Apéritif

CANAPÉS

2.00€ la pièce

- Canapé concombre tomate cerise
- Navette aux crudités
- Canapé encre de seiche et saumon d'Ecosse fumé
- Tartine de foie gras au naturel, fleur de sel et poivre 5 baies
- Tartine de rillettes de sandre

COCKTAILS CHAUDS

8.00€ les 6 pièces

Mini pizza, mini croque, mini quiche, gougère au saumon, feuilleté au chorizo, gambas au pistou

VERRINES

2.40€ la pièce

- Mousseline d'asperges et saumon fumé
- Mousseline de carottes au miel, canard fumé

CUILLÈRES

2.50€ la pièce

- Cuillère de tartare de dorade, courgette croquante et sésame noir
- Cuillère de homard et yusu

PICS

2.00€ la pièce

- Saumon gravlax et radis noir
- Œuf de caille et chorizo



Nos Entrées

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

Terrine de tourteaux et Saint-Jacques 8.50€ la tranche de 60g

Feuilleté d'asperges françaises, 9.80€ sauce citronnée (chaud) la pièce

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



Nos Poissons & Viandes

Prix par personne

Dos de cabillaud, sauce dieppoise aux coquillages	10.00€
Bar de ligne à la crème d'asperges et basilic	24.00€
Dos de saumon, sauce citronnée	11.50€
Filet de canard aux morilles	10.00€
Quasi de veau à la crème de cèpes	16.00€
Epaule d'agneau confite à l'ail noir	14.00€

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin normand	3.50€ la pièce
Asperges meunières gratinées au vieux Comté	6.00€ par pers.
Fricassée de légumes du moment	3.80€ par pers.
Flan de courgettes à la provençale	3.40€ par pers.
Poêlée de champignons de saison	3.50€ par pers.
Ecrasé de pommes de terre citron et menthe fraîche	3.20€ par pers.



Nos Plats Traditionnels

Navarin d'agneau printanier 10.00€ par pers.

Paëlla 15.00€ par pers.

Couscous 15.00€ 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 Desserts

Ma tarte Tatin et sa crème

4.70€ par pers.

légère d'Isigny

Tarte fraise-amande 5.00€ par pers.

L'entremets Caraïbes 5.00€ par pers. (dacquoise coco, compotée ananas, mousse passion)

La feuillantine au chocolat 5.00€ par pers.

Tarte citron meringuée 4.50€ par pers.



Mignardises

Macaron chocolat 2.00€ la pièce

Tartelette fraises

Mini chou pistache

Verrine ananas, crémeux vanille

Tartelette citron meringuée



CARTE PRINTEMPS du 4 avril au 3 juillet 2023

Une qualité authentique avec légumes & fruits 100% Bio