

CARTE DES BUFFETS

BUFFET CLASSIQUE : 32.65€

Plateau de charcuterie : Terrine de campagne, rosette de Lyon, jambon de Bayonne, jambon blanc.

Salade pascaline : pommes de terre, œufs, tomates, saumon frais, crevettes, mayonnaise acidulée.

Émincé de Rosbif, Émincé de volaille à l'estragon.

Plateaux de fromages affinés : Brie, Sainte-Maure de Touraine, Comté, Bleu d'Auvergne.

Feuillantine au chocolat.

Tarte aux fruits de saison.



BUFFET SAVEURS D'ESPAGNE : 33.35€

Charcuterie espagnole : jambon Serrano, chorizo, Lomo, saucisson

Salade espagnole : tomates, poivrons, maïs, oignons, chorizo, vinaigrette

Salade Ensaladilla : pommes de terre, thon, petits pois, poivrons rouges, œufs durs, olives vertes, mayonnaise

Émincé de volaille aux olives

Rôti d'échine de porc piqué au chorizo

Plateau de fromages affinés : Ossau Iraty, Selle-sur-cher, galet de Loire, fourme d'Ambert

Riz au lait au citron vert

Crème catalane



BUFFET SAVEURS DU MONDE : 34.95€

Saumon mariné au citron, échalotes et baies roses, zestes de citron vert

Salade de riz à l'indienne : riz, coco râpée, poivrons, volaille, raisins secs, ananas, sauce crème au curry

Salade grecque : tomates, concombres, oignons, olives, fêta

Émincé de volaille au curry

Rôti de porc façon Colombo

Plateau de fromages affinés : Olivet cendré, Saint-Nectaire, crottin de Chavignol, Roquefort

Entremets saveur des îles (dacquoise coco, confit d'ananas, crémeux mangue, bavaroise vanille)

Salade de fruits frais de saison



LENORMAND
TRAITEUR



BUFFET SAVEURS D'ITALIE : 33.80€

Charcuterie italienne : jambon de Parme, coppa, mortadelle, pancetta

Salade Toscane : pâtes, tomates cerise confites, jambon cru, volaille, artichauts, copeaux de parmesan, basilic, huile d'olives balsamique

Roulade de volaille au pistou

Rôti de veau aux aromates

Plateau de fromages affinés : Pecorino, gorgonzola, parmesan, Valençay

Entremets Sicilien (biscuit framboise, crémeux pistache, mousse framboise)

Tarte tutti frutti de saison



Tarif par personne TTC

Hors livraison

Hors boisson

Hors service

Minimum de 10 personnes

Délai de commande 48h minimum

Option vaisselle : 6.15€ TTC

(3 assiettes, couverts entremets, couverts plat, cuillère entremets, verre à eau, verre à vin, serviette tissu)

BUFFET PRESTIGE : 47.55€

Sandre entier reconstitué en Bellevue (sandre servi avec macédoine de légumes, crevettes, tomate mayonnaise)

Terrine de joue de bœuf confite et foie gras de canard

Carré de bœuf en croûte de sel

Longe de veau rôtie

Salade de poulet et écrevisses (volaille, écrevisses, chou blanc, maïs, pommes granny, céleri, mayonnaise, fromage blanc)

Taboulé

Plateau de fromages affinés : Comté 18 mois, Sainte-Maure de Touraine, tomme de Savoie, Brie de Meaux

Feuillantine au chocolat : biscuit chocolat, praliné feuilleté, mousse chocolat

Entremets Rosalie (biscuit, compotée abricot-amande, mousse vanille)



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)