

Toutes vos Réceptions avec nous...



Chaque petit détail compte chez nous pour que chacun de vos évènements soit un succès...

Notre expertise et notre passion à votre disposition...



Le Clos Saint Nicolas
Traiteur

Et si vous profitez de notre savoir-faire?

Entre l'inné et l'acquis, toute notre équipe mettra son talent à votre service.

Nous organiserons votre évènement, de la prestation
la plus traditionnelle à la plus loufoque.

Nous personnalisons ensemble votre réception idéale.

Nous n'avons pas de tarif plaquette car nous proposons des devis personnalisés en fonction
de votre nombre d'invités, du nombre de pièces cocktail que vous aurez choisies etc.

**Cela vous permettra d'avoir le tarif qui correspond exactement à votre évènement,
et ça, ça compte...**

Nos Cocktails

1,6 à 2 € TTC la pièce



Les pièces cocktail façon bouchées

Dame Mascarpone
Pince de gambas et radis blanc
Financier à l'huile d'olive et brocciu
Moelleux épicé au wasabi et saumon fumé
Dôme au basilic et chantilly de betterave
Pain aux épices et foie gras mi-cuit
Chou à la crème salé
Samoussa de chèvre au miel
Mille-feuille Dame mascarpone
Mille-feuille de légumes
Pomme ratte farcie de crème à la ciboulette et saumon fumé

Les pièces cocktail façon verrines

Verrine de concombre à la crème de coco
Verrine de tzatziki / saumon fumé / madeleine salée
Verrine œufs mimosa et crispy bacon
Verrine de mousse de betterave et ricotta
Verrine de tiramisu salé au biscuit parmesanté
Verrine de houmous à la menthe
Verrine crème de petits pois et Philadelphia



Nos Cocktails

1,6 à 2 € TTC la pièce



Les pièces cocktail façon bruschettinas

Bruschetta de tomates séchées à l'huile d'olive et à l'ail
Bruschetta à la brousse et olives vertes
Bruschetta bi-fromage
Bruschetta au jambon blanc

Les pièces cocktail façon wraps

Wraps au poulet moutarde
Wraps au poulet tex mex
Wraps au poulet citronnelle
Wraps aux légumes
Wraps au saumon fumé

Les pièces cocktail façon tartines

Pain d'épices au miel, ricotta et délice de mangue épicée
Pain de campagne
Pain brioché au foie gras naturel et fleur de sel
Pain poilane à la chiffonnade de jambon cru, chèvre et nahuatl de nopal

Les pièces cocktail façon navettes

Navette au jambon cru
Navette aux légumes confits
Navette au bresaola
Navette à l'Abondance et sa noix
Navette à la mousse de canard
Navette à l'Américaine



Nos Buffets Froids

Buffets chauds possibles sur simple demande

20 à 40 € TTC le buffet



Buffet Friendly

Mini pièces cocktails
(assortiment de bouchées, verrines et plus si affinités)
Déclinaison de l'intemporel sandwich, sous toutes ses formes
(club, wraps, navette, tradi, indi)
Desserts
(au choix)

Buffet Zen

Mini pièces cocktails
(assortiment de bouchées, verrines et plus si affinités)
Bar à soupes
(froides et chaudes, légères et gourmandes)
Brochettes de fruits frais de saisons
Sélection de tartines originales
Desserts
(au choix)

Buffet Français

Mini pièces cocktails
(assortiment de bouchées, verrines et plus si affinités)
Présentation de charcuteries et viandes froides
Nos crudités traditionnelles
Sélection de fromages selon vos goûts
Desserts
(au choix)

Buffet Ambiance

Mini pièces cocktails
(assortiment de bouchées, verrines et plus si affinités)
Bar à salades, avec un voyage thématique autour
du monde
Assortiment de Bruschetta
Desserts
(au choix)



Nos Repas assis

À partir de 30€ TTC



Repas chaleureux

Mille feuille de légumes et tuile de Parmesan
Volaille sublimée d'une sauce Riesling
Ecrasé de pommes de terre délicieusement agrémentée de crème fraîche et de beurre de Baratte
Sélection de fromages au choix & fraîcheur verte
Desserts
(au choix)

Repas Tendance

Tarte fine à la Burrata
(assortie d'éléments de décoration comestibles)
Brochette de Saint Jacques, Chorizo et Volaille
Cocotte de riz pilaf safrané, petits légumes et fleurs comestibles
Sélection de fromages au choix & fraîcheur verte
Brochettes de fruits frais de saisons et mini meringues
Desserts
(au choix)

