

LENORMAND
TRAITEUR



CARTE ÉTÉ

À PARTIR DU 8 JUILLET
JUSQU'AU 5 OCTOBRE 2024



PIÈCES COCKTAIL

FAIT MAISON

Les Canapés

2.10€ la pièce

Canapé rond de pain de mie, concombre finement tranché sur une couche de sauce crème ciboulette et demi-tomate cerise française déposée en son centre

Blini miniature fait maison, surmonté d'une sauce légèrement acidulée, saumon fumé et quelques zestes de citron vert fraîchement râpés

Canapé rond de pain de mie, tomate cerise grappe confite à 100°, jambon de Parme finement tranché et pistou de basilic frais

Tartine de rillettes de saumon au citron vert



Cocktails chauds

8.00€ les 6 pièces

Pizza miniature, mini croquemonsieur, mini quiche dorée, gougère garnie de béchamel et de râpé de Comté 18 mois d'affinage, feuilleté roulé au chorizo doux, feuilleté de gambas de Madagascar assaisonné au paprika et pistou de basilic

Verrines

Grosses perles de melon charentais et fine julienne de jambon de Parme

2.30€ la pièce

Petits pois émulsionnés au beurre frais comme une mousseline et râpé de viande de bœuf séché

2.10€ la pièce

Cuillères

2.40€ la pièce

Julienne de concombres assaisonnée au yaourt grec et à la menthe fraîche, tronçon de crevette de Madagascar

Un tartare de bœuf finement haché et assaisonné



Pics

2.00€ la pièce

Carré de chorizo doux étreint par deux moitiés d'œuf de caille

Tomate cerise grappe française côtoyant une bille de mozzarella marinée dans un pistou de basilic





NOS ENTRÉES

FAITES MAISON

Terrine aux 6 légumes (carottes, haricots verts, courgettes, artichauts, brocolis et chou-fleur) agrémenté d'un coulis de tomates fraîches mixées à l'huile d'olives et basilic frais

6.00€ la pièce



Tranche de saumon d'Ecosse délicatement fumé au bois de hêtre accompagnée de blinis miniatures maison et beurre ½ sel

8.00€ la tranche de 80g

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

10.60€ la tranche de 60g

Tourteau émietté assaisonné de billes de citron poivre servi avec un gaspacho fraîchement mixé

8.50€ la pièce



Billes de melon rafraichies et infusées au basilic finement ciselé, belle tranche de jambon de Parme délicatement posée

6.50 € par personne

NOS POISSONS & VIANDES

FAITS MAISON



Dos de bar de ligne poêlé côté peau, jus crémeux de coques, palourdes et moules

24.00€ par pers



Tronçon de lotte fraîche rôtie au beurre noisette, sauce confectionnée comme une soupe de poisson relevée au thym et laurier

14.00€ par pers

Dos de saumon norvégien cuit doucement à la vapeur, émulsion de poivrons rouges assaisonnés

12.00€ par pers

Suprême de volaille des Landes à la peau jaune cuit doucement à la poêle, sauce aux tomates fraîches cuisinées au basilic

9.50€ par pers

Onglet de veau en brochette sur un lit d'échalotes confites à la graisse de foie gras, nappé d'une réduction de vin rouge

9.90€ par pers



Souris d'agneau français mijotée en cocotte plusieurs heures dans son jus réduit agrémenté d'ail vieilli et fermenté

11.00€ par pers

Chaque poisson, chaque viande, comme l'ensemble de nos plats, sont préparés avec passion et savoir-faire, à partir d'ingrédients frais et de qualité exceptionnelle



ACCOMPAGNEMENTS

FAITS MAISON



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

3.50€ par pers

Poêlée de légumes de saison sélectionnés avec le plus grand soin, relevés à l'estragon finement haché

3.80€ par pers



Flan de courgettes aux herbes de Provence et tomates cerise grappe confites à 100°

3.40€ par pers

Fine ratatouille de légumes provençaux mijotés

4.50€ par pers

Sélection de champignons poêlés et assaisonnés d'une persillade

3.50€ par pers

Pomme de terre délicatement écrasée à la fourchette, agrémenté de jus de citron et menthe fraîche finement ciselée

3.20€ par pers

NOS PLATS TRADITIONNELS

FAITS MAISON



Soupe de poissons comme sur nos côtes méditerranéennes aux pommes de terre, poireaux, fenouil et tomates confites

18.00€ par pers



Paella au bon riz bomba safrané, garnie de volaille, saumon et langoustines

16.00 € par pers

Couscous composé de semoule parfumée au cumin, d'agneau, d'une merguez et une boulette de bœuf, légumes à la coriandre

16.00 par pers

Chaque accompagnement comme l'ensemble de nos plats, est préparé avec passion et savoir-faire, à partir d'ingrédients frais et de qualité exceptionnelle





NOS DESSERTS

FAITS MAISON

Célèbre tarte Tatin à ma façon aux pommes du Val de Loire et sa crème gouteuse d'Isigny

4.80 € par pers

Tarte maison à la crème d'amande parsemée de fraises et framboises françaises

5.00€ par pers

Tarte maison, crème légère aux zestes de citron vert fraîchement râpé, sélection de fruits frais bien mûrs

4.90€ 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 Sicilien, entremets léger façonné d'un biscuit amande et framboises sous un crémeux pistache et une mousse framboise

5.00€ par pers



NOS MIGNARDISES

FAITES MAISON

Tartelette au crémeux de citrons jaunes et verts, réhaussée d'une meringue légèrement caramélisée

2.10€ la pièce

Chou miniature au craquelin cacao garni d'une crème pâtissière au chocolat

Verrine fraises françaises découpées en cubes délicats et infusées à la menthe fraîche

Verrine onctueuse de crème à la vanille de Madagascar

Tartelette à la ganache chocolat Extra bitter Guayaquil surmontée de framboise, ce petit fruit rouge gorgé de bienfaits

Tous nos desserts, toutes nos mignardises, comme l'ensemble de nos plats, sont préparés avec passion et savoir-faire, à partir d'ingrédients frais et de qualité exceptionnelle





INFORMATION PRATIQUES

Téléphone : **02 38 58 18 53**

Mail: **lenormandtraiteur.marie@gmail.com**

www.lenormand-traiteur.fr

www.facebook.com/LenormandTraiteur

Adresse postale : **LENORMAND TRAITEUR C Fée Maison
16 rue du Quillard 45430 Chécy**

Les jours & horaires d'ouvertures :

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)

