



## Service traiteur à emporter By Jérôme Nutile

Pour le 24 et 31 décembre 2023 & le 1er Janvier 2024

**Selon stock disponible lors de la commande 50% d'acompte à verser dès la réservation**  
**Retrait sur place uniquement / Pas de Livraison**

Notre Sélection Traiteur 2023

NOM.....  
Pour le .....A .....h.....  
Pour .....personnes  
Téléphone.....  
Mail .....

Pour commander :

[traiteur@jerome-nutile.com](mailto:traiteur@jerome-nutile.com)

Commande le plus tôt possible

Selon stock disponible lors de la commande

Commandes à venir chercher au MAS DE BOUDAN

Le 24 & 31 Décembre 2023 1er Janvier 2024

Entre 11h30 et 17h00

### **Menu de Fêtes**

#### **À 70.00 euros**

Amuse-bouche : 3 pièces

\*\*\*\*

Papeton de Brochet aux gambas,  
Mitonnée de lentilles vertes bio de Malaïgue,  
Sauce Homardine aux herbes relevées  
Au zeste de citron vert.

\*\*\*\*

La volaille de Bresse façon à la Royale,  
« Truffe et foie gras »

Oignons grelots et lard paysan aux éclats de marrons  
Sauce Civet au poivre noir de Sarawak

\*\*\*\*

Traditionnel gratin de Cardons gratiné  
au Vieux Rodez

\*\*\*\*

Plateau de fromages de nos régions

\*\*\*\*

Bûchette Noix de Coco parfumée au sirop d'érable,  
Biscuit pain de Gênes et confit Airelles

\*\*\*\*

Mignardises : 3 pièces

Accompagné de pain maison

### **Menu de Fêtes**

#### **À 95.00 euros**

Amuse-bouche : 5 pièces

\*\*\*\*

Soufflé de saumon fumé aux Noix de St Jacques et Moules,  
Calamars et Gambas en persillade, sauce velours vert

\*\*\*\*

Ballotine de Bar aux champignons sauvages,  
Butternut confit aux éclats de noisettes,  
Grenailles aux herbes et oignons doux des Cévennes  
Sauce soubise corsée à l'huile de truffes

\*\*\*\*

Filet de cerf rôti au sautoir et foie gras poêlé,  
Variation autour de la betterave  
Au suc de grenade et orange,

Réduction d'un grand veneur au poivre de Sarawak

\*\*\*\*

Plateau de fromages de nos régions

\*\*\*\*

Bûchette Noix de Coco parfumée au sirop d'érable,  
Biscuit pain de Gênes et confit Airelles

\*\*\*\*

Mignardises : 3 pièces

Accompagné de pain maison

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



## Jérôme Nutile

<b>Nos Canapés et feuilletés</b>	<b>la portion</b>	<b>Nos Viandes</b>	<b>la portion</b>
<input type="checkbox"/> Cocktail apéritif - la pièce -	4€	<input type="checkbox"/> Croustillant de selle d'agneau	29€
<input type="checkbox"/> Divers Feuilletés - 100g -	4€	Au pèlardon et tomates confites, Quelques légumes du moment, Jus nourri à l'ail doux	
<b>A la coupe</b>	<b>la portion</b>	<input type="checkbox"/> Royale de volaille de Bresse	31€
<input type="checkbox"/> Saumon fumé par nos soins - 100g -	16€	« Truffes et foie gras » Cube et mousseline de céleri corsés à l'huile de truffes, sauce civet	
<input type="checkbox"/> Terrine de foie gras de canard - 100g -	17€	<input type="checkbox"/> Paleron de bœuf Race Aubrac	29€
<b>Nos Entrées</b>	<b>la portion</b>	Fondant comme un tournedos Rossini Galette de polenta et foie gras, Réduction d'une sauce Porto et truffes	
<input type="checkbox"/> 6 Huîtres N°2 gratinées au champagne, Duxelles de champignons de Paris à l'Estragon	23€	<input type="checkbox"/> Tartine de poitrine de pigeon	30€
<input type="checkbox"/> Tourte de gibier à plumes retour de chasse foie gras et truffe (2 à 4p)	52€	Rôtie aux cèpes et copeaux foie gras Jus à l'huile d'olives	
<input type="checkbox"/> Escalope de foie gras de canard	17€	<input type="checkbox"/> Noisette de filet de cerf dorée	29€
Confit au naturel, chutney pommes/poires/ananas, pain de campagne grillé		Au beurre noisette, coings confits et courges butternut, sauce grand Veneur	
<input type="checkbox"/> Fines tranches de saumon fumé,	16€	<b>Nos Plateaux de Fromages</b>	
Beurre d'algues maison et brioche dorée		<input type="checkbox"/> Pour 2 personnes	15 €
<input type="checkbox"/> Bouchée à la Reine,	20€	<input type="checkbox"/> Pour 4 personnes	25 €
Ris de veau et champignons sauvages		<input type="checkbox"/> Pour 6 personnes	36 €
<input type="checkbox"/> Dans une brioche dorée comme un vol au vent,	26€	<input type="checkbox"/> Pour 8 personnes	45 €
Œuf brouillé crémeux aux langues d'oursins Et caviar, sauce homardine		<b>Nos Bûches</b>	
<b>Nos Poissons</b>	<b>la portion</b>	o Bûche pain d'épices, caramel et crémeux praliné Noix, biscuit pain de Gênes, compotée d'agrumes/vanille	
<input type="checkbox"/> St Jacques dans un bouillon de bœuf	28€	o Bûche chocolat Madong façon opéra, Biscuit chocolat et crémeux noisette	
Corsé à l'huile de truffe en croûte Comme une VGE		o Bûche Marron parfumée à la vanille, Notes de mandarine, crémeux marron, Biscuit moelleux agrumes	
<input type="checkbox"/> Dos de cabillaud et gambas,	27€	<input type="checkbox"/> Pour 4 personnes	18€
Risotto gourmand aux aromates lié Au parmesan, sauce velours vert		<input type="checkbox"/> Pour 6 personnes	27€
<input type="checkbox"/> Ballotine de Bar farcie d'une mousseline de homard aux herbes, légumes de saison	31€	<input type="checkbox"/> Pour 8 personnes	36€
Au beurre de gingembre, sauce crustacé Au lait d'amande		<input type="checkbox"/> Pour 10 personnes	45€
<input type="checkbox"/> Noix de St Jacques juste snackées,	29€	<input type="checkbox"/> Pour 12 personnes	54€
Ecrasé de pommes de terre ratte Relevé à l'huile de truffe, sauce Albufera			
<input type="checkbox"/> Papeton de Saumon	25€		
aux champignons de Paris, tombée d'épinards, Sauce pamplemousse			

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

351, chemin bas du mas de boudan Parc Georges Besse 30000 – NIMES

www.jerome-nutile.com