

NomadeCook



BUSINESS NOMADE

**SÉMINAIRES - SOIRÉES D'ENTREPRISE ET DE GALA -
SOLUTIONS DE RESTAURATION**



À TABLE !

JOURNÉE D'ÉTUDE

P.4

LES APÉRITIFS

P.5

LES DÉJEUNERS & DÎNERS D'AFFAIRES

P.8

LES MENUS FÊTE & DINERS DE GALA

P.11

LES BUFFETS & PLATEAUX REPAS

P.13

LES COCKTAILS DINATOIRES

P.17

LES ANIMATIONS CULINAIRES

P.20

LES BOISSONS

P.24



<https://www.nomade-cook.com/>

DEMI-JOURNÉE

À partir de 68€ par personne, menu : “NOMADE” inclus

*Tarif par personne à partir de 20 participants, Service inclus

CAFÉ D'ACCEUIL

Eaux, boissons chaudes et jus de fruits
Cake maison et plateau de fruits frais de saison

PAUSE MATINÉE

Eaux, boissons chaudes
Douceurs maison et plateau de fruits frais de saison

Bouteilles d'eau minérales à disposition le temps de
réunion, bloc notes et stylos sur table.

MENU NOMADE

voir page 9 - Si choix autres menus en supplément.

Privatisation de la salle restaurant Nomade cook en supplément.

JOURNÉE

À partir de 78 € par personne, menu : “NOMADE” inclus

*Tarif par personne à partir de 20 participants, Service inclus

CAFÉ D'ACCEUIL

Eaux, boissons chaudes et jus de fruits
Cake maison et plateau de fruits frais de saison

PAUSE MATINÉE

Eaux, boissons chaudes
Douceurs maison et plateau de fruits frais de saison

Bouteilles d'eau minérales à disposition le temps de
réunion, bloc notes et stylos sur table.

MENU NOMADE

voir page 9 - Si choix autres menus en supplément.

PAUSE APRÈS MIDI

Eaux et boissons chaudes



Les apéritifs :

OPTION 1 : 18€00 par personnes (service inclus)

- 1 Kyr ou 1 Inédit ou 1 bière région
- eaux minérales gazeuses ou plates
- 3 pièces apéritives au choix

OPTION 2 : 21€00 par personnes (service inclus)

- 1 coupe de prosecco ou 1 verre de vin ou bière région
- eaux minérales ou thé glacé ou jus de fruits
- 5 pièces apéritives aux choix

OPTION 3 : 27€00 par personnes (services inclus)

- 1 coupe de Champagne ou 1 cocktail (spritz- hugo-Mojito)
- Eaux ou jus de fruits ou thé glacé
- 8 pièces apéritives

*2€ par pièce supplémentaire

contact.evenement.nomadecook@gmail.com

*Les tarifs peuvent évoluer selon les coûts des marchandises

LES CARNIVORES

FROID

- Briochette foie gras (+1€)
- Mini gaufre magret fumé gingembre
- Sablé parmesan jambon cru et melon
- Saucisse de Morteau, pomme fruit et plantain
- Terrine de queue de bœuf en gelée
- Vitello Tonato
- Toast foie gras, pain d'épices (+1€)
- Canelé chorizo et sa crème pimentée
- Sucette de foie gras à la pistache (+1€)
- Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan
- Tartare de veau et huître (+1€)
- Roulé de viandes des Grisons et Abondance

CHAUD

- Brochette bœuf yakitori
- Poitrine laquée, ananas caramélisé
- Brochette de volaille au tandoori
- Samoussa de volaille
- Pruneaux au lard
- Cube de foie gras espuma de Charlotte (+1€)

LES MARINES

FROID

- Pomme charlotte crème citronnée et truite fumée
- Fenouil crème au pamplemousse rose et féra fumée (+1€)
- Rillettes de féra croustille scandinave (+1€)
- Wrap saumon fumé, crème de raifort
- Tartare de daurade lime et grenade
- Cube de thon Tataki (+1 €)
- Avocat miettes de crabe
- Crevettes cocktail
- Saumon fumé à chaud, algues wakamé
- Carpaccio de st Jacques, pomme Granny (+1€)
- Escabèche de filets de perche (+1€)

