

**NICO<sup>2</sup>**  
Réceptions

*Traiteur par nature*

N  
I  
C  
O  
  
2  
  
R  
É  
C  
E  
P  
T  
I  
O  
N  
S

***Nico<sup>2</sup> Réceptions***

Chemin du Coireau  
La petite Potironnière  
49360 Maulévrier

Tél : 05.49.80.41.85

E.mail : [paulraison.receptions@wanadoo.fr](mailto:paulraison.receptions@wanadoo.fr)

Site : <http://www.paulraison-receptions49.fr>

## Conditions de Réservation

- Réservation :** Après consultation de notre dossier, vous avez décidé de nous accorder votre confiance. Merci de nous confirmer votre date de réception par téléphone ou par mail. Par la suite, veuillez nous retourner le contrat de réservation joint dans ce dossier, par courrier avec 300€ d'acompte.
- Dégustation :**  
(Facultatif) Chaque année nous avons l'habitude de proposer une dégustation de tous les plats proposés à la carte du dossier mariage. Les prochaines auront lieu le :  
**18 /19 janvier pour les mariages prévus en 2020, à la salle Coté Jardins à St Pierre des Echaubrognes.**  
(Formulaire envoyé par mail ou remis au Salon du Mariage début novembre).
- Conception des Menus :** De préférence à partir de mi février sur rendez- vous, prévoir environ 1h30 pour l'organisation dans le détail de votre réception. A la suite de cette entrevue un devis vous sera envoyé pour accord, à nous retourner signé accompagné du **deuxième chèque d'acompte de 600€**
- Conditions de Vente :** Le Nappage et la Vaisselle sont inclus dans les tarifs de nos menus.  
**Nappage et serviettes en tissus à prévoir par le client**  
Nappage rectangle blanc en **non tissé** (supplément pour une autre couleur) et serviette de la couleur de votre choix.  
Pour table ronde, nappe blanche supplément de 10 € l'unité / 12 € autre couleur. Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilité des denrées ou de variation des cours durant l'année 2020.  
Les tarifs peuvent être modifiés sous réserve de modification de TVA.  
**Le nombre de personnes sera à nous communiquer 30 jours avant le mariage.** Un changement est encore possible 5 jours avant la date de la réception. Passé ce délai, les plats prévus seront préparés, facturés et mis à votre disposition dans les réfrigérateurs de la salle.
- Service Option 1 :** **Le service à table par le client** (1 serveur pour 15 pers.)  
*Organisation :* 1 Responsable de Salle pour gérer vos serveurs, 1 Assistant pour l'organisation et le rangement de la vaisselle fourni par nous. Compris le dressage de la table le vendredi. **Tarif : 2,80€/pers.**
- Service Option 2 :** **Service à table par le traiteur** ( 1 serveur pour 25 pers.)  
Service des Vins par vos Soins  
Compris le dressage de la table le vendredi dans la journée. **Tarif : 4,90€/pers.**
- Service Option 3 :** **Service à table par le traiteur** ( 1 serveur pour 25 pers.)  
**Service des vins :** Organisation et Gestion des vins pendant le repas. Service du 1<sup>er</sup> verre du repas, puis les bouteilles seront posées sur table.  
Compris le dressage de la table le vendredi dans la journée. **Tarif : 5,80€/pers.**
- Service Option 4 :** Forfait du Soir Forfait 5h00 par Serveur **Tarif : 100.00 Euros**
- Tarifs Spéciaux :** **Enfants, Assiettes Anglaises, Musiciens Tarif : 2,80€/pers**

## Conditions de Réservation (SUITE)

Offert par  
Nico 2 Réceptions :

- \* La Soupe à l'Oignon pour vos invités du soir  
50 Bols, 50 Cuillères Jetables (**gruyère à fournir par le client**)
- \* Invitation au salon du mariage de Cholet
- \* **5% offert** par Florélie Déco à Maulévrier  
Merci de contacter **Aurélie Onillon au 02 41 29 81 65**  
Site Internet : **[www.florelie-deco.com](http://www.florelie-deco.com)**

Dressage de votre table :

Le Dressage de votre table est fait par nos soins le vendredi dans la journée selon la disponibilité de la salle. Horaire à préciser dans la semaine de votre réception. **Merci de pas mettre les chaises autour des tables avant le dressage.**

Matériel de cuisine :

Four, armoire chauffante, trapeux gaz, congélateur .. seront facturés au tarif de location pour les salles non équipées en matériel de cuisine. Cf locations dernière page.

