

*Nos fruits et
légumes sont BIO
et proviennent de
PRONATURA*



LENORMAND

du
6 février
au
6 avril
2019

*Saveurs
d'hiver*





Pièces Cocktail

CANAPÉS : 1.50€ la pièce

- Saumon d'Ecosse fumé par nos soins sauce crème et oignons rouges
- Ecrevisses, Avocat et sauce cocktail
- Tomate cerise confite, chiffonnade de Parme et pistou
- Crème de curry brut, crevettes et graines de pavot
- Tartine de foie gras de la Ferm'Adour, fleur de sel et 5 baies

COCKTAILS CHAUDS : 4.00€ les 6 pièces

- Saucisse en pâte et moutarde-Mini pizza à la duxelle de champignons et jambon Belota-Feuilleté gambas au pistou-Roulé au chorizo-Gougère au Reblochon fermier de Savoie-Mini croque au saumon fumé par nos soins

VERRINES : 2.30€ la pièce

- Queue de langouste rose, avocat, oignons rouges et champignons Enoki
- Mousseline de courgettes au curry brut, crevette bouquet

CUILLÈRES : 2.30€ la pièce

- Tartare de Saint-Jacques à l'huile de noisettes
- Homard à la crème de yusu

PICS : 1.60€ la pièce

- Pétoncles et chorizo
- Filet de canard fumé par nos soins et foie gras

Nos Entrées

Chou farci aux langoustines,
coulis de langoustines 9.50€ la pièce

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins 6.40€ la tranche de 80g

Foie gras de canard au naturel
de la Ferm'Adour 8.70€ la tranche de 60g

Véritable bouchée à la reine aux ris de veau 6.80€ la pièce

Terrine de rougets, estragon et cerfeuil (accompagnée
d'une sauce crème ciboulette) 7.50€ la tranche de 60g

Nos Poissons et Viandes

Dos de sandre de Loire « Les pêcheurs de Loire »
au vieux vinaigre d'Orléans 9.00€ par pers

Bar de ligne rôti, crème de yusu
au poivre Timut 23.00€ par pers

Saint-Jacques française poêlées
à la crème de whisky 20.00€ par pers

Côte de porc ibérique au poivre sauvage
de Madagascar 10.50€ par pers

Quasi de veau poêlé, crème de mousserons 8.50€ par pers

Filet de canard aux pralines Mazet
et cœur d'Arlicot 8.00€ par pers



Le Prestige

Accompagnements

Gratin normand	2.90€ la pièce
Etuvée de choux au foie gras	4.50€ par pers
Mousseline de patates douces au lait de coco	3.50€ par pers
Fondue de poireaux au safran	3.50€ par pers
Poêlée de légumes Bio de saison	3.50€ par pers
Véritables pommes Dauphine maison	13.50€ le kilo

Nos Plats Traditionnels

Bœuf croisé Wagyu de chez Sébastien Cerclé, comme un bourguignon	18.00 par pers
Civet de lapin, pommes de terre, champignons, lardons	8.00€ par pers
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	9.50€ par pers



Quelques références de fournisseurs :

- Le boeuf croisé Wagyu provenance GAEC PSIHAN en Bretagne
- La Ferm'Adour
- Les pêcheurs de Loire
- PRONATURA



Nos desserts

Tarte agrumes-pistache	4.00€ par pers
Millefeuille chocolat noisettes	4.50€ par pers
Véritable tarte Tatin	4.00€ par pers
Poème à l'orange et chocolat	4.50€ par pers
L'Avalou : entremet mousse caramel au beurre salé, pommes confites	4.50€ par pers



Mignardises

Tartelette ananas-citron vert	1.40€ la pièce
Macaron vanille	1.40€ la pièce
Verrine poires chocolat	1.40€ la pièce
Mini chou au cœur d'Arlicot	1.40€ la pièce
Tartelette poires amandes	1.40€ la pièce



Vous pouvez passer vos commandes
du mardi au vendredi, de 9h00 à 13h00
et de 14h00 à 18h00,
le samedi de 9h00 à 15h00.

- Par téléphone au 02.38.58.18.53
- Par courriel à lenormandtraiteur.marie@gmail.com
- Par courrier à C Fée Maison
16 rue du Quillard
45430 Chécy

Un délai d'une semaine est requis
pour vos commandes.