CHAUD

- Feuilleté noix de pétoncle
- St Jacques gratinée (+1€)
- Cuisses de grenouille, crème d'ail
- Sucette de gambas croustillantes
- Accras de Féra
- Filets de perche (+1€)
- Quiche aux fruits de mer

LES MARAÎCHÈRES

FROID

- Sablé curry légumes provençaux
- Croustille de champignons, pesto ail des ours
- Courgette grillée et tomme de savoie
- Tomate mozzarella
- Crackers houmous au curcuma
- Wrap houmous lentilles corail
- Mini courgette farcie féta menthe
- Conchiglioni farci aux légumes
- Avocado toast
- Mini ratatouille crème d'œuf
- Fraîcheur de melon
- Asperges sur canapé de polenta
- Gaspacho

CHAUD

- Croquette de légumes
- Suppli'al telephono
- Crème de légumes de saison
- Samoussa aux légumes
- Nems végétariens
- Patatas bravas
- Tortillas de patatas
- Quiche aux poireaux

LES DESSERTS

FRUITÉS

- Crumble aux fruits de saison
- Tartelette aux fraises
- Sablé kiwi
- Chou à la pistache
- Sushi à la mangue
- Tartelettes aux framboises
- Abricot farci
- Brochette de fruits frais



LAITIERS

- Riz au lait vanillé
- Pana cotta à la verveine
- Crème à la pistache
- Tiramisu classique
- Tiramisu framboise limoncello
- Chou à la vanille
- Baba au rhum
- Crème brûlée aux noisettes



CHOCOLATÉS

- Moelleux au chocolat
- Tartelette au chocolat
- Brownies noix de pécan
- Chou au chocolat
- Mousse au chocolat
- Banana split
- poire au chocolat



Déjeuner & Dîner d'affaires

★ Menu Nomade ★

- 35 € 00 -

ENTRÉE

Salade fraîcheur de saison

ou

Marinade de champignons à l'Oeuf poché

PLAT

Parmentier joue de bœuf braisé

ou

Filet de daurade sauce vierge

assortiment de légumes croquants

Pommes de terre rattes

DESSERT

Verrine de chocolat Banane

ou

Macaron aux fruits rouges

★ Menu Gourmand ★

- 45 € 00 -

ENTRÉE

Effeuillé de cabillaud mayonnaise

Ou

Mille-feuille au fromage frais et viande séchée

PLAT

Risotto de Noix de Saint Jacques

Ou

Paleron de veau

gratin de crozets

FROMAGE

Fromages alpages chablaisien

DESSERT

Tablette de chocolat aux fruits rouges

Ou

Cygne à la chantilly

*Tarif par personne à partir de 20 participants
+ 8 €/pers vaisselle, couverts + 2 € nappage, + 15€ service + forfait livraison

*Fromages affinés de nos montagnes + 8€ 00 / Dessert différent du menu + 6 €

Déjeuner & Dîner d'affaires

★ Menu Boss libre ★

- 52 € 00 -

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Foie gras maison

Chutney de saison et son toast

PLAT

Filet de st Pierre à l'orange

Riz vénéré et ses légumes saison

ou

Carré d'agneau en persillade

Polenta grillée et ses petits légumes

FROMAGE

Fromages nos alpages chablaisien

DESSERT

Tartelette sablée aux fruits frais

ou

Chou pistache

★ Menu PDG ★

- 55 € 00 -

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Oeuf parfait à la crème de champignons

ou

Sablé curry aux légumes croquants

PLAT

Filet de Bar aux agrumes

Matouille à la tomme blanche et poireaux

ou

Suprême de volaille au vin jaune , morilles

gnocchis de pommes de terre et légumes saison

FROMAGE

Fromages alpages chablaisien

DESSERT

Craquant chocolat

ou

Entremet exotique

*Tarif par personne à partir de 20 participants + Forfait livraison / voir options p.



The
MENU

SOUP
The first course is a warm and comforting soup, served with a slice of crusty bread.

MAIN
The main course is a beautifully prepared roast, served with a selection of seasonal vegetables.