Café, digestif :

Selon la possibilité dans les salles, le café pourra être servi au bar ou en extérieur sur buffet selon le temps. Nous mettons à votre disposition des petits verres à digestifs jetables. Lors de votre rendez-vous de préparation, merci de nous préciser votre choix.

### **Le rangement des tables et chaises se fera par le client**

Invités de dessert :  
**(horaires pour les déjeuners)**

Pour les invitations de vos convives vous trouverez ci-dessous les horaires de service des invités de dessert.

<b>Assiette Anglaise, Fromage, Dessert :</b>	16h30
<b>Fromage, Dessert :</b>	17h00
<b>Dessert :</b>	17h30

Horaire de Passage  
à Table : **(15h00 maximum)**

Pour le bon déroulement de votre journée et pour la qualité du repas du déjeuner, les horaires fixés ensemble devront être respectés .. MERCI

## Nos cocktails



### Vin d'honneur salé :

#### N° 1 à 3.90€/pers

- 2 gougères emmental
- 2 navettes garnies (saumon / fromage frais)
- 2 wraps crudités

#### N° 2 à 5.40€/pers

- 2 gougères emmental
- 2 navettes garnies (saumon / jambon)
- 2 mini cakes salés
- 2 mini wraps crudités

### Vin d'Honneur sucré salé :

#### N° 3 à 9.80€/pers

- 2 verrines au choix
- 1 club sandwich
- 1 blinis crevette
- 1 navette garnie saumon fumé
- 1 wrap de crudités
- Planche de fromage à picorer façon pickles
- 1 chouquette
- 1 macaron
- 1 cannelé bordelais

#### N° 4 à 12.90€/pers

- 2 verrines au choix
- 1 club sandwich
- 1 toast foie gras
- 1 blinis crevette
- 2 navettes garnies saumon / jambon
- 1 wraps crudités
- Planche de fromage à picorer façon pickles
- 1 tartelette caramel
- 1 macaron
- 1 mini financier

### **Atelier Tapas ..... 5,00€/pers**

- Charcuterie ibérique
- Pickles de fromage
- Tapenades diverses (olives, tomates, oignons)
- Croûtons

**Chouquettes**  
Tarifs et devis sur demande

## Cocktail à la carte

### Verrines

La Nordique (saumon fumé, fromage frais, aneth)	1,30 €
La Louisiane (tartare d'écrevisses, ananas)	1,30 €
L' Estivale (melon, espuma au lard)	1,30 €
L' Andalouse (tomate, chorizo, fromage frais)	1,30 €
L' Antillaise ( St Jacques, crème fouetée agrumes)	1,30 €
La Provençale : (courgettes et poulet grillé)	1,30 €
La Périgord (foie gras, pommes, pain d'épices)	1,30 €
La Bretonne (crème Dubarry, andouille)	1,30 €

### Assortiments froids

Blinis crevette / wakamé	0,80 €
Pain Surprise nordique 1/20 (40 Sandwichs)	27,00€
Navette garnie (saumon / jambon / chèvre tomate)	0,90 €
Piquillos farci	1,00 €
Black bun's basque	1,40 €
Toast de foie gras maison	1,10 €
Club Sandwich	0,90 €
Mini Cake Salé	0,80 €
Gougères	0,60 €
Wraps crudités / fromage	0,60 €
Toast Saumon fumé maison	1,00 €

### Assortiments chauds à grignoter

Mini burger	1,30 €
Mini quiche	0,80 €
Pruneau Lardé	0,80 €
Abricot lardé	0,80 €
Cannelé au Chorizo	0,80 €
Mini fouace (rillettes, chèvre /rillettes, poisson)	1,00 €
Mini prèfou	1,00 €

### Nos brochettes

Gambas tandoori, ananas	1,50 €
St Jacques snackée, tomate confite	1,60 €
Poulet curry, poivron	1,40 €
Canard miel citron gingembre	1,50 €
St nectaire / raisin	0,80 €
Emmental / pomme	0,80 €
Bleu d'Auvergne / saucisson sec	0,80 €
Mozzarella / tomates	0,80 €

