• Briochains aux graines au Rillette de Crabe	0,85€
• Briochains aux graines au Corail d'Oursin	0,85€
• Toasts Assortis (<i>Asperges, Poivrons grillés</i>)	1,00€
• Bouchées Crevettes	1,00€
• Moricette à la Mousse de Foie de Canard au Porto	1,20€
• Mini Corolle aux Noix de Pétoncle	1,20€
• Toasts au Saumon Fumé Maison	1,20€
• Mini Wraps aux Légumes, au Poulet	1,50€
• Emotion Foie Gras	1,50€
• Carpaccio de Bœuf en Pain aux Céréales	1,50€
• Bouton de Chèvre	0,30€
• Corolle des Moines	0,50€
• Brochette de Comté	0,60€
• Mini Ballotins Fourrés	0,60€



LES VERRINES

• Verrine Espuma (<i>Mascarpone, Purée de Betterave, Framboises & Noisettes</i>)	1,20€
• Verrine Italienne (<i>Bresaola, Ricotta & Cornichons</i>)	1,20€
• Verrine Clamart (<i>Purée de Petits Pois, Tomate Séchée, Magret & Crumble</i>)	1,50€
• Verrine Nordique (<i>Saumon Fumé sur Lit de Fromage aux Herbes</i>)	1,50€





LES BROCHETTES

- Brochette en Trilogie Charcutière 1,00€
- Brochette Cavaillon (*Melon et Magret de Canard*) 1,10€
- Brochette Italienne (*Mozzarella, Tomate et Jambon cru*) 1,10€
- Brochette Valencia (*Tomates Séchées et Magret de Canard Fumé*) 1,20€
- Brochette Océane (*Litchis et Crevettes*) 1,50€



LES CUILLÈRES

- Tartare de Saumon 1,20€
- Des Îles (*Ananas Séché Curry et Poulet*) 1,20€
- Fromagère (*Ricotta, Muscade, Crevettes, Tartare de Poivrons et Olives*) 1,20€
- Tartare de Saint Jacques citronné 1,50€



LES PIÈCES CHAUDES

- Gougères 0,40€
- Mini Croq'monsieur 0,60€
- Mini Quiches 0,85€
- Minis Pizzas 0,85€
- Croustade d'Escargot 1,00€
- Samosa 1,10€
- Pita Escargot 1,30€
- Brochette de Poulet Tandoori 1,30€
- Crevette panée Coco 1,30€
- Petits Salés (100g) 3,00€



LES SUCRÉS

- Assortiment Mini-Pâtisseries 0,85€
- Mini Cannelé 0,85€
- Mini Mousse Chocolat 0,85€
- Assortiments de Macarons 1,00€
- Mini Crème Brûlée (*Minimum 10*) 1,00€
- Verrine Glacée 1,20€

PAR EXEMPLE :

- Apéritif : 6 pièces salées /pers.
- Apéritif dinatoire : 10 salés et 3 sucrés /pers.
- Soirée Cocktail dinatoire : 12 à 14 salés et 4 sucrés...



LA CARTE



LES ENTRÉES

- Terrine aux Légumes Frais, Mousseline Tomatée 3,40€
- Terrine de Légumes Niçois, Mousseline Tomatée 3,80€
- Atoll Clamart 5,00€
Purée de Petits Pois, Magret de Canard Fumé, Tomates Confites & Crumble
- Atoll Terre et Mer 5,80€
Tartare de Crevettes, Légumes Croquants, Mousse Mascarpone & Chips de Lard
- Terrine de Pigeonneau aux Trompettes et Cèpes 4,50€
- Arlequin de Pigeonneau, Bloc Foie Gras 5,30€
- Foie Gras Maison au Montbazillac (*Tranche de 50g*) 7,60€
- Feuilletine d'Escargots (*3 Escargots*) 3,50€
- Escargots Coquille (*La Douzaine*) 8,00€
- Terrine d'Écrevisses au Whisky (*La Tranche*) 4,90€
- Terrine de Saumon aux Asperges Vertes (*La Tranche*) 4,90€
- Tartare de Saumon 5,10€
- Sablé entre Terre et Mer 5,60€
Sablé au Parmesan, Mascarpone, Fondue de Poireaux et Saumon Fumé
- Tartare de St Jacques citronné 6,25€
- Saumon Fumé Fumage Maison au Bois de Hêtre (*Part de 80g*) 6,30€

