

NomadeCook



CRÉATIONS NOMADE

MARIAGES - PARTICULIERS - ENTREPRISES - LIVE COOKING

Chablais | Faucigny | Genevois |



À TABLE !

LES APÉRITIFS À COMPOSER	P.4
LES ANIMATIONS CULINAIRES	P.7
LES MENUS À CRÉER	P.10
LES MENUS SPÉCIAUX	P.15
LES FROMAGES	P.17
LES DESSERTS	P.18
LES FORMULES COCKTAILS	P.19
LES FORFAITS BOISSONS	P.22
LES BRUNCHS	P.24



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

Les tarifs présentés dans cette brochure sont en TTC, ils n'incluent pas le service, le nappage et la vaisselle. Contactez-nous pour un devis détaillé.





Les apéritifs à composer :

Des pièces au choix parmi la liste de bouchées végétariennes, de viande ou de poisson.

- 6 pièces 11€00
- 9 pièces 15€50
- 12 pièces 19€50
- 15 pièces 22€50

OPTIONS

Pièce supplémentaire : 2€ la pièce

Une envie particulière ?

Contactez-nous pour un devis détaillé.

contact.evenement.nomadecook@gmail.com

*Les tarifs présentés sont en TTC et 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





LES ANIMATIONS CULINAIRES

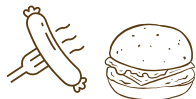
LIVE COOKING

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.



LE COIN DU BOUCHER

Micro burger (boeuf, poulet ou végété)



L'ÉTAL DU PÊCHEUR

Gambas snackées ou

Noix de saint 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 ou potiron aux
champignons ou Châtaigne,
lentilles moutarde ou lentilles
corailles gingembre carotte,...



LES AUTRES BAR

TARTARES : boeuf, truite, tomates,
courgettes

HOUMOUS : pois chiche, betteraves,
petits pois avec tacos.



PLATEAU CHARCUTERIES, FROMAGES DE NOS MONTAGNES.

8,50 € par personne

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

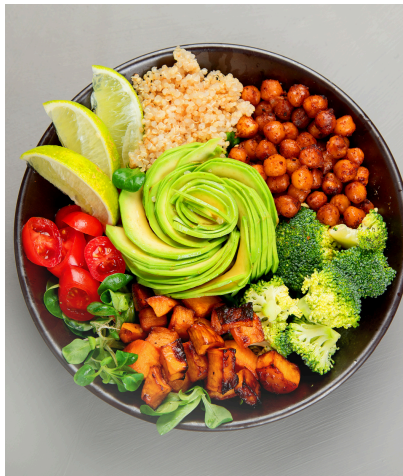


DÉCOUPE LIVE

(env 100g /personne)

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

NOS PAINS, MINI-SANDWICHS ET PANIERS



PAIN ROND GARNI

Pain de 70 pièces

- PAIN GOURMAND 51 €
- PAIN DE LUXE 61 €

PANIERS LÉGUMES

CROQUANTS AVEC
LEUR SAUCE

5 € / PIÈCE

PLATEAU MINI SANDWICH

DE 50 PIÈCES

87€





NOS MENUS....

Notre cuisine est un hommage à la tradition française, avec ses recettes transmises de génération en génération. Nous revisitons les classiques avec une touche de modernité, en sublimant les saveurs et en privilégiant les cuissons douces pour préserver les qualités nutritionnelles des aliments.

Nous sommes passionnés par notre terroir et nous mettons un point d'honneur à vous offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse.

Nous privilégions les produits de saison, issus de producteurs locaux et respectueux de l'environnement. Nos légumes croquants, nos viandes tendres et nos fromages savoureux sont autant de trésors de notre région que nous aimons mettre en valeur.

Nos menus sont aussi personnalisables pour vos évènements.....



LES MENUS À CRÉER

★ Menu Les plaines ★

- 28 € 00 -

ENTRÉE

Salade fraîcheur de saison

ou

Marinade de champignons à l'Oeuf poché

PLAT

Joue de Caïon à la bière brune

Crozets à la crème

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 du Lac ★

- 35 € 00 -

ENTRÉE

Tartare de féra aux agrumes

Ou

Mille-feuille au fromage frais et viande séchée

PLAT

Suprême de volaille fermière aux écrevisses

Petit épeautre en risotto

Ou

Parmentier de joue de boeuf confite

FROMAGE

Fromages affinés de nos alpages

DESSERT

Rocher aux noix de pécan

Ou

Cygne à la chantilly

★ Menu Pic Boré ★

- 42 € 00 -

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Foie gras maison
Chutney de saison et son toast

PLAT

Filet de daurade sauce vierge
Riz vénéré et ses légumes saison
ou
Carré d'agneau en persillade
Polenta grillée et ses petits légumes

FROMAGE

Fromages affinés de nos alpages

DESSERT

Tartelette sablée aux fruits frais
ou
Chou pistache

★ Menu Dent d'Oche ★

- 45 € 00 -

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Oeuf parfait à la crème de champignons
ou

Sablé curry aux légumes croquants

PLAT

Filet de féra aux amandes
Matouille à la tomme blanche et poireaux
ou

Parmentier de joue de boeuf confite

FROMAGE

Fromages affinés de nos alpages

DESSERT

Craquant chocolat
ou
Entremet exotique

Menu les Crêts

- 59 € 00 -

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Foie gras maison

Chutney de saison et son toast

Cassolette d'écrevisse du lac

PLAT

Médailillon de veau crème Champignons

Pressée de pommes de terre et ses légumes saison

FROMAGE

Fromages affinés de nos alpages

DESSERT

Tiramisu limoncello framboise

ou

Forêt Noire



★ Menu Mont Blanc ★

- 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



LES MENUS SPÉCIAUX

Dans notre cuisine, tout est fait maison avec des ingrédients de qualité. Que vous soyez sans gluten, sans lactose, vegan, halal ou que vous ayez d'autres restrictions alimentaires, nous élaborons des plats savoureux et adaptés à vos besoins. N'hésitez pas à nous faire part de vos préférences, nous serons ravis de vous concocter un menu personnalisé.