Repas Français

Duo de foie gras poêlé couché sur brioche toastée et saumon fumé
(assorti d'éléments de décoration comestibles)
Filet mignon de porc en croûte
Fagots de haricots verts enlardé et gratin dauphinois fondant
Sélection de fromages au choix & fraîcheur verte
Desserts
(au choix)

Repas Voyage (à personnaliser, ici un exemple)

Entrée Asie en rouleau de printemps et maki revisités
Bœuf Wellington et sauce gravy
Patatoes crispy
Sélection de fromages au choix & fraîcheur verte
Desserts
(au choix)



Nos petits plus



Présentation de charcuterie fine sur ardoise

(chiffonnade de jambon blanc / chiffonnade de jambon cru / saucisson pur porc / saucisson au bœuf d'Angus / Chiffonnade de rôti de bœuf et autres selon arrivages)

Bodega de salades en portions individuelles

(bodega Mexicaine / bodega Libanaise / bodega d'agrumes et jambon cru / bodega à l'Italienne / bodega à la Russe / bodega de Grèce...)

Les viandes and co.

brochettes de viandes de bœufs labellisées / brochettes de poulets labellisés différentes saveurs / boulettes végétariennes maison /

Des accompagnements à perte de vue

(pommes de terre grenailles rôties aux herbes / riz basmati et petits légumes de saison / nouilles de riz au soja / penne basilic et pignons de pin...et à la demande)

**Nous proposons aussi des menus
pour Repas assis ou
Buffets concoctés sur mesure
pour vous.**



Nos petits plus

À partir de 4,5€ TTC / pers



Nos desserts fait maison par notre pâtissier

La belle et traditionnelle Pièce montée (2 choux par pers)
Le désiré fraisier (selon saison)
Coloré le gâteau mangue coco
Croustillant et fondant le Clos Saint Nicolas, tout chocolat
Classique, élégant et raffiné Opéra
Charlotte poire chocolat
Wedding cake et autres sur demande

*Notre cuisine est maison, chaque jour,
avec des produits fraîchement arrivés.*



Nos Boissons Cocktails maison



Cocktails avec alcool 3 € TTC / pers
(hors*, uniquement en animation)

Soupe Champenoise / Marquissette
Punch Léger / Punch Extra / Punch Planteur
*Mojito / Apple Mojito / Grape Mojito
*Moscow Mule
Caïpirinha / Caipiroska
Vodka pêche et orange
Sangria

Cocktails sans alcool 2,5 € TTC / pers

Buddha (mangue / gingembre)
Alice (pomme / fraise / framboise)
King Kong (orange / citron, limonade)
Eau de Rose (pastèque / yaourt / eau de rose)
Bimbi (orange / orange sanguine / menthe fraîche)
India (tous les agrumes / sucre)





Incontournable, le fromage

Ardoise de Brie de Meaux / Chèvre cendré / Beaufort / Abondance /
Roquefort...



Nos Démonstrations culinaires

Un maître d'hôtel cuisinier

concocte devant vos yeux des mets festifs à déguster minute.

Voici une petite liste non exhaustive de nos suggestions d'animations, qui savent
mettre l'ambiance lors d'un évènement.

Ci-dessous, quelques exemples pour vous en donner une idée

• Serez-vous plutôt olympien?

(Froid)

- **Foie gras "Maison"** tranchés sur toasts, accompagnés de chutney de fruits, sel de Guérande **2,90 € pièce**
- **Filet de saumon mariné**, tranché minute, accompagné de blinis, crème d'aneth et citron **2,90 € pièce**
- **Découpe de jambon** (Bayonne / Bigorre / Parme / Serrano / Ibérique)
- **Fajitas** (galettes de maïs) garnies d'un mélange de légumes et émincé de volaille, préparées selon l'envie des invités, accompagnées de guacamole **2,50 € pièce**
- **Bar à huitres**, pain de seigle, beurre demi-sel, citron et vinaigre d'échalotes
- **Buffet de tomates d'antan** et ses herbes fraîches, pastèque / melon / mozzarella le tout dressé selon vos envies en verrine minute **2,50 € pièce**

• Ou plus équatorial?

