

APÉRITIF

COCKTAILS CHAUDS : 8.00€ les 6 pièces

feuilleté de gambas au pistou ;
feuilleté d'escargot ;
mini croque-monsieur truffe ;
gougère au saumon et poireaux ;
bouchée pétoncles et chorizo ;
mini quiche

VERRINES, PICS ET CUILLÈRES : La pièce

Verrines :

- Butternut aux éclats de châtaignes, viande des Grisons 2.50€
- Mousseline de choux-fleurs et saumon d'Ecosse fumé par nos soins 2.50€

Cuillères :

- Tartare de Saint-Jacques aux zestes de citron vert 2.50€
- Homard au yuzu 2.50€

Pics :

- Canard et figues séchées 2.00€
- Saumon gravlax et radis noir 2.00€

CANAPÉS : 2.00€ pièce

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins
sauce crème et zestes de citron vert ;
Écrevisses, avocat et sauce cocktail ;
Jambon PATA NEGRA ;
Curry et moules au vinaigre ;
Tartine de foie gras au naturel,
fleur de sel et 5 baies ;
Tartine de rillettes de sandre et
billes de citron-poivre

Nos ENTRÉES

Tourte Saint-Jacques,
saumon et sa sauce Noilly Prat 10.50€
la pièce

Saumon d'Ecosse fumé
par nos soins 8.00€
la tranche de 80g

Foie gras de canard
au naturel 10.60€
la tranche de 60g

Pressé de canard confit
et foie gras 9.50€
la pièce

Terrine de tourteaux
et Saint-Jacques 9.90€
la tranche de 60g



Nos POISSONS & VIANDES

Prix par personne

Dos de sandre au vieux
vinaigre d'Orléans 12.00€

Dos de bar à la crème
de morilles 24.00€

Saint-Jacques poêlées
à l'estragon 19.00€

Ris de veau cœur
sauce périgieux 26.50€

Quasi de veau poêlé, crème
de cèpes 16.00€

Suprême de pintadeau
au vin jaune et morilles 10.50€



ACCOMPAGNEMENT

Gratin normand 3.50€ la pièce

Méli-mélo de chou-fleur
et brocolis au beurre ½ sel 4.50€ par pers.

Mousseline de butternut
aux éclats de châtaignes 3.80€ par pers.

Fondue de poireaux
au safran 3.90€ par pers.

Compotée d'endives
à l'estragon 3.50€ par pers.

Flan de champignons 3.20€ par pers.

Nos PLATS TRADITIONNELS

Choucroute garnie	16.00€ par pers.
Tartiflette	15.00€ par pers.
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	14.00€ par pers.



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

Tarte agrumes-pistache	4.50€ par pers.
Ma feuillantine au chocolat	5.20€ par pers.
Véritable tarte Tatin	4.70€ par pers.
Entremets vanille, caramel et spéculos	5.50€ par pers.
Tiramisu aux spéculos	4.50€ par pers.



MIGNARDISE

Macaron chocolat	2.00€ la pièce
Verrine poires chocolat	
Mini chou au citron	
Tartelette agrumes pistache	
Tartelette ananas-citron vert	



CARTE HIVER 2023

Une
qualité
authentique
avec fruits &
légumes
100% Bio