

CARTE AUTOMNE

À PARTIR DU 8 OCTOBRE
JUSQU'AU 9 DECEMBRE 2024

PIÈCES COCKTAIL

Les Canapés

2.10 € la pièce

Tartine colorée au beurre noisette, foie gras de canard mi-cuit, fleur de sel

Canapé rond de pain de mie, une fine tranche de jambon espagnol SERRANO et cerneau de noix

Tartine colorée au beurre noisette, quenelle de fine mouseline de patates douces au chèvre du Centre Val De Loire et miel du Gâtinais

Canapé rond de pain de mie, une crème légère parfumée au curry brut, quelques crevettes

Tartine colorée au beurre noisette, une quenelle de betterave de Beauce mixée au fromage frais

Cocktails chauds

8 € les 6 pièces

Mini croque-monsieur au saumon de Norvège. Quiche dorée aux noix et Roquefort Papillon. Mini bouchée aux champignons des bois cuisinés au jambon sec. Gougère garnie de pétoncles et béchamel aux poireaux et chorizo. Allumette feuilletée aux fromages AOP (Comté, Emmental et Parmesan). Roulé feuilleté assaisonné aux anchois et olives noires

Verrines

2.30 € la pièce

Butternut cuisinée puis émulsionnée finement, châtaignes légèrement concassées et fine julienne de Yack séché de notre groupe « LE PSIHAN »

Un râpé de radis noirs assaisonné à la moutarde à l'ancienne, saumon de Norvège en gravlax

Fine mousse de choux-fleurs mariée aux mendiants, saumon fumé d'Ecosse pour l'accompagner

Cuillères

2.30 € la pièce

Thon rouge snacké façon tataki et sésame doré, sauce teriyaki

Magret de canard des Landes fumé au bois de hêtre, poire pochée et pignons de pin torréfiés

Homard de nos côtes sublimé par une crème légère au citron japonais YUSU

Pics

2.10 € la pièce

Une fine tranche de magret de canard des Landes fumé au bois de hêtre, mariée à la figue séchée

Ananas caramélisé au sucre puis déglacé à la sauce soja, assorti d'une épaisse rondelle de crevette de Madagascar

ENTRÉES

Vol au vent feuilleté aux champignons de nos forêts, cuisinés au jambon espagnol SERRANO, ail, échalotes et ciboulette

5.50 € la pièce

Tranche de foie gras de canard des Landes, mi-cuit et son chutney de fruits de saison

10.60€ la pièce

Truite de mer en terrine, une sauce crème légère pour la magnifier

6.00 € la tranche

La cassolette Val De Loire : sandre, saumon, écrevisses, cuisinés au vin de Loire et raisins blancs

7.50 € la pièce



POISSONS & VIANDES

Turbot de l'Atlantique en filet, parfums de morilles et de fumet du turbot

15.75 € par pers.

Quenelle de brochet réalisée comme dans la vallée du Rhône, une sauce crémeuse aux carcasses de homard

6.00 € par pers

Cœur de filet de cabillaud en papillote transparente, légumes de saison et jus de citron pour relever

9.60 € par pers.

Suprême de pintadeau doré à la poêle côté peau, une sauce façon Gaston Gérard pour le sublimer

11.25 € par pers.

Filet de bœuf français émincé puis poêlé, associé à la fameuse sauce Stroganoff

13.00 € par pers.

Filet mignon de cochon rôti, sauce au Chablis, champignons de couche et estragon frais finement haché

7.00 € par pers.



ACCOMPAGNEMENTS

Notre Gratin normand de pommes de terre finement tranchées et confites au four à la crème d'ail 3.50 € la pièce

Sélection de champignons de nos forêts poêlés et assaisonnés d'une persillade 3.80 € la pièce

Tatin de pommes de terre variété Amandine en julienne, cuite au four et agrémentée de ciboulette 3.10 € la pièce

Poêlée de légumes de saison sélectionnés avec le plus grand soin, relevé à l'estragon frais 4.00 € la pièce

Risotto « Carnaroli » cuisiné aux pistils de safran, cubes de potiron sautés au beurre noisette et romarin finement haché 3.60 € la pièce



PLATS TRADITIONNELS

Cuisse de canard cuisinée comme une blanquette, relevée à l'ail doux, les légumes de la blanquette en accompagnement 10.50 € par pers.

Sauté de veau Marengo mijoté tout doucement, complété d'un riz pilaf 17.00€ par pers.

Bœuf Bourguignon cuisiné à feu doux parmi les champignons, carottes et pommes de terre 12.00 € par pers.

INFORMATIONS PRATIQUES

Téléphone : 02 38 58 18 53

lenormandtraiteur.marie@gmail.com

www.lenormand-traiteur.fr

www.facebook.com/LenormandTraiteur

LENORMAND TRAITEUR C Fée Maison
16 rue du Quillard 45430 Chécy

Du mardi au vendredi
de 9h00 à 13h00 &
de 14h00 à 17h30
Le samedi de 9h00 à 13h00

À noter : Un délai d'une semaine est requis pour vos commandes.

TVA à 10% incluse.

(Photos non contractuelles)

DESSERTS

La tarte Bourdaloue, tarte composée de crème d'amandes, de poires pochées au sirop et parsemée d'amandes effilées 5.00 € par pers.

Le crumble aux pommes soigneusement sélectionnées pour leur tenue à la cuisson 4.80 € par pers.

La Feuillantine composée d'un biscuit chocolat-noisettes, d'une couche croustillante de praliné surmontée de mousse chocolat 5.20 € par pers.

Le tiramisu à base de Mascarpone mis en valeur par un biscuit belge Spéculos 5.00 € par pers.

Le marbré Olivétain, un biscuit génoise, de poires pochées au sirop vanillé, d'une mousse légère à la vanille de Madagascar et d'un cœur fruits rouges 5.00 € par pers.

La célèbre tarte des sœurs Tatin à ma façon, une crème légèrement acidulée à la gelée de groseilles vient la sublimer 5.00 € par pers.

MIGNARDISES

2.10 € la pièce

Chou miniature au craquelin, une crème onctueuse au Grand-Marnier

Tartelette à la compotine de prunes soigneusement sélectionnées

Verrine de compotée de pommes du Val de Loire déglacées au Calvados, un coulis de caramel au beurre salé pour une explosion de saveurs

Mini macaron fait maison, une ganache au chocolat blanc Ivoire et vanille de Madagascar

Verrine de poires cuisinées à la poire William puis mixées, surmonté d'une mousse au chocolat extra-bitter Guayaquil 65%