LES MENUS SPÉCIAUX

Choisir dans la carte ci-dessous

- Menu à 35 € -

ENTRÉES

Oeuf parfait aux champignons

Tarte fine aux légumes

Carpaccio de betterave au citron caviar

Marinade de Champignons aux raisins blonds

Avocado toast

PLATS

Blanquette végétarienne

Curry de légumes, crème coco

Risotto truffes et tête de moine

Petits farcis aux quinoas et morilles

Légumes grillés, oeuf poché et coulis de poivron

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison

Entremet chocolat craquant

Victoria ananas

Coulant au chocolat

Tiramisu café

Tiramisu Limoncello framboise

- Menu enfant - à 18 € 00

PLAT

MÊME Menu que les adultes

DESSERT

Dessert de l'évènement



*Les tarifs présentés sont en TTC et peuvent évoluer selon les coûts des marchandises,

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.



GRANDS DESSERTS

+ 7 € À LA PLACE DU DESSERT

- TRADITIONNELLE PIÈCE MONTÉE :
3 CHOIX GARNIS/ PAR PERSONNE
- ENTREMETS AUX FRUITS DE SAISON
OU AU CHOCOLAT
- PYRAMIDE DE MACARONS ASSORTIS
- WEDDING CAKE
- LAYER CAKE
- AUTRE COMPOSITION DE VOS DÉSIRES



NOS PÂTISSIERS PEUVENT RÉPONDRE À TOUTES VOS DEMANDES



LES COCKTAILS DINATOIRES

- 6 PIÈCES /PERSONNES (5 salées + 1 dessert). **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 MARAICHÈRES

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 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 BOISSONS

LES BOISSONS

APÉRITIF

Tarifs :

- **Un Inédit** 5 €00
(fruité et sucré) remplace le Kyr
- **Flûte de Prosecco** ou **Crémant** 7€00
- **Bar à Prosecco** 9€00
- **Champagne** 8€00
54 € la bouteille

- **Fut de Bières OURS Blonde** 180 €
+Location tireuse
- **Fut supplémentaire** 140 €

VIN BLANC

Tarifs :

- **MAS VESSIÈRE** : Bio dynamique 2022. 21 € l
- **ENTRE DEUX TERRE** 25 €
- **AMPÉLOS** 29 €
- **ROUSSETTE DE SAVOIE** 35 €

VIN ROSÉE

Tarifs :

- **ROSÉE D'AURORE** : bio 2022 29 €
- **CÔTÉ LEVANT**: bio 2023 29 €
- **ROSÉE DES BOIS** : bio 2023 32 €



SANS ALCOOL

Tarifs :

- **Forfait « Minérales » :** 6€/personnes
Eau gazeuse et plate
Café ou thé
- **Forfait « Soft » :** 8 €/ personnes
Eau gazeuse, plate /Soda
jus de fruits / Café, thé

VIN ROUGE

Tarifs :

- **MAS VESSIÈRE** 21 €
- **FITOU LE MAS DE LA BORDE** 25 €
- **GABIN EN BALADE** 25 €
- **SECRET DE SYRAH** 29 €
- **LE GAMIN** 30 €

- **Forfait « Vins » :** 19 €/personne

Boisson sans alcool
Vins de domaine (25cl/pers) : Château vessière
Café ou thé

CHAMPAGNE

Tarifs :

- **E. LACOUR 1er Cru brut** 54€
-

- **Forfait « Vins et Champagne » :** 26€/pers (1 coupe)
34€/ pers (2coupes)

Boissons sans alcool
Vins de domaine (25cl/pers) : Château vessière
Coupe de Champagne : Éric Lacour 1er cru brut
Café, thé



LES BRUNCH DE NOMADE COOK

Les origines du brunch

Les origines du brunch remontent au XIXe siècle en Angleterre. Il était à l'origine un repas pris par les chasseurs à leur retour, combinant des plats salés et sucrés pour reprendre des forces.

Pour toutes vos occasions :

- **Les événements familiaux :** Un baptême, un baby shower, une réunion de famille, anniversaires ...
- **Les jours fériés :** Pâques, la fête des Mères, Noël...
- **Les événements entre amis :** Un pot de départ, une soirée pyjama, un dimanche après-midi détente... Le brunch est l'occasion de partager un moment agréable entre amis.
- **Les événements professionnels :** Pour renforcer les liens entre collègues, un brunch d'entreprise peut être organisé.

★ Brunch des Rois Nomades ★

- 55€ /pers -

★ BUFFET SALÉ

Assortiment de charcuteries, fromages de nos montagnes
saumon bellevue, tarte salées du moment, crudités, baked beans,
bacon, oeufs sous toutes ses formes.

★ BUFFET SUCRÉ

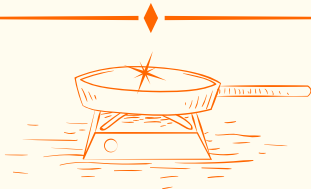
Viennoiseries, pains assortis, beurres, confitures, pâtes à
tartiner, salades de fruits frais, cake ou tarte maison,
Bar à pan cake

★ BOISSONS CHAUDES

Café, thé, chocolat chaud, tisanes

★ STAND BOISSON

Eau gazeuse, plate /Soda
jus de fruits / prosecco



★ Envie d'une poêlée géante ?

★ Contactez-nous pour un devis détaillé.





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

