

APÉRITIF

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

Verrine de mousseline de chou-fleur
et caviar de Sologne 2.80€
Verrine de mousseline de butternut,
viande des Grisons 2.50€
Cuillère de homard, crème et billes
de citron yusu 2.30€
Cuillère de poivrons confits,
lard de colonata et crumble
de sablé parmesan 1.90€
Pic de saumon gravlax
et radis noirs 1.90€
Pic de canard fumé et figues séchées 1.90€

CANAPÉS : 2.00€ pièce

Canapé curry et moules au vinaigre
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 :

Terrine de rouget bicolore
et sa sauce crème 8.80€
Terrine de ris de veau
et légumes au safran 9.30€
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€



CHAUDES :

Coquilles Saint-Jacques maison 9.30€
Douzaine d'escargots de Bourgogne
en coquille 8.40€
Tourte de Saint-Jacques et saumon,
sauce Noilly Prat 10.50€
La marmite du pêcheur (saumon, sandre,
crevettes, homard, légumes) 15.00€

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

Soufflé de lotte, sauce Dieppoise 10.50€
Dos de sandre cuit vapeur,
sauce Val de Loire 12.00€
Filet de bar, homardine à la fève
de Tonka 24.00€
Saint-Jacques au Noilly Prat 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 3.40€
Risotto aux cèpes 3.60€
Flan de courgettes à la provençale 2.90€

Nos MENUS

Menu à 39.00€

Terrine de rouget bicolore et sa sauce crème
Coquille Saint-Jacques maison
Chapon fermier rôti et farci aux marrons,
jus de cuisson
Gratin normand
Bûche Loirétaine

Menu à 47.00€

Douzaine d'escargots de Bourgogne
La marmite du pêcheur
Quasi de veau à la crème de cèpes
Poêlée de champignons de saison,
ail et persil
Bûche « fraîcheur de pamplemousse »

Menu à 55.50€

6 pièces cocktail froides par personne
(à choisir dans : verrines, pics, cuillères, canapés)
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins,
accompagné de mini blinis
Tourte de Saint-Jacques et saumon,
sauce Noilly Prat
Dos de biche sauce poivrade
Risotto aux cèpes
Bûche Feuillantine

INFORMATIONS PRATIQUES

Téléphone : 02 38 58 18 53

Mail: lenormandtraiteur.marie@gmail.com

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,
comptée 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

2.00€ la pièce

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



CARTE DES FÊTES

du 12 décembre 2022
au 7 janvier 2023

Une
qualité
authentique
avec fruits &
légumes
100% Bio