DESSERT
The dessert is a light and refreshing treat, served with a dollop of cream.

MR. & MRS.
Faria - Rasmussen
17 DE JUNIO DE 2023

MENU DES FÊTES

Menu Fêtes

- 59 € 00 -

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Foie gras maison

Chutney de saison et son toast

Cassiolette d'écrevisse du lac

PLAT

Médaille de veau crème Champignons

Pressée de pommes de terre et ses légumes saison

FROMAGE

Fromages nos alpages

DESSERT

Tiramisu Limoncello framboise

ou

Forêt Noire

*Tarif par personne à partir de 20 participants

+ 8 €/pers vaisselle, couverts + 2€ / pers nappage + 15€ /pers service + forfait livraison



DÎNER DE GALA



Menu Gala



- 75 € 00 -

AMUSE BOUCHE



ENTRÉE 1

Tomate farcie à la brousse
et aux herbes

ou

Marinade de champignons
aux raisins blonds



ENTRÉE 2

Homard rôti
Mousseline de céleri à la vanille

ou

Foie gras de canard
chutney aux fruits de saison



PLAT



Filet de bœuf, jus corsé

Pommes pressée aux champignons,
Carottes fanes

ou

Snacké de noix de saint-jacques
aux cocos blancs

Ecrasée de pomme charlotte, légumes grillés



FROMAGE

Fromages affinés de nos alpages



DESSERT

Pavlova aux fruits de saison

ou

Entremets au chocolat

***Tarif par personne à partir de 20 participants
+ 8€/pers vaisselle, couverts + 2 € nappage + 15€ service + forfait livraison**



LES COCKTAILS DINATOIRES

- 6 PIÈCES / PERSONNES (5 salées + 1 sucrée). **18,00 €**
- 9 PIÈCES / PERSONNES (7 salées + 2 sucrées) **26,00 €**
- 12 PIÈCES / PERSONNES (9 salées + 3 sucrées) **31,00 €**
- 15 PIÈCES / PERSONNES (11 salées + 4 sucrées) **35,00 €**

***SUPPLÉMENT DE 1 €00 /PAR PERSONNE, SI TOTALITÉ SALÉ.**

LES MARAÎCHÈRES

FROID

- Sablé curry légumes provençaux
- Croustille de champignons, pesto ail des ours
- Courgette grillée et tomme de savoie
- Tomate mozzarella
- Crackers houmous au curcuma
- Wrap houmous lentilles corail
- Mini courgette farcie féta menthe
- Conchiglioni farci aux légumes
- Avocado toast
- Mini ratatouille crème d'œuf
- Fraîcheur de melon
- Asperges sur canapé de polenta
- Gaspacho

CHAUD

- Croquette de légumes
- Suppli'al telefono
- Crème de légumes de saison
- Samoussa aux légumes
- Nems végétariens
- Patatas bravas
- Tortillas de patatas
- Quiche aux poireaux

LES CARNIVORES

FROID

- Briochette foie gras (+1€)
- Mini gaufre magret fumé gingembre
- Sablé parmesan jambon cru et melon
- Saucisse de Morteau, pomme fruit et plantain
- Terrine de queue de bœuf en gelée
- Vitello Tonato
- Toast foie gras, pain d'épices (+1€)
- Canelé chorizo et sa crème pimentée
- Sucette de foie gras à la pistache (+1€)
- ◆ Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan
- Tartare de veau et huître (+1€)
- Roulé de viandes des Grisons et Abondance

CHAUD

- Brochette bœuf yakitori
- Poitrine laquée, ananas caramélisé
- Brochette de volaille au tandoori
- Samoussa de volaille
- Pruneaux au lard
- Cube de foie gras espuma de Charlotte (+1€)

LES MARINES

FROIDS

- Pomme charlotte crème citronnée et truite fumée
- Fenouil crème au pamplemousse rose et féra fumée
- Rillettes de féra croustille scandinave (+1€)
- Wrap saumon fumé, crème de raifort
- Tartare de daurade lime et grenade
- Cube de thon Tataki
- Avocat miettes de crabe
- Crevettes cocktail
- ◆ Saumon fumé à chaud, algues wakamé
- Carpaccio de St Jacques, pomme Granny (+1€)
- Escabèche de filets de perche (+1€)

