

CARTE TRAITEUR

AVRIL 2027
SEPT. 2027



NEC
TRAITEUR

Cuisinier ✂ Pâtissier

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



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.

Mariages, repas d'affaires, réceptions privées : nous vous garantissons une cuisine élaborée avec soin, dans la recherche constante du parfait accord entre saveur et qualité.

20
ans

d'expériences dans la
régie d'évènement

+ 120

Événements organisés
chaque année, soit 1
tous les 3 jours

2
métiers
réunis

Cuisinier & Pâtissier

ÉVÉNEMENT CLÉ EN MAIN

Nous mettons désormais à votre disposition notre salle de réception, pour organiser votre événement du lieu au dessert en passant par le repas sans avoir à multiplier les prestataires.

120 ou **200**
places assises en cocktail debout

COMMENT ÇA MARCHE ?

1

**vous nous
contactez**

Par téléphone, mail ou en
magasin

2

**nous composons
ensemble**

Selon vos envies et votre
budget

3

**nous organisons
votre événement**

De A à Z, clé en main

CONTACT

03 85 68 06 06
nec-traiteur@orange.fr

SUIVEZ-NOUS

NEC Traiteur - Cuisinier & Pâtissier
@nectraiteur

SITE

nec-traiteur.com

APÉRITIF OU COCKTAIL DINATOIRE À VOUS DE CHOISIR !

PIÈCES SALÉES FROIDES

Navette Sélection, Rillettes de Poulet Rôti	1,3
Navette Sésame, Crabe, Pomme Verte	1,3
Navette aux Herbes, Crevette, Curry	1,3
Navette Pavot, Carpaccio de Bœuf, Moutarde	1,8
Mini Buns, Tomate Confite, Concombre	1,8
Rolls, Chèvre, Courgette	1,8
Cuillère Fêta, Tomates Cerise	1,8
Chou Craquelin, Ricotta, Herbes Fraîches	1,8
Mini Fond aux Olives, Crème Pesto Rouge, Chorizo	1,8
Focaccia, Mortadelle Pistache, St Môret	1,8
Verrine Gaspacho de Tomate, Chèvre Frais, Basilic	1,8
Verrine, Melon, Burrata	1,8
Blinis, Gravlax de Saumon, Crème Citron	2,0
Mini Tartelette, Agneau, Yaourt Grec	2,0
Pain d'Épices, Foie Gras, Poire Sauternes	2,0
Cuillère Tartare de Saint-Jacques, Citron	2,0



PIÈCES SALÉES CHAUDES

Gougères	0,6
Mini Hot Dog	2,0
Gyoza au Poulet	2,0
Mini Burger	3,0
Mini Croq' Truffé, Finger	3,0
Moules Farcies, Persillade	3,0
Cassiolette Chair de Grenouille, Crème Persillée	3,0
Cube de Magret de Canard IGP Périgord, Mariné, Grillé	3,0

PIÈCES FROMAGÈRES

Bouton de Chèvre, Ferme de la Cruzille	0,8
Toast Époisses, Granny Smith	1,3
Gaufre Salée, Chantilly au Comté	1,5
Macaron, Gorgonzola	1,8

À PARTAGER

Ardoise de Charcuteries et Fromages

Jambon Cru, Jambon Persillé, Saucisson Sec, Chorizo, Comté, St Nectaire, Condiments et Fruits

7,5 / personne



MIGNARDISES

Cannelé	1,3
Mini Tartelette	1,3
Chou Craquelin	1,8
Macaron	1,8
Mini Crème Brûlée	1,8
Verrine Citron Meringuée	1,8
Mini-Entremets Royal Chocolat	2,0
Mini-Entremets Capitoile aux Fruits de Saison	2,0
Mini-Entremets Mojito Fraise (Fraise Citron Menthe)	2,0
Mini-Entremets Pêche Melba (Pêche Framboise)	2,0
Mini-Entremets Passion-Star (Passion Vanille)	2,0

ATELIERS

Offrez à vos vins d'honneur et soirées cocktail une touche unique avec nos animations culinaires en live. Nos chefs subliment la découpe devant vos convives : Foie Gras IGP Périgord, Saumon Gravelax et Pata Negra de Jabugo Grande Réserve 35 mois d'affinage — des produits d'exception pour un moment de pur plaisir.

Côté ateliers gourmands, laissez-vous tenter par nos huîtres ouvertes à la minute, notre plateau de fromages bourguignons à la coupe, la charcuterie artisanale de la Ferme de Lusignat, notre bar à glaces et notre atelier cocktail signature.

Chaque animation fait de votre réception une expérience gustative et conviviale inoubliable.



MAINTENANT PASSONS À TABLE !