### Petites Gourmandises

Macaron	1,00 €
Canellé bordelais	0,80 €
Tartelette chocolat	1,30 €
Tartelette caramel	1,30 €
Tartelette fraise	1,30 €
Tartelette citron meringué	1,30 €
Mini financier	1,00 €
Paris Brest	1,20 €
Éclair chocolat	1,20 €
Choux chantilly	1,00 €



**Merci de composer votre cocktail...**

## Formule Ateliers Vin d'Honneur

**Atelier Bar à Huitres .....3/Pers..... 4,00 €/Pers**

Vinaigre échalote / citron  
Fourchettes à huîtres **(minimum 80 pers)**

**Atelier Découpe de Jambon Seranno..... 3,00 €/Pers**

Pain de campagne, cornichons, beurre **(minimum 80 pers)**

**Atelier Découpe de Saumon Fumé Maison..... 3,70 €/Per**

Pain au maïs, beurre de Menton **(minimum 50 pers)**

**Atelier Plancha Poisson.....3 produits au choix..... 6,00 €/Pers**

Gambas marinées	Tataki de thon
Lotte	St Jacques (suppl, 0,70€/pers)
Calamar à la provençale	Petite sauces froides

**Matériel : mini fourchette, coupelles et pics en bois (minimum 80 pers)**

**Atelier Plancha Viande..... 3 produits au choix..... 6,00 €/Pers**

Poulet curry	Boeuf soja
Rillauds	Canard miel gingembre
Andouille	Araignée de porc tandoori
Sauces froides	

**Matériel : Mini fourchette, coupelles et pics en bois (minimum 80 pers)**

Formule hors personnel de service

**Info tarif service : 25,00€/h par serveur**

Nappage et serviettes : compris

Location de matériel si besoin : Manges debout : 14,00€ l'unité et Verres : 0,25€ l'unité



## Entrées

### Servies à l'assiette :

- Finger de Foie Gras au spéculos, chutney orange sanguine, pain aux figues
- Déclinaison autour du Saumon (fumé maison, tartare à la granny, mariné à l'aneth).
- Tapas Méridionales (mini black bun's, tartare de légumes grillés, carpaccio de canard)
- Trilogie Gourmande : Foie Gras maison, Saumon fumé maison, verrine chèvre frais)

### Servies en verrines :

- Tiramisu de St Jacques à la coriandre, mousse légère aux agrumes et brochette de crevettes
- Tartare d'avocat et mangue aux crevettes roses, crème fouétée au yuzu
- Minestrone aux 2 melons (Galia et Cavaillon), Espuma au lard, Brochette de Bressaola (charcuterie italienne)
- Langoustines et lentilles corail cuisinées façon paëlla, chantilly au chorizo



## Viandes

- Pavé de filet mignon en robe de lard, réduction au Porto
- Émince de filet de Pintade braisé aux pleurotes
- Filet de Canard basse température mariné à la sangria
- Grenadin de Veau cuisiné aux petits oignons
- Duo de Boeuf et Canard, coulis provençal
- Filet de boeuf saisi, jus corsé aux herbes

**Aménagez vous même votre menu mariage !**

**Pour Info :** Tous nos Poissons sont servis avec des petits légumes

Toutes nos Viandes sont servies avec 2 garnitures

## Poissons

- Coeur de Merlu lardé, sauce Aurélie
- Corolle de Sabre et son coulis aux écrevisses
- Dos de Cabillaud en croûte d'herbes, beurre d'agrumes
- Pavé de saumon grillé, aux minis poivrons doux
- Filet d'Esturgeon cuisiné au beurre blanc
- Filet de bar snacké sauce vierge
- Brochette de st Jacques rôties au safran

## Fromages

- Ardoise de Pickles
- Assiette 3 fromages
- Croustillant camembert au lait cru fumé, pomme rôtie
- Croque st nectaire
- Tarte fine de poire à la fourme d'Ambert
- Feuilleté de chèvre aux figues

## La Carte des Gourmandises

**L'Élegance :** Bâtonnet de meringue, crème citron, sablé breton, gelée de framboises, mousse de fruits rouges, croustillant fruits rouge. *(dessert individuel)*

**Le Passion :** Mousse passion, compotée d'abricot, biscuit chocolat sans farine, craquant praliné

**Coeur à coeur :** Mousse chocolat au lait, croustillant chocolat blanc, brownie aux noix, poudre de cacao amer *(dessert individuel)*