Foie Gras Maison au Montbazillac



Atoll Terre et Mer
*Tartare de Crevettes,
Légumes Croquants,
Mousse Mascarpone
et Chips de Lard*





Filet de Rouget cuit à l'unilatéral
avec sa sauce Homardine



LES POISSONS

- Fondant d'Écrevisses, Cœur Safrané 7,00€
- Dos de Cabillaud et son crumble, Coulis Tomaté 7,40€
- Feuilleté au Saumon, Sauce Crémée 7,90€
- Rouget Barbet cuit à l'unilatéral, Sauce Homardine 8,10€
- Omble Chevalier, Sauce Champagne 8,40€
- Pavé de Sandre Sauce Acidulée 8,50€
- Filet de Flétan, Sauce Provençale 8,90€
- Noix de Saint-Jacques à la crème de Cèpes 12,90€
- Queue de Langouste, Sauce Nantua 18,00€



LES VIANDES

- Filet Mignon de Porc, Sauce Moutarde à l'Ancienne 6,90€
- Émincé de Volaille Sauce Normande 7,00€
- Filet de Volaille sauce au Vin Jaune 7,90€
- Râble de Lapin farci aux Champignons de Paris et son jus réduit 7,90€
- Suprême de Pintade, Sauce Foie Gras 7,90€
- Soufflay de Pintade farcie Cèpes et Bolets, Sauce Poularde 8,10€
- Ballotine de Volaille aux Girolles 8,20€
- Carré d'Agneau en Croûte de Pistache, Jus de Viande 8,30€
- Palet de Veau Sauce Morilles 8,50€
- Filet de Boeuf en Feuilleté, Duxelles de Champignons au Foie Gras 18,00€



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Crêpes Vonassiennes 2,30€
- Purée de Patate Douce 2,30€
- Purée de Pomme de Terre au Thym 2,30€
- Gratin Dauphinois 2,30€
- Rosace de Charlotte 2,40€
- Écrasé de Bleu d'Antan 2,60€
- Poêlée de Légumes de Saison 2,60€
- Tartelette Châtaignes et Girolles 3,00€
- Tian de Légumes en Tartelette 3,00€
- Poêlée de légumes de Saison en Tartelette 3,00€
- Gratin Dauphinois aromatisé à la Truffe (*Selon Disponibilité*) 3,50€



LES PLATS DE NOS RÉGIONS ET D'AILLEURS

(Commande minimum 1 semaine à l'avance et 10 personnes minimum)

- Choucroute 7,50€
- Cassoulet 7,50€
- Bœuf Bourguignon 7,50€
- Paëlla 7,50€
- Couscous 7,50€
- Lasagne 7,50€
- Tartiflette 7,50€