CHAUD

- Feuilleté noix de pétoncle
- St Jacques gratinée (+1€)
- Cuisses de grenouille, crème d'ail
- Sucette de gambas croustillantes
- Accras de Féra
- Filets de perche (+1€)
- Quiche aux fruits de mer

LES COCKTAILS DINATOIRES SUCRÉS :

FRUITÉS

- Crumble aux fruits de saison
- Tartelette aux fraises
- Sablé kiwi
- Chou à la pistache
- Sushi à la mangue
- Tartelettes aux framboises
- Abricot farci
- Brochette de fruits frais



CHOCOLATÉS

- Moelleux au chocolat
- Tartelette au chocolat
- Brownies noix de pécan
- Chou au chocolat
- Mousse au chocolat
- "Banana split"
- Poire au chocolat



LAITIERS

- Riz au lait vanillé
- Pana cotta à la verveine
- Crème à la pistache
- Tiramisu classique
- Tiramisu framboise limoncello
- Chou à la vanille
- Baba au rhum
- Crème brûlée aux noisettes





LES OPTIONS MENUS - PLATEAUX

TARIFS DES OPTIONS PAR PARTICIPANT

- Fromages affinés de nos montagnes + **8 € 00 / PERS**
- Boissons soft (eau plate ou pétillante) et café, thé + **6€ /PERS**
- Vaisselle, couverts + **8€ /PERS**
- Vaisselle jetable : + **1€ 50 /PERS**
- + **Frais de livraison**
- Nappage : + **2€ /PERS**
- Pain : + **1€ / PERS**
- Services : + **15 € /PERS**

Plateaux Nomade cook

cuisinés exclusivement avec des produits de saison et faits maison

25 € par personne + frais de livraison

*Tarif par personne à partir de 5 participants

3 viandes, 3 poissons, 3 légumes, 3 fromages
avec **kit couverts /pers +**

Plateaux végétariens

cuisinés exclusivement avec des produits de saison et faits maison

25 € par personne + frais de livraison

*Tarif par personne à partir de 5 participants

6 variétés légumes, 6 variétés fromages
avec **kit couverts /pers**

Menu Formule Midi 30 €

Entrée - Plat - Dessert

cuisinés exclusivement avec des produits de saison et faits maison

*Tarif par personne à **partir de 5 participants**, avec soft, kit couverts inclus.

Menu Formule Midi 25 €

Entrée - Plat / Plat - Dessert

*Tarif par personne à **partir de 5 participants**, avec soft, kit couverts inclus

DÉJEUNER SUR LE POUCE

*Tarif par personne à partir de 20 participants

35 € par personne + frais de livraison

8 bouchées salées par personnes (à choisir p. 14)

plateaux de charcuteries -fromages

3 bouchées sucrées

(HORS MENUS SPÉCIAUX)



LES ANIMATIONS CULINAIRES

LIVE COOKING

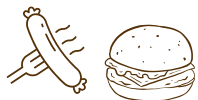
8 €/ pers pour 1 animation - 16 €/pers pour 2 animations

Laissez-nous éveiller vos papilles !

Notre équipe de traiteurs passionnés vous propose des créations culinaires uniques et raffinées, élaborées à partir de produits frais et de saison. Du chalet à la mer, laissez-vous tenter par ce voyage culinaire aux spécialités savoyardes et des créations plus modernes.

Nos bars vous accueillent dans une ambiance chaleureuse et conviviale pour déguster des plats savoureux.

8 €/ pers pour 1 animation - 16 € /pers pour 2 animations



LE COIN DU BOUCHER

Micro burger (boeuf, poulet ou végété) ET Saucisse de saison maison, pointe de moutarde..



L'ÉTAL DU PÊCHEUR

Gambas snackées
ET noix de st Jacques



LE BAR SAVOYARD

Bar à fondue, bar à raclette, mini tartiflette



OYSTER

Bar à Huîtres,
Environ 2
par personnes



Foie gras IGP du SO (+1€)

Micro burger au foie gras poêlé,
oignons confits, Ou foie gras
maison, toast à la figue...



