



## Service traiteur à emporter By Jérôme Nutile Pour le 24 et 31 décembre 2024 & le 1er Janvier 2025

**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 2024-2025

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

Commande à venir chercher au MAS DE BOUDAN

Le 24 & 31 Décembre 2024 1er Janvier 2025

Entre 11h30 et 17h00

### **Menu de Fêtes** **À 70.00 euros**

Amuse-bouche : 3 pièces

\*\*\*\*

Comme un vol au vent " Bourgeoise ", gambas,  
St-Jacques, Saumon, et Calamars aux Champignons  
Sauce Homardine

\*\*\*\*

La volaille de Bresse façon A la Royale,  
« Truffes et foie gras », Polenta crémeuse  
et garniture grand-mère aux éclats de marrons,

Sauce Foie Gras

\*\*\*\*

Traditionnel gratin de Cardons gratiné  
au Vieux Rodez

\*\*\*\*

Plateau de fromages de nos régions

\*\*\*\*

Bûchette noisette et croustillant gavotte,  
Gel citron et crémeux chocolat, caramel beurre salé

\*\*\*\*

Mignardises : 3 pièces

Accompagné de pain maison

### **Menu de Fêtes** **À 95.00 euros**

Amuse-bouche : 5 pièces

\*\*\*\*

Gourmandise de saumon mariné à la fleur de sel de Camargue  
Gambas snackées, pommes de terre fondantes au safran,  
Pickles d'oignons doux des cévennes,  
crème aigrelette aux herbes, mâche d'hiver

\*\*\*\*

Crousti-Fondant de Bar et St-Jacques,  
Risotto crémeux de panais aux éclats de noisettes,  
Sauce citron vert/vanille

\*\*\*\*

Filet de cerf rôti au sautoir et foie gras poêlé,  
Royale de courge butternut  
et mousseline de marrons aux zestes de citron vert,  
champignons sauvages,  
réduction d'une sauce grand veneur aux poivres de Sarawak

\*\*\*\*

Traditionnel gratin de Cardons gratiné  
au Vieux Rodez

\*\*\*\*

Plateau de fromages de nos régions

\*\*\*\*

Bûchette noisette et croustillant gavotte,  
gel citron et crémeux chocolat parfumé à la truffe,  
caramel beurre salé

\*\*\*\*

Mignardises : 3 pièces

Accompagné de pain maison

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



# Jérôme Nutile

## Nos Canapés et feuilletés

la portion

- Cocktail apéritif - la pièce - 4€
- Divers Feuilletés - 100g - 4€

## 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 23€
- Tourte de gibier à plumes retour de chasse foie gras et truffes (2 à 4p) 52€
- Escalope de foie gras de canard 17€
- Confite au naturel, chutney pommes/poires/ananas, pain de campagne grillé
- Fines tranches de saumon fumé, Beurre d'algues maison et brioche dorée 16€
- Bouchée à la Reine, 20€
- Ris de veau et champignons sauvages
- Dans une brioche dorée comme un vol au vent, Œufs brouillés crémeux aux langues d'oursins Et caviar, sauce homardine 26€

## Nos Poissons

la portion

- St Jacques dans un bouillon de bœuf Corsé à l'huile de truffes en croûte Comme une VGE 28€
- Dos de cabillaud et gambas, Risotto gourmand aux aromates lié au parmesan, sauce velours vert 27€
- Ballotine de Bar farcie d'une mousseline de homard aux herbes, légumes de saison au beurre de gingembre, sucs de homard au lait d'amande 31€
- Noix de St Jacques juste snackées, Ecrasé de pommes de terre ratte Relevé à l'huile de truffes, sauce Albufera 29€
- Papeton de Saumon 25€
- \* aux champignons sauvages, tombée d'épinards, Sauce morilles

## Nos Viandes

la portion

- Croustillant de selle d'agneau 29€
- Au pèlardon et tomates confites, Quelques légumes du moment, Jus nourri à l'ail doux
- Royale de volaille de Bresse 31€
- « Truffes et foie gras »
- Cube et mousseline de céleri corsés à l'huile de truffes, sauce civet
- Paleron de bœuf Race Aubrac 29€
- Fondant comme un tournedos Rossini
- Galette de polenta et foie gras, Réduction d'une sauce truffes
- Cuisse de lièvre façon civet aux petits oignons et lardons, pâtes fraîches aux truffes et foie gras 30€
- Noisette de filet de cerf dorée 29€
- Au beurre noisette, variation autour de la courges butternut, sauce grand Veneur

## Nos Plateaux de Fromages

- Pour 2 personnes 15 €
- Pour 4 personnes 25 €
- Pour 6 personnes 36 €
- Pour 8 personnes 45 €

## Nos Bûches

- o **Gourmandise** - Dans l'idée d'un Snickers, Mousse lactée à la cacahuète, praliné et crémeux chocolat, biscuit moelleux cacao
- o **Finesse** - Pomme tatin, mousse pop-corn, crémeux vanille et praliné amandes, biscuit moelleux madelaine
- o **Cévenole** - Mousse et biscuit moelleux aux marrons, Crémeux châtaigne parfumé au rhum, Giboulée de fruits rouges
- Pour 4 personnes 18€
- Pour 6 personnes 27€
- Pour 8 personnes 36€
- Pour 10 personnes 45€
- Pour 12 personnes 54€

Ne pas jeter sur la voie publique

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

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

www.jerome-nutile.com