GÂTEAUX & ENTREMETS

3,00€ / la part

- BYZANTIN
Fond de Dacquoise et Bavaoise Chocolat
- MELI MELO
Biscuit Pistache, Confit de Fruits rouges, Crème Pistache, Croustillant Nougat
- CAPITOLE
Génoise, Bavaoise Vanille garnie de Framboises ou Fraises ou Fruits de saison
- CHARLOTTE FRAMBOISES
Biscuit Cuillère, Mousse Framboises
- CHARLOTTE FRAISES/POMMES VERTES
Biscuit Cuillère, Mousse Fraises et Pommes Vertes
- CHARLOTTE FRAMBOISES/ABRICOTS
Biscuit Cuillère, Mousse Framboises et Abricots
- DACQUOISE NOISETTE
Fond de Dacquoise et Mousseline Noisettes
- ENVOL
Biscuit Chocolat Croustillant Praliné, Crème Brûlée orange, Mousse Chocolat
- FLEUR DE GUERANDE
Biscuit Caramel, Mousse Chocolat, Ganache Caramel-Fleur de Sel
- LAURINE
Biscuit Chocolat, Pâte à Bombe Chocolat Noir, Mousse Chocolat Clair et Crémeux Chocolat Blanc
- PAPOUASIE
Biscuit Force Noire, Pailleté-Feuilletine, Crème Chocolat Tanzanie et Chocolat Papouasie
- HAÏTI
Brownie, feuilleté Praliné, Mousse Chocolat et Crémeux Passion
- ROYAL CHOCOLAT
Succès Amande, feuilleté Praliné, Mousse Chocolat
- ROYAL CAMEL
Biscuit Amande/Mandarine, Pailleté-Feuilleté Caramel, Mousse Chocolat Lait Caramel
- LIBERTÉ
Biscuit Citron, Praliné feuilleté, crémeux Praliné et crémeux Citron
- TUTTI-PASSION
Biscuit Cuillère, Mousse Passion et Fruits Frais
- LES SUCRÈS
Assortiment Mini-Pâtisseries 0,85€
Mini Crème Brûlée (*Minimum de 10*) 1,00€
Assortiments de Macarons 1,00€
Mini Cannelé 0,85€
Mini Mousse Chocolat 0,85€



ALEX 7.07.18



TARTES

2,50€ / la part

- BOURDALOUE
Pâte Sablée, Poires et Crème d'Amandes
- CHOCOLAT
Biscuit Dacquoise et Ganache
- CITRON
Pâte Sablée, Appareil au jus de Citron
- FRUITS DE SAISON
aux Choix Pâte Sablée, Fond de Crème Pâtissière et Fraises
- MIRABELLES
Pâte Sucrée, Crème d'Amandes et Mirabelles
- MYRTILLES
Pâte Sucrée, Crème d'Amandes et Myrtilles
- POMME
Pâte Feuilletée, Compote et Pommes



VERRINES GOURMANDES

1,30€ / la pièce

- AGRUME-PISTACHE
Pamplemousse, Orange, Crémeux Pistache
- PASSION-NOISETTE
Mousse Passion, Crème Pralinée Noisette
- ABRICOT-CHOCOLAT
Abricots Caramélisés, Crème Fondant Tanzanie
- FRAMBOISES-ROCHER COCO
Mousse Framboises, Coulis de Framboises, Rocher Coco
- VIENNOISE
Mousse Chocolat, Chantilly, Griottes
- TROIS CHOCOLATS
Mousse Chocolat Blanc, Lait et Noire



DESSERTS GLACÉS

3,00€ / la part

- AMBROISILLE
Sorbet Framboises, Coulis de Framboises et Glace Pistache
- BOCAGE
Sorbet Pommes Vertes, Coulis de Fraises et Sorbet Fraises sur fond de Succès
- BOURGOGNE
Glace Vanille, Sorbet Cassis, Biscuit Cuillère
- DANTON
Crème Glacée Caramel, Sorbet Poire, Biscuit Chocolat, Nougatine concassée
- SORBETS ASSORTIS 1,50€ / la part
En forme de Fruits ou en Boule
- TUILES aux AMANDES 0,65€ / la part



PIÈCES MONTÉES PERSONALISÉES

DEVIS SUR DEMANDE

NEC TRAITEUR

Cuisinier  Pâtissier



Déclinaison de la Verrine Clamart en assiette froide

 6 Place de la Libération
71450 BLANZY

 nec-traiteur@orange.fr

 03 85 68 06 06

www.nec-traiteur.com