**Jardin d'Adam :** Triangle chocolat, fruits de saison, crème chiboust, fond pâte sablée *(dessert individuel)*

**Le Bohème :** mousse vanille, mousse fraise, croquant fruits rouges, biscuit dacquois amande

**Le Tendresse :** Pâte sablé, biscuit chocolat, mousse chocolat noir, coulis framboises

**Le Veritable Amour :** pâte sablée cacao, biscuit chocolat sans farine, croustillant passion, mousse chocolat au lait, chantilly passion

**L'Incontournable :** Fond pâte sablée, crème mousseline, fraises, éclats de pistaches, dacquois pistache

**L'Alliance :** Brioche, gel tropical façon cheddar, praliné pétillant façon beefsteak, crème vanille façon mayonnaise, fraise façon tomate *(dessert individuel)*

**Le Sensation :** Mousse chocolat au lait, caramel beurre salé, croustillant praliné feuillantine, biscuit dacquoise

**Pièce Montée :** (2 Choux) Parfum au Choix :

- Vanille /chocolat
- Café / praliné
- Caramel / grand marnier

**Présentée en Forme de Cône - Présentation en étage nougatine : suppl. 0,50€/pers**

*Pour toute autre présentation nous consulter*

## Pour les Gourmands (Possible en supplément)

**Petites Réductions :**

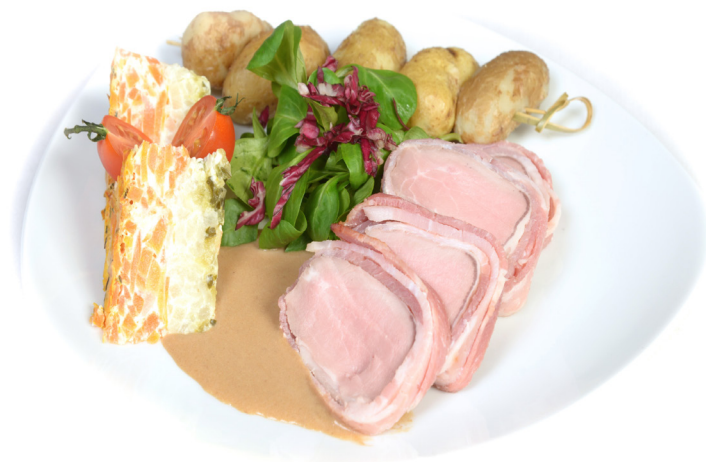
- Tartelette citron
- Tartelette fraises
- Tartelette chocolat / caramel
- Choux chantilly
- Cannelé bordelais
- Mini Tropézienne
- Mini Cheese Cake
- Macaron
- Éclair chocolat ou café
- Paris Brest
- Glace : parfum au choix
- Brochettes de 3 fruits





## Menu Terroir

**30,90€/pers**



Tapas Méridionales (mini black bun's, tartare de légumes grillés, carpaccio de canard)

----

Corolle de Sabre et son coulis aux écrevisses  
Julienne de légumes

----

Émincé de filet de Pintade braisé aux pleurotes  
Farandole de légumes

----

Feuilleté de chèvre aux figes

----

**Assiette Gourmande** : le sensation, 1 boule de glace vanille, 1 brochette de fruits frais

----

Café, Pain compris

## Menu Saveur

**30,10€/pers**

Minestrone aux 2 melons (Galia et Cavaillon)  
Espuma au lard  
Brochette de Bressaola (charcuterie italienne)

----

Filet mignon en robe de lard,  
réduction au Porto  
Farandole de légumes

----

Croque St Nectaire

----

Pièce montée - 2 choux / pers

----

Café, Pain compris



**Pour Info** : Il s'agit d'exemple de Menus Mariage, vous pouvez à tout moment choisir l'entrée, le plat ou le dessert de votre choix.  
Tarif menu hors service (cf. Condition de Réservation)

## MENU PROVENÇAL

**32,10 €uros/pers**

Langoustines et lentilles corail cuisinées façon paëlla,  
chantilly au chorizo

**OU**

Pavé de saumon grillé aux minis poivrons doux

-----  
Trou Normand

-----  
Duo de Boeuf et Canard, coulis provençal

Farandole de légumes

-----  
Croustillant camembert au lait cru fumé, pomme rôtie

-----  
Un choux chocolat, le bohème

-----  
Café et Pain compris



**Pour Info :** Tous nos Poissons sont servis avec des petits légumes  
Toutes nos Viandes sont servies avec 2 garnitures



