

PIÈCES COCKTAIL

CANAPÉS 2.10€ la pièce

- Canapé tomate cerise, pesto et Parme
- Navette aux crudités
- Blini au saumon d'Ecosse fumé par nos soins
- 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 2.50€ la pièce

- Mousseline d'asperges et saumon fumé
- Crémeux d'avocat, tourteau au curry brut

CUILLÈRES 2.30€ la pièce

- Cuillère de tartare de dorade, courgette croquante et sésame noir
- Cuillère de magret, pommes Granny, pignons de pin

PICS 2.00€ la pièce

- Saumon gravlax et pois gourmand
- Œuf de caille et chorizo

NOS ENTRÉES

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

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

Verrine œufs mimosa, saumon fumé et asperges au curry 6.50€
la pièce



NOS POISSONS & VIANDES

Prix par personne

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, sauce Sancerre	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	15.00€
Quasi de veau à la crème de cèpes	16.00€
Souris d'agneau confite à l'ail noir	10.00€

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 3.80€ par pers.

Ecrasé de pommes de terre citron et menthe fraîche 3.20€ par pers.



Nos PLATS TRADITIONNELS

Navarin d'agneau printanier	15.00€ par pers.
Paëlla	16.00€ par pers.
Couscous	16.00€ 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 légère d'Isigny	4.80€ par pers.
Tarte fraise-amande	5.00€ par pers.
L'Olivétain (<i>poires - fruits rouges</i>)	5.00€ par pers.
La feuillantine au chocolat	5.20€ par pers.
Tarte citron meringuée	4.90€ par pers.



MIGNARDISES

Macaron chocolat	2.10€ la pièce
Tartelette fraises	
Mini chou Grand Marnier	
Verrine ananas, crèmeux vanille	
Tartelette citron meringuée	



CARTE
PRINTEMPS
du 8 avril au
7 juillet 2024

Une
qualité
authentique
avec légumes
& fruits
100% Bio