

Nous vous souhaitons de merveilleuses fêtes

2024

Avec Le Clos Saint Nicolas, Traiteur

Chaque année, c'est avec la même intensité, avec la même impatience, que nous attendons pour vous choyer de nos mets.

Nous vous emportons avec nous le temps d'un repas, vers la légèreté, la convivialité et les saveurs de la gourmandise.

N'attendons pas Noël pour commencer...

Joyeuses fêtes à toutes et à tous.

L'équipe du Clos Saint Nicolas

Le Clos  Saint Nicolas
Traiteur





Plateaux repas Festifs

Plateau Célébration 30 € HT

Foie gras couché sur un lit feuilleté, coussin de chutney, drapé de pommes confites

*Magret de canard miel et épices, tartare de tomates emporté et légumes croquants

Fromage

Crèmeux tonka chocolat et noisette

Plateau Délices 30 € HT

Salade de marrons glacés et mangue douceur de

Rhum acidulé à l'orange

*Dos de cabillaud à l'unilatéral douceur d'airelles

Riz basmati au curcuma et carottes nouvelles rôties

Fromage

Nuage exotique douceur coco

Plateau Création 35 € HT

Assortiment de rêve (mini brioche aux escargots, Mini-bouchée Gruyère Suisse Comté, Crevettes mini-twister)

*Daube de sanglier en cocotte force et saveurs

Ecrasé de fête au jus de cuisson caramélisé

Fromage

Palet croustillant chocolat noir

**Possibilité de changer avec de la volaille
(suprême de poulet jaune sauce Champagne)*

Le Clos  Saint Nicolas
Traiteur



Buffet Douce est la Neige
(froid) ★
35€ HT

Finement tranché la noix de jambon marinée au miel
et à l'orange

Salade de ravioles, épinards, parmesan et Saint
Jacques

Bouchées de saumon à la noix de coco

Bodega de poulet aux marrons

Gratin de patates douces

Brochettes fondantes de légumes d'hiver glacés et
rôtis au miel
(cubes de carottes, panais, grenailles)

Plateau de fromages

Bûche de Noël de Rémi chocolat cerises

Avec pains variés et assaisonnements

Buffet Crépitements
(chaud)
38€ HT

Saumon fumé maison chiffonné et couché sur blinis

Salade de Noël (roquette, chèvre frais, figues, fruits secs, la belle Gambas)

Wraps au foie gras, Wraps à la dinde et crème de marrons,
Wraps aux légumes d'hiver confits

Burger Rossini et duo de patates

Fagot de trois légumes lien de courgette coulis de poivrons,
thym et citron

OU

Corolle de sole mousse de Saint Jacques

Riz long grain bouillon de poisson

Sublimé le fondant de panais, pommes et airelles

Plateau de fromages

La bûche de Rémi et macarons en cœur

Avec pains variés et assaisonnements



Cocktail Feu d'artifice de saveurs
27€ HT

- **Salé**

(5 pièces salées, 3 verrines, 3 saveurs terroir, 4 dégustation de charcuterie)

Mini bagel chèvre et figue

Mini pain pita à l'effiloché de canard

Mini black burger au saumon fumé, concombres et Philadelphia

Mini navette crevette citron yuzu

Petit chou Foie gras mousse

Planche festive :

Farandole de verrines (tartare de saumon avec pomme granny et fèves croquantes relevées de citron vert, verrine poulet cuisiné au miel avec des carottes, du citron vert et des abricots sur une préparation fromagère au curry, verrine de légumes avec un mix de carottes jaunes et orange persillées sur un houmous de betteraves)

Cascade de tartines terroir (rilette de sanglier, brioche au saucisson&co, mini pain au Brie)

Assortiment de charcuterie fine (jambon la truffe, saucisson sec pur porc, jambon Serrano, jambon de montagne)

- **Sucré**

(4 pièces sucrées)

En cœur, nos macarons (fraise, chocolat)

Mignardises plaisir des yeux art déco



NOS GOUTERS DE NOËL

- Goûter de Noël Des Délices 8 € HT
 - Donut de Noël
 - Pain d'épices
 - Papillotes de Noël
 - Café, thé
 - Eau minérale plate
 - Gobelets, serviettes jetables
-
- Goûter de Noël saveur Italie 15 € HT
 - Moelleux au chocolat
 - Pain d'épices de Noël
 - Panettone
 - Papillotes de Noël
 - Corbeille de clémentines
 - Eau minérale plate
 - Café, thé de Noël, chocolat chaud
 - Gobelets, serviettes jetables



 **Le Clos Saint Nicolas**
Traiteur

En option :
Décorations de Noël
Bonbons de Noël
Vin chaud de Noël
Animations crêpes / gaufres avec personnel



Le Clos Saint Nicolas, Traiteur

Vous souhaitez de bonnes fêtes !

Le Clos Saint Nicolas, Traiteur

06 07 15 54 08

contact@closstnicolas.com

<https://www.closstnicolas.com/>

11 rue des Raguins, 77124 Villenoy

Le Clos  Saint Nicolas
Traiteur