## Menu Exotique\*

32,40€/pers

Tiramisu de St Jacques à la coriandre, mousse  
légère d'agrumes, brochette de crevettes

-----  
Coeur de Merlu lardé sauce Aurélie,  
Julienne de légumes

-----  
Trou Normand

-----  
Grenadin de Veau cuisiné aux petits oignons  
Farandole de légumes

-----  
Ardoise de pickles, salade

-----  
Le véritable amour

-----  
Café et Pain compris



\*\* Ne peut pas être modifié



## Menu Épicurien

33.90€/pers

Mises en bouche : 1 toast de foie gras maison  
1 verrine Louisiane (voir détails carte cocktail)

----

Filet de bar snacké sauce vierge  
Petits légumes

----

Filet de Canard basse température mariné à la sangria  
Farandole de légumes

----

Feuilleté de chèvre aux figues

----

Le Passion

----

Café, Pain compris



## Menu Prestige

37,90€/pers

Finger de Foie Gras aux spéculos, chutney  
d'orange sanguine, pain aux figues

----

Filet d'Esturgeon cuisiné au beurre blanc  
Petits légumes

----

Filet de Boeuf saisi, jus corsé aux herbes  
Farandole de légumes

----

Tarte fine de poire à la fourme d'Ambert

----

L'Incontournable

----

Café, Pain compris



**Pour Info :** Tous nos Poissons sont servis avec des petits légumes  
Toutes nos Viandes sont servies avec 2 garnitures

## Menu Végétarien

29,90€/pers

Tartare de tomates fraîches, basilic et sa mousse acidulée

-----

Dos de Cabillaud en croûte d'herbes,  
beurre d'agrumes

-----

Steack végétal  
Farandole de légumes

-----

Assiette 3 fromages

-----

Le Bohème

-----

Pain, café



## Buffet Collation

10,00€/pers

Salades composées et crudités  
Plateau de charcuterie assortie  
Terrine du chef, Rillettes

-----

Plateau de fromages

-----

Tartes aux pommes  
Pyramide de fruits frais

## Buffet Dînatoire

12,50€/pers

Salades Composées 3 Variétés  
et Crudités Diverses

(Présentation en Saladier)

Plateau de Charcuterie Assortie

Terrine du Chef, Rillettes

Rillauds tièdes, jambon de pays

---

Mosaïque de Viandes Froides

(Volaille, Boeuf, Porc)

Sauces Froides : Moutarde,

Mayonnaise, Beurre, Cornichons, Tartare

Chips

---

Plateau de Fromages à picorer

-

Tarte Multi-Fruits

Pyramide de Fruits Frais

## Buffet Prestige

14,50€/pers

Salades Composées 3 Variétés  
et Crudités Diverses

(Présentation en Saladier)

Saumon Fumé Maison

Motif de Charcuterie Assortie

Terrine du Chef, Rillettes

Rillauds Maison

Rosace de Jambon de pays

---

Mosaïque de Viandes Froides

(Volaille, Boeuf, Porc)

Sauces Froides : Moutarde,

Mayonnaise, Beurre, Cornichons, Tartare

Chips et Mogettes de Vendée

---

Carte de France des Fromages

---

Assortiments de Mignardises 2/pers

Pyramide de Fruits Frais

## Plateau de fromage façon pickles

3,20€/pers



## Carte de France des Fromages

3,50€/pers



### Compris dans le Prix :

Pain, Nappage, Serviettes papier, Assiettes,  
Couverts Jetables,

### En Supplément :

Café : 0,60€/pers

### Service :

Forfait service : 100,00€ / serveur



## Buffet de Dessert

**7,50€/pers**

Assortiment de Petites Crèmes 2/pers

--

Réductions (3 variétés)

