

NICOLAU

TRAITEUR

LA CARTE

DU 1 JANVIER 2026 AU 1 JUIN 2026

NICOLAU

TRAITEUR

CLASSIQUES

BOULET CUIT -2.00

fabr. maison, porc-boeuf

BOULETS SAUCÉS -8.00

deux boulets, sauce liégeoise

FICELLE PICARDE -11.00

crêpe neutre, jambon, champ, échalotte, vin blanc

POTÉE DE SAISON -9.00

carotte, chou rouge, vert, stoemp, brocoli

SALADE LIÈGEOISE -9.00

lardons, haricots, pommes de terre, oignons

GRATIN DE CHICON -12.50

roulade de jambon, chicon, béchamel, purée

BOUCHÉE À LA REINE -12.50

vol au vent, feuilleté, purée

HAMBURGER -13.50

pain, boeuf, salade, tomate, sauce maison

CASSOULET LANDAIS -15.50

trois viandes, flageolets, spécialité française

ESCARGOTS DE BOURGOGNE -15.50

six coquilles, beurre d'ail

CUISSES DE GRENOUILLE -15.50

reisling, crème ail

CHOUCROUTE GRANIE -16.50

trois viandes, purée

POTAGES

DEMI LITRE -5.00

cresson, tomate, cerfeuil, carotte, potiron, courgette, épinard, bouillon

LITRE -7.00

cresson, tomate, cerfeuil, carotte, potiron, courgette, épinard, bouillon

GAZPACHO -8.00

potage froid à base de concombre et tomate

CREME D'ASPERGE -10.00

crème végétale, morceau d'asperges blanches

FARCIS

TRIO DE TOMATES -9.00

havhis porc-boeuf, sauce tomate

TRONÇONS DE COURGETTE -9.00

hachis porc-boeuf, béchamel

CHAMPIGNONS DE PARIS -9.00

hachis porc-boeuf, béchamel

QUICHES

LORRAINE -11.00

lardons, œuf, fromage, crème végétale

LEGUMES -11.00

poireaux, oignons, tomate, épinard, brocoli, œuf, crème, fromage

SAUMON -11.00

frais ou fumé d'Ecosse, œuf, crème, fromage

NICOLAU

TRAITEUR

PATES ITALIENNES

CANNELLONI -9.00

hachis porc-boeuf, légumes

RAVIOLI -9.00

tomates séchées, épinard

LASAGNE -9.00

bolognaise, légumes

PATES SUISSES

MACARONI COUPÉ -9.00

jambon-fromage, provençal, bolognaise

SPAGHETTI -9.00

bolognaise

TAGLIATELLE -9.00

saumon fumé, épinard, bolognaise, provençal

SALADES DE PATES FROIDES

JAMBON BASILIC -9.00

lampions, jambon, basilic, tomate, oignons

NORVEGIENNE -9.00

papillons, des de pomme, concombre, crevettes roses

POULET ANANAS -9.00

pennes, poulet grillée, oignons fins, des d'ananas

PAINS FRANÇAIS GARNIS

DAGOBERT -6.00

jambon, fromage, moyannaise, crudités

JAMBON BEURRE -6.00

jambon à l'os, beurre d'aubel

AMÉRICAIN -6.00

œuf, crudités

CRABE -6.00

tomate, crudités

THON -6.00

œuf, crudités

POULET -6.00

œuf, crudités

PATÉ DE SAISON -6.00

Oeuf, crudités, mayonnaise

BOULET -6.00

œuf, mayonnaise, crudités

FEULLETÉS

VOLAILLE -7.00

pate feuilletée, vol au vent

JAMBON À L'OS, FROMAGE -7.00

pate feuilletée, jambon de la lys et emmental

SAUMON D'ÉCOSSSE -7.00

pate feuilletée, saumon frais, cresson

CREME D'EMMENTAL -5.00

rouleau feuilleté, creme emm., from. rapé

NICOLAU

TRAITEUR

POISSONS

GAMBAS DÉCORTIQUÉES -12.50

*petits légumes, armoricaine, homardine,
ostendaises, poireaux*

SCAMPIS DÉCORTIQUÉS -12.50

"

DOS D'AIGLEFIN -16.00

"

DARNE DE SAUMON -16.00

"

DOS DE CABILLAUD -16.00

"

WATERZOOÏ -16.00

cabillaud, saumon, sole, scampis, petits légumes

DOS DE LOTTE -16.00

*petits legumes, armoricaine, homard une,
ostendaise, poireaux*

DOS DE JULIENNE -16.00

"

