



Nicolas LEVRAT - Cuisinier - Traiteur

# NL Réceptions

## Carte Traiteur

« Plats emportés ou livrés »

*(minimum 10 personnes)*

### *Délai de commande*

Nous vous prions de bien vouloir passer commande 5 jours avant votre évènement.

### *Frais de livraison*

- En dessous de 150€ TTC de commande : 25€
- Entre 150 et 300€ TTC de commande : 15€
- Au-delà de 300€ TTC de commande : livraison gratuite

Les jours et horaires de livraisons sont convenus lors de la commande

*Sur demande, nous pouvons fournir en location la vaisselle, nous consulter*

NL Réceptions - Le Chambost, 69470 RANCHAL, France,

Gérant : Nicolas LEVRAT, tel : 04 74 64 82 76 06 62 31 42 30 - mail : [contact@nl-receptions.com](mailto:contact@nl-receptions.com)

EURL au capital de 17 000 € - SIRET : 751 464 793 00015 - APE : 5621Z

Nicolas LEVRAT vous propose des plats travaillés en fonction de vos envies. Il joue la carte de la qualité : goût, présentation et simplicité.

Fils de restaurateur, Nicolas LEVRAT a commencé son parcours culinaire auprès de Guy Lassausaie \*\*, puis a continué dans les grandes maisons : Paul Bocuse \*\*\*, La Rotonde \*\*, Jean Brouilly \* puis la Villa Florentine \*.

Aujourd'hui, il œuvre en tant que Chef Cuisinier Traiteur. Il vous fera partager sa passion du goût.



## Suggestion d'apéritif

Assortiment 6 pièces (bouchées et verrines de saison)

### LES ENTREES

#### Les entrées froides

Sablé parmesan olives, chèvre frais,  
copeaux de jambon de parme & antipastis à l'huile d'olive

Fingers d'écrevisses et saumon fumé,  
crème légère citronnée aux fines herbes & mesclun

#### Les entrées chaudes (à réchauffer par vos soins)

Cannelloni de thon et mozzarella au pistou,  
salade d'herbes fraîches et vierge de légumes

#### Les pièces entières

Saumon mariné Gravlax, crème légère citronnée,  
8/10 tranches- env. 500g

Pressée de volaille fermière et foie gras, vinaigrette ravigote  
8/10 personnes env. 500g

Foie gras de canard mi cuit,  
8/10 personnes env. 500g

Saumon fumé par nos soins, tranché, 500g  
8/10 tranches env. 500g

### LES PLATS (à réchauffer par vos soins)

#### Les viandes & volailles

Epaule d'agneau confite à la tomate et basilic frais ,  
mikados de légumes & pomme charlotte rôtie au thym frais

Cuisse de volaille rôtie, sauce forestière,  
riz sauvages et petits légumes

Suprême de volaille rôtie aux écrevisses,  
gnocchi à la romaine caramélisé & petits farcis niçois

Paleron de bœuf braisé en basse température,  
polenta crémeuse & petit jus tomate

Cuisse de canard aux olives,  
riz pilaf & fricassé de légumes de saison

#### Les poissons et crustacés

Pavé de saumon, émulsion beurre blanc vanillée,  
risotto de langues d'oiseau & poivrons

Rascasse en croute de thym frais  
émulsion de crème d'ail doux & petits légumes printaniers

Tajine de homard aux épices,  
wok de légumes croquants & petite semoule safranée

Canadien

Breton

## LE COIN DU FROMAGER

Buffet du fromager 8-10 pers

Plateau de fromages affinés et frais

(150g de St nectaire, 1 St Marcellin 80g,, 150g de fourme d'Ambert, 1 Charolais frais et 1 sec, 1 Chèvre frais et 1sec, 1 vache cendré),

Plateau de 6 Fromages blancs fermiers

## LES DOUCEURS

Entremet de saison :

Royal chocolat,

Fraisier,

Framboisier,

Pabana : Mousse Passion, crémeux vanille et pain de gènes

Mini verrines sucrées :

Pana cotta citron,

Liégeois chocolat et perles craquantes,

Minestrone de fruits frais sur crémeux de Vanille Bourbon,

Mousse au chocolat brownie et noisettes caramélisées,

Macarons

(chocolat, fraise, cassis, pistache, café, marron, mangue, menthe)

Financier, Cannelé

Tarte aux pommes ou aux fruits de saison

Moelleux chocolat

## Et aussi...

Pièces montées en choux conique et nougatine \*

(minimum 15 personnes, 3 choux par personne,)

Pièces montées en choux et nougatine forme particulière \*

Pièces montées en macarons conique

(minimum 15 personnes, 3 parfums aux choix)

## LES BOISSONS\*

### Les sans alcool

Jus de Fruits

Coca-Cola,

Coca cola zéro

Orangina

Eau Minérale Plate

Eau Minérale Gazeuses

### Les blancs

Côte du Rhône blanc, Les Argentières,

Mâcon – village, vin de Bourgogne,

Viognier, vin des Coteaux de l'Ardèche

Saint Véran, Domaine des Maillettes

### Les rosés

Côte du Rhône rosé, Les Argentières

Côte de Provence, La Santonnière

Tavel, Domaine Les Mésillons

### Les rouges

Côte du Rhône rouge

Chiroubles, Domaine Belicard

Rasteau, Domaine Didier Charavin

Gigondas, Cuvée Prestige

Saint Emilion, Fleur la Chapelle

### Champagne & Crémant

Lhuillier, champagne brut

Crémant de Bourgogne, Valentin Vignot

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

### Conditions de paiement

Toute commande inférieure à 300€ TTC est payable au comptant à réception. Toute commande égale ou au-delà de 300€ TTC implique le versement d'un acompte de 30% à la commande. Toute annulation d'une commande par le client intervenant moins de 4 jours ouvrés avant la date prévue, entraîne, quelle qu'en soit la cause, la facturation à 100%