

PIÈCES COCKTAIL

Canapés **1.90€ la pièce**

- Canapé concombre et tomate cerise
- Mini blini maison au saumon fumé
- Canapé tomate cerise confite, jambon de Parme et pistou
- Tartine de rillettes de sandre, billes de citron poivre

Cocktails chauds **7.00€ les 6 pièces**

- Mini pizza, mini croque, mini quiche, gougère au Comté, roulé au chorizo, gambas au pistou

Verrines **2.30€ la pièce**

- Crémeux d'avocats, émietté de tourteaux, billes de citron
- Crémeux de poivrons rouges et crevettes

Cuillères

- Cuillère de tzatziki à la menthe fraîche et crevette bouquet **2.10€ la pièce**
- Carpaccio de bœuf, parmesan et condiments **2.30€ la pièce**

Pics **1.80€ la pièce**

- Crevette et ananas déglacé au soja
- Tomate cerise et bille de mozzarella
- Cube de foie gras, poudre de pistaches



NOS ENTRÉES

Terrine de légumes, coulis de tomates **6.00€ la pièce**

Saumon d'Écosse fumé par nos soins **7.20€ la tranche de 80g**

Foie gras de canard au naturel **9.90€ la tranche de 60g**

Terrine de lotte et sa sauce crème **8.50€ la pièce**

NOS POISSONS & VIANDES

Filet de dorade royale et sauce citron **8.00€ par pers**

Bar de ligne à la crème de crustacés **23.00€ par pers**

Queue de lotte à l'américaine **14.50€ par pers**

Filet d'oie au poivre vert **12.50€ par pers**

Onglet de veau à l'échalote et vin rouge **9.90€ par pers**

Épaule d'agneau confite en papillote à l'ail et romarin **9.50€ par pers**



ACCOMPAGNEMENTS

Gratin normand **3.20€ la pièce**

Poêlée d'asperges, oignons nouveaux et champignons **6.00€ par pers**

Fenouil et tomates confites **3.80€ par pers**

Fine ratatouille **4.00€ par pers**

Poêlée de champignons de saison **3.50€ par pers**

Ecrasé de pomme de terre, citron et menthe **3.20€ par pers**

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'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)



NOS PLATS TRADITIONNELS

Tajine de volaille au citron confit 12.00€
par pers

Paella 15.00€
par pers

Couscous 15.00€
par pers

NOS DESSERTS

Ma tarte Tatin et sa crème légère d'Isigny 4.50 €
par pers

Tarte fraise-framboise 4.50€
par pers

Soupe de fruits rouges 4.50€
par pers

Feuillantine 5.00€
par pers

Entremets Le Sicilien 5.00€
par pers



MIGNARDISES 1.90€ *la pièce*

Tartelette citron meringué

Mini chou au chocolat

Macaron framboise

Verrine fraise-menthe fraîche

Financier pistache

CARTE

ÉTÉ

du 20 juillet
au 30 septembre 2022

Une
qualité
authentique
avec légumes
& fruits
100% Bio