Jérôme Nutile

Service Traiteur à Emporter

Pour les 24 et 31 décembre 2026 & le 1er Janvier 2027

Entre 11h30 et 17h00 au 351, chemin bas du mas de Boudan, Parc Georges Besse, 30000 – NIMES

Pour commander : par e-mail à traiteur@jerome-nutile.com

Commande à partir du 1 er décembre

***Selon stock disponible lors de la commande**

50% d'acompte à verser dès la réservation

NOM**……..**

Pour le ……..A ……..h……

Pour ……..personnes

Téléphone……

E-Mail ……..

Nos Canapés et feuilletés

		la portion
☐ Cocktail apéritif	la pièce	4.50€
☐ Divers Feuilletés	100g	4.50€

A la coupe

		la portion
☐ Saumon fumé par nos soins	100g	16€
☐ Terrine de foie gras de canard	100g	17€

Nos Entrées

	la portion
☐ 6 Huîtres N°2 gratinées au Champagne, Duxelles de champignons de Paris à l'Estragon	24€
☐ Pressé de foie gras aux aubergines, Chutney d'oignons doux, pain brioché toasté	19€
☐ Pâté en croûte de la ferme de Beauregard et foie gras Façon « Courses de Noël »	16€
☐ Fine purée de chou-fleur et pickles, Croûtons d'algues, caviar, et gelée de cresson	26€
☐ Bouchée à la Reine, Ris de veau et champignons sauvages	20€
☐ Œuf cuit presque Parfait sur un toast brioché, Médaillon de Homard et champignons sauvages, Sauce Homardine et chips de parmesan	25€

Nos Poissons

	la portion
☐ Saint-Jacques dans un bouillon léger de haricots coco de Paimpol corsé à l'huile de truffe, en croûte comme une VGE	31€
☐ Ballotine de Bar farcie aux champignons et épinards Pommes de terre au safran, sauce Champagne	32€
☐ Pavé de Turbot rôti, risotto aux aromates, Sauce homardine aux herbes	32€
☐ Pavé de Saumon en écailles de Saint-Jacques, Tombée d'épinards à l'ail confit, sauce citron	29€
☐ Cabillaud en vapeur douce, poire, châtaigne et panais rôtis, Émulsion de sous-bois	28€

Nos viandes

	la portion
☐ Brioche farcie de volaille et foie gras, Champignons et céleri, version Bouchée à la reine	31€
☐ Paleron de bœuf « Race Aubrac » Fondant comme un tournedos Rossini, Moelleux de polenta et foie gras, sauce truffe	32€
☐ Cuisse de lièvre façon civet aux petits oignons et lardons, Pâtes fraîches aux truffes et foie gras	30€
☐ Royale de chevreuil à ma façon, purée de céleri et pomme, Réduction d'une sauce Grand Veneur	30€
☐ Selle d'agneau en croûte de pélardon et tomates confites au Basilic, pommes de terre fondantes et crème d'artichauts, Jus à l'huile d'olive et crème d'ail	30€

Options végétales

	la portion
☐ Cœur de céleri rôti, jus truffé, crumble cacao salé	16€
☐ Betterave en croûte de sel, crème de parmesan, Noisettes torréfiées	16€
☐ Gratin de cardons au vieux Rodez	5€/pers

Nos Plateaux de Fromages

☐ Pour 2 personnes	20€
☐ Pour 4 personnes	36€
☐ Pour 6 personnes	52€
☐ Pour 8 personnes	65€

Nos Bûches

- ***Gourmandise*** *– Mousse noisette à la fleur de sel, croustillant au chocolat au lait, crémeux noisette et note de yuzu, financier noisette* ***(Sans gluten)***
- ***Finesse*** *– douceur à la noix de coco et coco torréfiée, compotée fruit de la passion et ananas, mangue relevée aux zestes de citron vert, biscuit moelleux à la noix de coco*
- ***Cévenole*** *– Moelleux châtaigne, vanille/Whisky, crémeux et compotée de cassis, biscuit châtaigne, croustillant feuillantine aux éclats de marron*

☐ Pour 4 personnes	20 €
☐ Pour 6 personnes	30 €
☐ Pour 8 personnes	40 €



351, chemin bas du Mas de Boudan, 30000 NIMES
– 04 66 40 65 65 –
contact@jerome-nutile.com
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

IPNS - toutes nos viandes sont d'origine française - Les Tarifs sont TTC.

Menu de Fêtes

À 70.00 euros

Amuse-bouche : 3 pièces

***

Pétale de Saint-Jacques aux éclats de truffe et zestes de citron,
Crémeux, pickles et crème de chou-fleur relevée à l'huile de truffe

****

Volaille de Bresse aux noix,
Cèpes parmentières et endives farcies comme une Endive au jambon et copeaux de foie gras,
Sauce morilles

****

Plateau de fromages de nos régions

****

Bûchette façon Royal au chocolat,
Mousse chocolat 70 % et cœur vanillé,
Croustillant feuillantine et crémeux chocolat aux notes de noisettes

****

Mignardises : 3 pièces

Accompagné de pain maison

****

Jérôme Nutile
Vivez les expériences ...
Mas de Boudan / Restaurant / Bistr'AN

Menu de Fêtes

À 95.00 euros

Amuse-bouche : 5 pièces

****

Crêpe de pommes de terre et saumon au caviar,
Beurre battu au citron

****

Croustillant fondant de Bar et médaillon de Homard aux herbes,
Palet de courge Butternut,
Mousseline et chips de châtaigne,
Sauce Homardine

****

Pièce de veau rôti lentement en cocotte,
Variation de panais aux éclats de noisettes et Pommes de terre fondantes aux champignons,
Sauce aux saveurs de sous-bois

****

Plateau de fromages de nos régions

****

Bûchette façon Royal au chocolat,
Mousse chocolat 70 % et cœur vanillé,
Croustillant feuillantine et crémeux chocolat aux notes de noisettes
Râpé de truffe

****

Mignardises : 3 pièces

Accompagné de pain maison

351, chemin bas du Mas de Boudan, 30000 NIMES
– 04 66 40 65 65 –
contact@jerome-nutile.com
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

IPNS - toutes nos viandes sont d'origine française - Les Tarifs sont TTC.



Service Traiteur

A Emporter

Pour les 24 et 31 décembre 2026
& le 1er Janvier 2027

Entre 11h30 et 17h00 au 351, chemin bas du mas de Boudan,
Parc Georges Besse, 30000 – NIMES
Pour commander : par e-mail à traiteur@jerome-nutile.com
Commander le plus tôt possible
***Selon stock disponible lors de la commande**
50% d'acompte à verser dès la réservation

Retrait sur place uniquement
Pas de livraison