ENTRÉES

Jambon Persillé Artisanal , Crème de Moutarde au Cassis	6
Burratina, Fraise, Tomate, Melon , Pesto Vert, Pignons de Pin Torréfiés	7
Œufs Pochés en Meurette , Lardons Fumés, Oignons Grelots, Champignons	8
Œufs Mollet à l'Époisses , Pickles de Graines de Moutarde, Cébette	8
Atoll Terre & Mer , Crevettes, Pata Negra	9
Saumon Gravlax , Aneth, Baies Roses, Crème Citronnée	9
Tartare de Saint-Jacques , Mangue, Grenade, Perles de Citron	10
Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Poêlées , Ail des Ours	11
Foie Gras de Canard IGP Périgord Maison , Brioche Toastée, Abricot	12



POISSONS

Dos de Cabillaud, Coulis Tomaté, Crumble de Parmesan, Huile de Basilic 10,5

Pavé de Truite Saumonée, Sauce Safranée 11,5



Photo non contractuelle

VIANDES

Suprême de Pintade Rôti, Sauce Poularde 9,0

Magret de Canard IGP Périgord, Vinaigre de Framboise, Jus de Cuisson 10,5

Médailon de Volaille Farci, Foie Gras, Figue 11,0

Picanha de Veau à l'Italienne, Mozzarella, Pesto Vert, Tomates 12,0

Porc de Kintoa, Basse Température puis Grillé, Jus au Cidre Basque 14,0

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de Patate Douce	2,8
Écrasé de Pommes de Terre	2,8
Petits Légumes de Saison	3,5
Gratin Dauphinois	3,5
Quinoa aux Légumes du Moment	3,5

FROMAGES

Assiette de fromages 3 fromages assortis, confiture, noix et fruits frais	5,0
---	-----



DESSERTS

Royal Chocolat

Succès Amande, Feuilleté Praliné, Mousse Chocolat

4,0

Capitole aux Fruits de Saison

Génoise, Crème Diplomate Vanille, Fruits Frais

4,0

Mojito Fraise

Biscuit Madeleine Citron, Croustillant Chocolat Blanc, Confit De Fraise, Mousse Citron-Menthe

5,0

Pêche Melba

Biscuit Madeleine, Croustillant Chocolat Blanc, Confit Pêche, Mousse Framboise, Fruits Frais

5,0

Passion Star

Biscuit Madeleine, Croustillant Passion, Confit Passion, Mousse Vanille

5,0



UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?

Pièces Montées Personnalisées, NumberCake, ...

N'hésitez pas à nous partager vos idées pour créer le gateau qui vous plait !



Chez NEC Traiteur, l'excellence ne se limite pas aux grandes réceptions.
Nous savons aussi cuisiner simple, généreux et convivial pour les événements
associatifs, les repas de quartier ou les budgets plus serrés.

Vous organisez un événement associatif ou avec un budget limité ?

Nous savons aussi faire simple et convivial :
blanquette de veau, coq au vin, paella, tartiflette, couscous royal...

Contactez-nous pour un devis adapté à votre budget
commande de 20 personnes minimum



VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UNE RÉCEPTION, MAIS VOUS MANQUEZ DE MATÉRIELS ?

Notre matériel de réceptions est disponible en location : remorque
frigorifique, tables, chaises, mange debout, vaisselle, nappage, tireuse à
bière, barnum, chapiteaux, etc.

CONTACTEZ-NOUS



BUFFET FROID

Simple et généreux, sans mise en scène — lendemains de fête, réceptions décontractées, repas conviviaux.

CRUDITÉS

Coleslaw	13,00€/kg
Taboulé	10,00€/kg
Piémontaise	12,00€/kg
Tomate Mozzarella	15,00€/kg
Salade du Soleil	15,00€/kg

Conseil : 250g/personne

CHARCUTERIE

Saucisson Sec	0,50
Rosette	0,75
Jambon Cuit	1,50
Jambon Cru	1,85
Jambon Persillé	3,00

Tarif à la tranche, servi avec beurre et cornichon

POISSON FROID

Saumon Gravelax	6,50
-----------------	------

Part de 80g

FROMAGE

Fromage Faisselle	3
Sucre, Sel, Poivre, Crème	
Assortiment de 3 Fromages	5

VIANDE FROIDE

Émincé de Volaille	3,00
Mignon de Porc	3,50
Rôti de Boeuf	4,00

Tarif au 100g, servi avec mayonnaise et moutarde

DESSERT

Entremets au choix	
Assortiment de Tartelettes	3,50

DEMANDEZ-NOUS CONSEIL, NOUS VOUS ÉTABLIRONS UN DEVIS GRATUIT ET PERSONNALISÉ !



NOUS POUVONS AUSSI VOUS PROPOSER

Nos Ambiances

Cocktail, dîner assis ou soirée dansante : décor et mise en place adaptés à votre événement.



Une Logistique

Remorque frigorifique, tables, chaises, mange debout, vaisselle et nappage : tout pour recevoir sans stress.



Nos Structures

Barnums et chapiteaux modulables, pour recevoir vos invités en intérieur comme en extérieur.



Nos Équipes

Service, découpe, mise en place : une équipe expérimentée qui prend votre réception en charge de A à Z.



ENSEMBLE, CRÉONS VOTRE PROCHAIN ÉVÉNEMENT !