FILETS DE SOLE -22.00

meunière, petits légumes, ostendaise

QUENELLES DE BROCHET -18.50

sauce nantua

CASSEROLE DE MOULES -15.50

petits légumes

DEMI QUEUE DE LANGOUSTE / DEMI
HOMARD "PRIX DU MARCHE"

à la nage, armoricaine, homardine, bellevue

SPECIALITÉS DU NORD

OEUF À LA RUSSE -11.00

oeuf, moyonnaise, crudités

PÉCHES AU THON -11.00

peches, salade de thon, coktail, crudités

TOMATES CREVETTES -18.00

mayonnaise, crudités

SAUMON BELLEVUE -16.00

tartare, crudités

MAATJES GARNIS -12.00

crudités, oignon en saison

FRITURES

FONDU FROMAGE -5.00

fabr. maison, emmental

FONDU VOLAILLE -5.00

fabr. maison, vol au vent

CROQUETTE DE CREVETTES -6.00

fabr. maison, crevette grises mer du nord

GAMBAS À FRIRES -12.00

décortiquées

NICOLAU

TRAITEUR

VEAU

FILET PUR -12.50

moutarde-thym, archiduc, estragon

BLANQUETTE -12.50

recette traditionnelle

TETE DE VEAU -12.50

recette traditionnelle

RIS DE VEAU

À COEUR "PRIX DU MARCHÉ"

champignons de bois, de Paris

CROUSTILLANT "

pané et/ou à l'orange

VOL AU VENT "

champignons de Paris

SPÉCIALITÉ LOMBARDE

OSSO BUCCO -15.50

sauce tomate, légumes ou à l'orange

VOLAILLES

SUPREME DE VOLAILLE -12.50

estragon, archiduc, thym, provençal, oignons, grand-mère

DEMI COQUELET -12.50

"

POUSSIN -12.50

"

CAILLE -12.50

porto-raisins, "

WATERZOOÏ -12.50

petits légumes

CUISSE DE LAPIN -12.50

pruneaux, sauce liégeoise

DOS DE LAPIN -12.50

"

DINDONNEAU -12.50

"

PIGEONNEAU -15.50

petits pois et carotte

COQ DES PRÉS -12.50

au vin, poivre vert

BROCHETTE -12.50

provençale, thym, curry

NICOLAU

TRAITEUR

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE -4.00
au beurre

POMMES DE TERRE -4.00
persillées

GRATIN DAUPHINOIS -4.00
fromage rapé

TAGLIATELLE -4.00
ciboulette, beurre

CROQUETTES -4.00
pommes de terre (4 pièces min.)

RIZ BLANC -4.00
cuit

JARDINIÈRE -5.00
mixte légumes de saison

FAGOTIN -3.00
lardons, haricots

SALADE VERTE -3.00
vinaigrette

ASSIETTES

CHARCUTERIES -17.00
mixte d'origine italie, crudités

POISSONS -17.00
mixte poissons fumés, crudités

FROMAGES -17.00
mixte d'origine france, raisin, sirop de Liège

GOURMANDE -17.00
duo du chef selon les saisons

DESSERTS

PAIN PERDU -6.00
brioche, fruits frais

MOUSSE AU CHOCOLAT -5.00
chocolat belge

CREME VANILLE -5.00
petits fruits, coulis framboises

FLAN À LA VANILLE -2.00
recette traditionnelle

SALADE DE FRUIT -6.00
fruits frais

FEULLETÉ AUX POMMES -7.00
compote de pommes maison, rondelles de pommes

CREPE -3.00
nature

ANANAS AU CITRON VERT -5.00
rondelles d'ananas frais, zeste de citron

NICOLAU

TRAITEUR

VERVIERS

PONT DU CHENE 10, 4800 VERVIERS
+32 (0) 496052969
INFO@NICOLAU-COMPERE.BE

HEURES D'OUVERTURE

MARDI 9 à 12h30 / 13h30 à 17h

MERCREDI 9 à 12h30 / 13h30 à 17h

VENDREDI 9 à 12h30 / 13h30 à 17h

SAMEDI 9 à 12h30 / 13h30 à 17h

hors jours fériés et congés

REMISE À DOMICILE

MARDI après 17h

MERCREDI après 17h

VENDREDI après 17h

SAMEDI après 17h

hors jours fériés et congés

conditions de remise : commande supérieure à 50.00€, non compris le frais de port de 10.00€ dans un rayon de 50 kilomètres