(Chaud)

- **Foie gras poêlé** minute, présenté sur toast de pain d'épices, accompagné de chutney de fruits, sel de Guérande **3,00 € pièce**
- **Duo de brochette** Saint-Jacques / Gambas et chorizo **3,00 € pièce**
- **Raviole de pétoncle** cuite dans un bouillon de gingembre couchée sur une crème aux crustacés **3,00 € pièce**
- **Mini burger snackés** minute **3,00 € pièce**



Création originale, pièce montée tout en fromage



Nos mini burgers en pleine cuisson





Les bouchées



Mini verrines



Création minute



Mikado club

Le Clos



Saint Nicolas,

Traiteur



Mille-feuille



Assiette gourmande



Déco Printemps



Croc en bouche



Bien roulé(e)s

Options diverses



- **Forfait vaisselle buffet : 8,00 € / pers**

Nappage du buffet en intissé – verrerie – platerie – plateaux de service – assiettes – couverts - serviettes cocktail – sacs poubelle - petit matériel d’office

- **Forfait vaisselle repas : 10,00 € / pers**

Nappage du buffet en intissé – verrerie – platerie – plateaux de service – assiettes – couverts - serviettes cocktail – sacs poubelle - petit matériel d’office

- **Fourniture nappage coton : 6,00 € / pers**

Nappage tissus blanc + serviette coton

(autres coloris disponible sur devis)

- **Location chaffing dish : 84,00 € / unité**

Pour le maintien des plats au chaud sur votre buffet (alcool gélifié inclus)

- **Table de buffet (H90) : 66,00 € /unité**

- **Mange debout avec nappage : 60,00 € / unité**

- **Table ronde (diam.150cm) : 22,00 € /unité**

- **Personnel de service (par vacation de 6 heures)**

Maître d’hôtel ou cuisiner : 316,80 € ttc

- **D’autres options sont possibles selon vos besoins:**

Art de la table – mobilier – décoration florale – dj -

Barnum et salle de réception etc...

N’hésitez pas à nous consulter à ce sujet.

- **Tarifs TTC – hors livraison ou déplacement**



CONDITIONS DE RESERVATION ET D'ANNULATION

- Toute réservation n'est prise en compte qu'après signature du bon de réservation et encaissement du premier acompte.
- La société Le Clos st Nicolas se réserve le droit d'annuler la réception dans le cas de non-paiement des acomptes et du solde conformément aux échéances stipulées ci-après.
- La restauration et le matériel sont exclusivement fournis par la société Le Clos st Nicolas. Le client ne peut en aucun cas apporter d'alimentation extérieure. (Sauf accord préalable)
- Le nombre définitif de convives est à communiquer au plus tard 15 jours avant la date de la réception
- Passé ce délai, aucune diminution de la quantité commandée ne pourra être prise en compte.
- Tout acompte versé reste acquis à la société Le Clos st Nicolas
- L'annulation de la réception dans un délai de 15 jours francs précédent la date de la réception, entraînera la facturation totale TTC du contrat.
- En vertu de la loi n° 92-1442 du 31.12.1992 entrée en vigueur le 1er juillet 1993, tout retard de paiement au-delà de la date portée sur la facture entraîne des pénalités de retard s'élevant à 2% par mois et pour chaque mois courus du montant global TTC de la dite facture.

FORCE MAJEURE

- La société Le Clos st Nicolas se réserve tout droit d'annuler le contrat en cas de guerre, grève, incendie, dégât des eaux, catastrophe naturelle, et toute autre cause indépendante de sa volonté.

LITIGE

- En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Meaux est compétent.

MODALITES DE PAIEMENT

- Versement d'un premier acompte de 1 000 euros à la signature du contrat (non remboursable en cas d'annulation du contrat)
- Versement d'un deuxième acompte de 40 % du montant TTC du devis 2 mois avant la date de la réception
- Versement d'un troisième acompte de 30 % du montant TTC du devis 1 mois avant la date de la réception
- Le solde du montant TTC accompagné d'un chèque de caution (400,00 €) 15 jours avant la date de la réception.

SERVICE ET DEPLACEMENT

- Le personnel de service (maîtres d'hôtels et cuisiniers) est inclus jusque 01h00 du matin (mise en place – service à partir de 18h00 – débarrassage). Au-delà, des heures supplémentaires seront facturées pour le personnel accompagnant vos convives jusque la fin de soirée. (45,00 € TTC / heure / serveur)
- Des frais de déplacement seront facturés selon la distance entre le lieu de la réception et notre laboratoire

RESPONSABILITE ET ASSURANCE

- Le matériel est fourni pour la durée de la réception, sauf accord préalable. Les risques de casse, dégradation ou disparition de celui-ci sont à la charge effective du client.
- Le client est responsable de la bonne tenue de sa réception, des préjudices et dégradations commis de son fait ou du fait de ses invités.
- Les frais de remplacement ou de réparation seront déduits de la caution, sans préjudice d'une action en réparation si le dommage se révèle supérieur au montant de la caution.
- En l'absence de désordre, la caution sera reversée au client dans les huit jours suivant la réception.