BAR À SOUPE

Gaspacho de tomate
Ou petit pois, courgette,
menthe Ou panais, potiron aux
champignons...



LES AUTRES BAR

TATARES : boeuf, truite, tomates, courgettes
HOUMOUS : pois chiche ,betteraves,
petits pois ou Tacos.



DÉCOUPE LIVE

(env 100g /personne)



Jambon cru de Savoie, Parme, Patta negra (+1€),
présentés avec gressins et tapenades maison Ou
Truite fumée maison, Chantilly et toast croustillant

PLATEAU CHARCUTERIES, FROMAGES DE NOS MONTAGNES.

8, 50€ par personne

4 charcuteries , 4 fromages de nos régions,
sélectionnées directement chez nos producteurs.

FROMAGES



Nous vous proposons 4 variétés de fromages de nos alpages. Nos produits sont exclusivement locaux.

Tomme des fleurs :

La tomme aux fleurs est bien plus qu'un simple fromage ; c'est une célébration de la nature et du savoir-faire artisanal, séduisant les palais les plus fins. Le goût de la tomme aux fleurs est une expérience sensorielle unique.



Abondance :

Originaire de la vallée d'Abondance, ce fromage AOP est un véritable emblème des Alpes. Fabriqué selon des méthodes traditionnelles, il est le fruit d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Son arôme subtil fruité et sa texture fondante en bouche, en font un fromage apprécié des amateurs.



Tomme de Savoie :

Originellement fabriquée par les fermiers de Savoie, la Tomme de Savoie est un fromage authentique et savoureux qui ravira les papilles, son affinage, la Tomme de Savoie développe des arômes allant du fruité au noisetté, en passant par des notes plus complexes.



Chèvre frais :

Le chèvre frais est un fromage caprin, doux et onctueux, apprécié pour sa fraîcheur et sa légèreté. Sa saveur est douce, légèrement acidulée et caractéristique du lait de chèvre. Sa texture est fondante et crémeuse, parfaite pour tartiner.



Nous restons à votre écoute et à vos demandes particulières, des produits de votre région !

Les boissons



LES BOISSONS

APÉRITIF

- **Inédit**
(fruité et sucré) en remplacement du Kyr
- **Flûte de Prosecco** ou **Crémant** ou **Cerdon**
- **Bar à Prosecco**
- **Champagne**

- **Fut de Bières OURS Blonde**

VIN BLANC

- **INÉDIT** : Bio 2022 Mas Neuf
- **MAS VESSIÈRE** : Bio dynamie 2022
- **AMPÉLOS**
- **ENTRE DEUX TERRE**
- **ROUSSETTE DE SAVOIE**

Tarifs :

VIN ROSÉE

- **MAS VESSIÈRE** : bio dynamie 2022
- **ROSÉE D'AURORE** : bio 2022
- **ROSÉE DES BOIS** : bio 2023
- **CÔTÉ LEVANT** : bio 2023

Tarifs :



SANS ALCOOL

- **Forfait « Minérales »** :
- Eau gazeuse et plate
Café ou thé

6€/personnes

- **Forfait « Soft »** :
- Eau gazeuse, plate /Soda
jus de fruits / Café, thé

8 €/ personnes

VIN ROUGE

- **LANDOLPHI**
- **FITOU LE MAS DE LA BORDE**
- **GABIN EN BALADE**
- **SECRÉTE DE SYRAH**
- **LE GAMIN**

Tarifs :

- **Forfait « Vins »** :
- Boisson sans alcool
Vins de domaine (25cl/pers)
Café ou thé

19 €/personnes

CHAMPAGNE

- **E. LACOUR 1er Cru brut**
-

Tarifs :

- **Forfait « Vins et Champagne »** : **26€/pers (1 coupe)**
34€/ pers (2coupes)
- Boissons sans alcool
Vins de domaine (25cl/pers)
Coupe de Champagne
Café, thé



NomadeCook



130 avenue du Léman
74890 Bons en chablais

Tél: **+33 (0)4.50.82.85.71**

contact.evenement.nomadecook@gmail.com

www.nomade-cook.com

