

APÉRITIF

1.90€ pièce

COCKTAILS CHAUDS : 7.00€ les 6 pièces

- Mini pizza, mini croque, mini quiche, gougère au Comté, feuilleté d'escargots, gambas au pistou

VERRINES, PICS ET CUILLÈRES :

Verrines : 2.30€ la pièce

- Mousseline d'asperges et saumon fumé
- Tourteau et crémeux d'avocat

Cuillères : 2.10€ la pièce

- Cuillère de tartare de dorade, courgette croquante et sésame noir
- Cuillère de poivrons confits au thym et Xérès, filet d'anchois mariné au vin blanc

Pics : 1.70€ la pièce

- Saumon gravlax et radis noir
- Cube de millefeuille de foie gras au pain d'épices

CANAPÉS :

- Canapé crudités
- Mini piadine au saumon fumé et concombre
- Canapé curcuma et crevettes
- Tartine de foie gras au naturel, fleur de sel et poivre 5 baies
- Tartine de rillettes de sandre

Nos ENTRÉES

Terrine de rougets, champignons, tomates et estragon 8.50€ la tranche de 60g

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

Foie gras de canard au naturel 9.60€ la tranche de 60g

Dôme de ris de veau, asperges et duxelles de champignon 8.50€ la pièce



Nos POISSONS & VIANDES

Prix par personne

Dos de merlu, sauce Dieppoise aux coquillages 8.00€

Bar de ligne à la crème d'asperges et wasabi 23.00€

Dos de saumon, sauce citronnée 11.50€

Filet de canard au poivre vert 9.90€

Filet de Veau de Bretagne au lard fumé, sauce morilles 18.00€

Onglet de bœuf en brochette, sauce échalotes et vin rouge 13.00€



ACCOMPAGNEMENT

Gratin normand 3.20€ la pièce

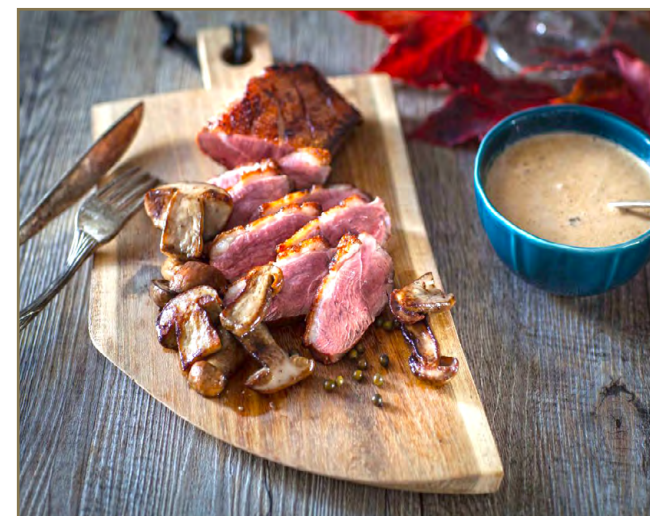
Asperges meunières gratinées au vieux Comté 6.00€ par pers

Fricassée de légumes du moment 3.50€ par pers

Fine ratatouille 4.00€ 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	9.90 par pers
Paëlla	13.00€ par pers
Couscous	13.00€ 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	4.50€ par pers
Tarte fraise-amande	5.00€ par pers
L'entremets pina-colada (dacquoise coco, compotée ananas, mousse rhum-coco)	5.00€ par pers
La feuillantine au chocolat	5.00€ par pers
Tarte citron meringuée	4.50€ par pers



MIGNARDISE

Tartelette fraises	1.90€ la pièce
Mini chou pistache	
Macaron chocolat	
Verrine ananas, crèmeux vanille	
Tartelette citron meringuée	



CARTE
PRINTEMPS
du 1^{er} avril au
30 juin 2022

Une
qualité
authentique
avec légumes
& fruits
100% Bio