Apéritif

ARLEQUIN DU PÈRE NOËL : 32.00€
Concombres, saumon fumé, tarama maison, carottes — les 36 pièces 48.00€ les 54 pièces

COCKTAILS CHAUDS : 8.00€
les 6 pièces ci-dessous

Mini quiche aux cèpes,
feuilleté d'escargot de Bourgogne,
gougère au saumon fumé et poireaux,
feuilleté de gambas au pistou,
croque truffe, mini bouchée pétoncles
et chorizo

VERRINES, PICS ET CUILLÈRES :

Verrine de mousseline de chou-fleur et caviar de Sologne	2.80€
Verrine de mousseline de butternut, viande des Grisons	2.30€
Cuillère de homard, crèmeux et billes de citron yusu	2.50€
Cuillère de tartare de Saint-Jacques aux zestes de citron vert	2.10€
Pic de saumon gravlax et radis noirs	2.00€
Pic de millefeuille de foie gras au pain d'épices	2.00€

CANAPÉS : 2.00€ pièce

Canapé épinards et œuf de caille au plat
Blini au saumon d'Ecosse fumé
par nos soins, zestes de citron vert
Canapé écrevisses, bille d'avocat
et sauce cocktail
Canapé jambon Bellota et noix

Nos Entrées

FROIDES :

Foie gras de canard (la tranche de 60g)	10.60€
Millefeuille de foie gras au pain d'épices	11.50€
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins, accompagné de mini blinis (80g)	8.00€
Demi-langouste rose mayonnaise	26.00€
Demi-homard mayonnaise	22.00€
Terrine de foie gras de canard 250g	43.00€
Terrine de foie gras de canard 500g	80.00€

Nos Entrées

CHAUDES :

Coquilles Saint-Jacques maison	9.30€
Douzaine d'escargots de Bourgogne en coquille	8.40€
Coulibiac de saumon, sauce Noilly Prat	10.50€
La marmite du pêcheur (saumon, sandre, crevettes, homard, légumes)	15.00€
Feuilleté de ris de veau, foie gras et légumes safranés	12.00€

Viandes, volailles & Gibier

Chapon fermier rôti et farci aux marrons, jus de cuisson	14.00€
Ris de veau cœur sauce à la truffe noire	26.50€
Dos de biche sauce poivrade	16.00€
Quasi de veau rôti à la crème de cèpes	16.00€
Jambon en croûte sauce Porto ou madère	11.00€

Nos Poissons

Dos de truite au Sancerre et échalotes	10.50€
Dos de sandre, sauce champignons-écrevisses	12.00€
Filet de bar, sauce champagne	24.00€
Brochette de Saint-Jacques au safran	19.00€

Légumes

Ecrasé de pomme de terre à la truffe	6.20€
Poêlée de champignons de saison, ail et persil	4.80€
Poêlée de légumes BIO et châtaignes	4.60€
Gratin normand	3.50€
Risotto aux cèpes	3.60€
Flan de courgettes à la provençale	3.40€

Nos Menus

Menu à 39.00€

Cuillère de tartare de Saint-Jacques
aux zestes de citron vert
Blini au saumon d'Ecosse fumé par nos soins
Canapé jambon Bellota et noix
Foie gras de canard (60g)
Chapon fermier rôti et farci aux marrons
Gratin normand
Bûche Loirétaine

Menu à 48.00€

Canapé épinards, œuf de caille au plat
Verrine de mousseline de chou-fleur,
caviar de Sologne
Pic de millefeuille de foie gras et pain d'épices
Saumon fumé d'Ecosse fumé par nos soins et
mini blinis
Coquille Saint-Jacques maison
Quasi de veau rôti à la crème de cèpes
Risotto aux cèpes
Bûche feuillantine

Menu à 59.00€

Canapé écrevisses, bille d'avocat et sauce cocktail
Cuillère de homard, crémeux et billes de yusu
Pic de saumon gravlax et radis noir
Millefeuille de foie gras et pain d'épices
Marmite du pêcheur
Dos de biche sauce poivrade
Ecrasé de pommes de terre à la truffe
Bûche fraîcheur pamplemousse

Informations Pratiques

Téléphone : 02 38 58 18 53

Mail:lenormandtraiteur.marie@gmail.com

www.lenormand-traiteur.fr

www.facebook.com/LenormandTraiteur

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

Les jours & horaires d'ouverture :

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)

Nos Desserts

NOS BÛCHES 5.60€ par pers.

Bûche « fraîcheur de pamplemousse »
(génoise pistache, confit de pamplemousse,
compotée de framboises, mousse pamplemousse)

Bûche Loirétaine
(génoise, mousse poire-vanille,
insert fruits rouges)

Bûche vanille, caramel et spéculos
(biscuit amande, crémeux caramel,
croustillant spéculos, ganache vanille)

Bûche feuillantine
(biscuit chocolat-noisettes, mousse
chocolat, croustillant praliné)

Plaisirs sucrés

Macaron chocolat 2.00€ la pièce
Verrine vanille, caramel et spéculos
Chou pistache
Verrine « fraîcheur de pamplemousse »
Tartelette poire-amande

LENORMAND
TRAITEUR

CARTE DES FÊTES

du 12 décembre 2023
au 6 janvier 2024