--

Motif de Fruits Frais

--

Corbeille de Fruits Frais

--

Café

## Buffet Dansant

**3,70€/pers**

Brioche en Couronne

--

Compote

--

Fromage Blanc

--

Café

**Matériel compris**

## Buffet de Fruits

**2,80€/pers**

Motif de Fruits Frais

Présentation en Pyramide

--

Corbeille de Fruits Frais



**Tarif Brioche au Kg : 1.00€/Pers**

**Brioche ronde pour 100 pers avec brancard : 150€**



**Menu Enfants de 4 à 10 ans :** 9,00€/enf Burger maison, pommes noisettes, Ketchup, Muffins  
**Autre sur demande**

**Menu ado de 10 à 14 ans :** 1/2 tarif Servi en 1/2 portion (identique à celui des adultes)

**Menu Musicien :** 18,00€/pers Entrée, Plat Chaud, Fromage, Dessert  
**Plateau repas sur demande**

**Trou Normand :**  
(Alcool fourni par le traiteur : suppl. 1,00€)

1,65€/pers Parfums au choix :

- Melon / Pineau des Charentes
- Poire Williams
- Pomme Calvados
- Mojito / Rhum Fraise
- Citron vert / Vodka
- Ananas / Rhum vanille
- Cassis / Limoncello
- Framboise / Menthe pastille



**Invités d'assiette Anglaise :** 14,00€/pers Même entrée, fromage et dessert  
que les invités du repas (**autre sur demande**)  
(Vaisselle et Nappage Compris)

**Invités de Fromage / Dessert :** 9,00€/pers (Idem invités de repas)

**Invités de Dessert :** 6,00€/pers  
(suppl. 1 dessert :1,00€)



## Prestations complémentaires



- **Supplément nappage blanc rond** : 10,00€ / nappe
- **Autre couleur** : 12,00€ / nappe
- **Supplément nappage pour table double** : 1,00€/mètre (facturation à la consommation)

**Fontaine de Champagne** : 110,00

Présentation, Installation, Service, Champagne non compris



**Fontaine de Chocolat** : 100,00€ la location

**Chocolat** : 1,00€/Pers

**Brochettes de fruits + Brioche** : 1,50€/pers



## Retour de Mariage



### Forfait N° 2

8,50€/pers

Salades Composées et Crudités

Terrine de Pâté

Rillettes

----

Viandes Froides (3 Variétés)

Chips

Sauces Froides : Moutarde,  
Mayonnaise, Beurre, Cornichons, Tartare

---

Plateau de Fromages 5 Variétés

--

Tarte aux Pommes

### Forfait N° 1

6,80€/pers

Salades Composées et Crudités

Terrine de Pâté

--

Rôti de Porc Froid

Chips

Sauces Froides : Moutarde,  
Mayonnaise, Beurre, Cornichons, Tartare

-

Corbeille de Fruits



**\*Forfait ou Complément du Buffet de la Veille :**

Selon les Restes Laissés sur place le Samedi soir.

**\* Couverts de Service par le Client**

Tarif : Vaisselle et Nappage du Buffet non Compris

Pain non Compris

**Pour toute autre demande  
nous consulter**

## Location de Matériel

### Désignation

### Tarif TTC

Location de Table Ronde (Diamètre 180) 10 pers	14,00 €
Location de Table Ronde (Diamètre 160) 8 pers	12,50 €
Location de Table Rectangle (180/80)	12,50 €
Location de Mange Debout en inox ( housse nous consulter)	14,00 €
Location de Paravent (3 volets ou 5 volets)	5 € / 10 €
Location de Couvert (Inox)	0,30€/unité
Location de Verre Normandie	0,25€/unité
Location de Flûte Normandie	0,25€/unité
Location de Tasse à Café	0,20€/unité
Location de Pichet en Verre 1Litre	0,70€/unité
Location de Verre à Jus de Fruits	0,25€/unité
Locations de Chaises Blanches en Pvc	2,00€/unité
Location de Congélateur	40,00 €
Location de Fontaine Apéritif	25,00 €
Location de Machine à Café	20,00 €
+ Filtres à Café (1 filtre pour 20 cafés)	5,00€/filtre
Location de Four	90,00 €
Location Etuve chauffante	90,00 €
Location de Trateau Gaz (Gaz Compris)	90,00 €
Location Plancha Gaz 63/45 (Gaz Compris)	50,00 €
Location de Poêlon Spécial Paëlla (Hors Gaz)	50,00 €

**M. Boury Nicolas & M. Desfontaine Nicolas**

Nico 2 Réceptions

Chemin du Coireau - La petite Potironnière

49360 Maulévrier

Tél : 05.49.80.41.85

E.mail : paulraison.receptions@wanadoo.fr

Site : <http://www.paulraison-receptions49.fr>