

Le Saint Nicolas vous présente sa carte a emporter

Pour l'Apéritif A emporter

Plateau 20 pièces froides 30€

Navette crudité / Blinis saumon crème ciboulette / Panini bœuf moutarde violette / Briochain foie gras abricot / Pancake charcuterie fromage frais cranberrys



Plateau 20 pièces chaudes 30€

Tartine de brie truffée / Brochette de saumon frais / St Jacques a la provencale / Choux escargot / Feuilleté légumes

Plateau 20 verrines 40 €

Melon et porc fumé / tataki de thon coulis exotique / tartare saumon st jacques mangue / Oeuf brouillé au truffes

LES ENTREES A EMPORTER

Tataki de thon frais , chiffonnade de sucrine , coulis exotique	9 €
Eventail de Suprême de poulet Normand (circuit court) mariné et melon sur salade croquante	9 €
Foie gras de canard Français Maison , marmelade abricot Muscat de Samoset toasts	12 €
Crème brulée escargots légumes Provençale et beurre d'ail persillé	12 €
Tartine de brie truffé , salade multicolore , filet mignon fumé	12 €
Tartare de bar , huile de noisette , mangue et billes de citron	18 €
Palette d'entrées (tataki de thon , foie gras , tartare de bar agrumes , filet mignon fumé)	18 €
Foie gras pôlé au pêche sauce caline	18 €

LES PLATS A EMPORTER

Bavette Française , glace de vin confit d'oignons rouges	14 €
Dos de saumon frais , beurre blanc St Nicolas	14 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe	14 €
Parmentier de pied de porc et carré de porc Normand caramélisé , sauce moutarde en grains (Né , élevé et nourri au lin et céréales Normande , circuit court)	18 €
Dos de Bar sauce Provençale	18 €
Suprême de pintade Normand (circuit court) farci champignons , tuile croustillante et son jus corsé	18 €
Ris de veau Français braisé , sauce Pommeau réduite	22 €
Fagots de st jacques et saumon sur risotto , beurre blanc et billes de truite	22 €
Filet de bœuf Français sauce Foie gras Cognac	22 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	34 €
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	64 €

LES DESSERTS A EMPORTER

Tiramisu pêche abricot spéculos	9 €
Tartelette fraîcheur multifruits et sa tuile	9 €
Déclinaison fraise (fraises fraîches , crèmeux , macaron , coulis , soupe)	10 €
Palette de dessert (tartelette fraîcheur , crèmeux fraise , tuile , tiramisu pêche abricot et dessert surprise)	12 €



COMMANDE AU 02.32.38.35.15

Restaurant Le Saint Nicolas

38 ter Avenue Aristide Briand 27930 GRAVIGNY

Tout sera mis en place pour vous faciliter les choses pour réchauffage et dressage

18 JUIN 2025



Les beaux jours sont là
Pour vos événements extérieurs
Pensez a nos formules a emporter
A la carte ou la formule complète



Menu entrée / plat froid / dessert

Sur assiette individuelle décorée avec serviette couverts gobelet et pain

MENU 1 A 24 € TTC

Tataki de thon frais , chiffonade
Et coulis exotique

Emincé de bœuf Français
confit d'oignons rouges
Salade multicolore , tomate

Tartelette fraîcheur multifruits
et sa tuile

MENU 2 A 28 € TTC

Foie gras maison mi cuit
Marmelade abricot et toasts

Suprême de pintade Normande
Farcie champignons , jus corsé et tuile
Tagliatelle vinaigrette , tomate cerise

Tiramisu pêche abricot spéculos
Coque macaron maison

Plateau Repas Complet froid

En plateau individuelle 5 cases avec serviette couverts gobelet et pain

PLATEAU 1 A 20 € TTC

Salade de pâtes au saumon et st jacques
Bavette de Bœuf émincé
Porc Normand braisé émincé
Salade multicolore et ses légumes
Fromage et beurre
Tartelette fraîcheur multifruits
et sa tuile

PLATEAU 2 A 26 € TTC

Foie gras de canard marmelade et toasts
Tataki de thon frais , chiffonade
Et coulis exotique
Filet de bœuf et Pintade moelleuse
Salade + tagliatelle + tomate cerise
Fromage et beurre
Tiramisu pêche abricot spéculos
Coque macaron maison

Le Saint Nicolas

Restaurant Gastronomique

27930 Gravigny **Commande au 02.32.38.35.15**

Minimum 24 heures avant



Notre service Traiteur



A emporter (sur plats décorés pour vos buffets)

**35 ans d'expérience a votre service pour vos
Anniversaires et autres événements familial**

Plancha de charcuterie fine	7 €
Saumon fumé et ses toasts	7 €
Foie gras maison et garniture	7 €
Trilogie de viandes froides	9 €
Bœuf roti émincé	
Porc Normand au lin braisé émincé	
Aiguillettes de volaille moelleuses	
Et sa Salade multicolore	
Tarte au fruits frais sur mascarpone	3 €

Plancha de charcuterie fine
Saumon fumé et ses toasts
Foie gras maison sur toast
Bœuf roti émincé
Porc Normand au lin braisé émincé
Aiguillettes de volaille moelleuses
Salade multicolore et vinaigrette
Plancha de fromages et beurre
Tarte au fruits frais sur mascarpone

Formule buffet complet 30 €

Formules Dinatoires 15 ou 20 Pièces

Formule 15 pièces

A 24 € TTC

Navette cruditée
 Blinis saumon gravlax
 Briochain foie gras figue
 Panini bœuf moutarde
 Tartine brie truffé
 Tartine charcutière
 1/2 club jambon beurre
 1/2 club volaille cruditée
 Verrine tataki de thon coulis exotique
 Verrine melon et porc fumé
 Verrine œuf brouillé au truffes
 Pain Nordique bœuf provençal
 Toast fromage cruditée

Verrine tiramisu pêche abricot spéculos
 Verrine fraise vanille pistache

Formule 20 pièces

A 30 € TTC

Navette cruditée
 Blinis gravlax
 Briochain foie gras figue
 Panini bœuf moutarde
 Tartine brie truffé
 Tartine charcutière
 1/2 club jambon beurre
 1/2 club volaille cruditée
 Verrine tataki de thon coulis exotique
 Verrine melon et porc fumé
Verrine risotto , bar , truite
Verrine tartare st jacques , saumon
Crouton ris de veau , confit d'oignons
 Verrine œuf brouillé au truffes
 Pain Nordique bœuf provençal
 Toast fromage cruditée

Verrine tiramisu pêche abricot spéculos
 Verrine fraise vanille pistache
Tartelette fruits frais
Macaron maison

Commande au 02.32.38.35.15 Minimum 72 heures