

### MENU À 39,00€

Verrine de crémeux de foie gras de canard et compotée de figues noires

Petit blini fait maison, notre célèbre sauce crème et saumon fumé au bois de hêtre, des zestes de citron vert

Cuillère de tartare de Saint-Jacques, chou-fleur violet mariné à l'huile d'olives vierge et baies roses

Coquille Saint-Jacques confectionnée par nos soins, fleuron feuilleté pour l'accompagner

Suprême de chapon roulé et farci aux marrons, une sauce goûteuse mixée au foie gras de canard

Risotto cuisiné à la crème de cèpes et parmesan

Bûche belle de pommes

### MENU À 61,00 €

Cocktails chauds :  
mini quiche aux cèpes, feuilleté d'escargots de Bourgogne, gougère au saumon et poireaux confits, mini croquemonsieur à la truffe noire, feuilleté de gambas au pistou vert, mini bouchée pétoncles et chorizo doux

Marbré de foie gras mi-cuit de canard aux figues séchées

Cassolette de Saint-Jacques colorées, une sauce aux essences de Noilly Prat et ciboulette

Gigue de chevreuil rôtie puis tranchée, une sauce sucrée-salée au vinaigre de framboises et airelles

Pommes de terre écrasées à la fourchette, huile d'olive, beurre et truffe noire hachée

Bûche poème à l'orange

### MENU À 45,00 €

Verrine de crémeux de foie gras de canard et compotée de figues noires

Cuillère de tronçon de homard européen, crème et billes de citron Yusu

Canapé moelleux de queue d'écrevisse, bille d'avocat et sauce cocktail

Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre accompagné de mini blinis maison, beurre demi-sel et tranche de citron

Douzaine d'escargots de Bourgogne et son beurre relevé d'ail et persil frais

Filet de canard des Landes rôti sur la peau, une sauce à base de réduction de vin rouge, jus de canard et morilles émincées

Notre célèbre gratin de pommes de terre « Lenormand »

Bûche feuillantine



### Nos bûches de Noël 5,60€ par personne

Bûche feuillantine : biscuit chocolat-noisettes, mousse chocolat, croustillant praliné

Bûche saveur des îles : dacquoise coco, compotée d'ananas, crémeux mangue, bavaroise vanille

Bûche belle de pommes : fondant pommes, pommes caramélisées, mousse chocolat

Bûche poème à l'orange : biscuit chocolat, mousse à l'orange



### INFORMATIONS PRATIQUES

Téléphone : 02 38 58 18 53

lenormandtraiteur.marie@gmail.com

www.lenormand-traiteur.fr

www.facebook.com/LenormandTraiteur

**LENORMAND TRAITEUR**  
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)



## APÉRITIFS

### ARLEQUIN DU PÈRE NOËL :

Concombres et sauce crème, saumon fumé au bois de hêtre, tarama maison, crémeux de foie gras de canard.  
les 36 pièces: 32,00 €  
les 54 pièces: 48,00 €

### COCKTAILS CHAUDS :

les 6 pièces: 8,00 €  
Mini quiche aux cèpes, feuilleté d'escargots, gougère au saumon et poireaux confits, mini croquemonsieur à la truffe noire, feuilleté de gambas au pistou vert, mini bouchée pétoncles et chorizo doux.

### VERRINES, PICS ET CUEILLÈRES

Verrine de mousseline de choux-fleurs au beurre frais, caviar de Sologne de la maison Hennequart à Saint-Viâtre 2,80 €

Verrine de crémeux de foie gras de canard et composée de figues noires 2,80 €

Cuillère de tronçon de homard européen, crème et billes de citron Yusu 2,50 €

Cuillère de tartare de Saint-Jacques, choux-fleur violet mariné à l'huile d'olives vierge et baies roses 2,10 €

Pic de saumon cru mariné façon gravlax, tranche fine de radis noir 2,00 €

Pic de crevette de Madagascar et ananas caramélisé et déglacé à la sauce soja 2,00 €

### CANAPÉS

La pièce: 2,10€

Canapé moelleux, crémeux d'épinards et œuf de caille au plat

Canapé moelleux de queue d'écrevisse, bille d'avocat et sauce cocktail

Petit blini fait maison, notre célèbre sauce crème et saumon fumé au bois de hêtre, des zestes de citron vert

Petit blini fait maison, crémeux d'avocat au curry brut, tataki de bœuf relevé à la sauce soja

## NOS ENTRÉES

### FROIDES :

Notre foie gras de canard mi-cuit assaisonné au naturel  
la tranche de 60g: 10,60 €

Marbré de foie gras de canard aux figues séchées mi-cuit  
la tranche de 60g: 10,60 €

Notre foie gras de canard mi-cuit assaisonné au naturel en Terrine :  
250g: 43,00 € 500g: 80,00 €

Terrine moelleuse de Saint-Jacques et tourteaux aux herbes fraîches accompagnée de notre fameuse sauce crème  
la tranche de 60g: 8,00 €

Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre accompagné de mini blinis maison, beurre demi-sel et tranche de citron  
80g: 8,00 €

Demi langouste rose et mayonnaise faite maison 28,00 €

Demi homard de nos côtes et mayonnaise faite maison 23,00 €

## NOS ENTRÉES

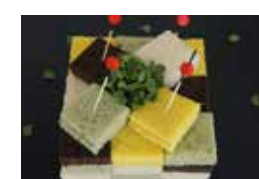
### CHAUDES:

Coquilles Saint-Jacques confectionnées par nos soins, fleuron feuilleté pour l'accompagner 9,30 €

Douzaine d'escargots de Bourgogne et son beurre relevé d'ail et persil 8,40 €

Tourte feuilletée de ris de veau et morilles accompagnée d'une sauce aux morilles légèrement crémée  
par personne: 9,90 €

Navarin de homard de nos côtes, aux agrumes et petits légumes de saison, servi en cassolette individuelle 15,00 €



## VIANDES, VOLAILLES & GIBIER

Suprême de chapon roulé et farci aux marrons, une sauce goûteuse mixée au foie gras de canard 14,00 €

Gigot de chevreuil rôti puis tranchée, une sauce sucrée-salée au vinaigre de framboises et airelles 12,50 €

Ris de veau cœur poché puis poêlé en tranches, une sauce Périgéoux (truffes et foie gras) pour le sublimer 6,50 €

Notre jambon en croûte feuilleté (à cuire) accompagné de sauce Porto ou Madère selon votre convenance 11,00 €

Filet de canard des Landes rôti sur la peau, une sauce à base de réduction de vin rouge, jus de canard et morilles émincées 13,00 €



## NOS POISSONS

Filet de turbot poché à la vapeur, sauce crémeuse aux morilles infusée 19,00 €

Dos de bar coloré côté peau, émulsion de crustacés à la fève de tonka 24,00 €

Cassolette de Saint-Jacques colorées, une sauce aux essences de NoillyPrat et ciboulettes 19,00 €

Dos de sandre poché à la vapeur, sauce au vinaigre d'Orléans réduit, petits légumes et crème 12,00 €

## LÉGUMES

Pommes de terre écrasées à la fourchette, huile d'olive, beurre et truffe noire hachée 6,20 €

Tatin de pommes, airelles et vinaigre de framboises (pour gibier) 3,40 €

Sélection de champignons poêlés à la graisse de foie gras de canard, ail et persil frais 4,80 €

Légumes de saison soigneusement sélectionnés cuisinés et accompagnés de châtaignes 4,60 €

Risotto cuisiné à la crème de cèpes et parmesan 3,60 €

Notre incontournable gratin de pommes de terre « Lenormand » 3,50 €