



LENORMAND  
TRAITEUR

CARTE  
PRINTEMPS



du  
**9 AVRIL**  
au  
**22 JUIN**  
2019



## PIÈCES COCKTAIL

**CANAPÉS :** 1.50€ la pièce

- Canapé crudités
- Canapé saucisse sèche et moutarde à l'ancienne
- Canapé saumon fumé par nos soins et brunoise d'oignons rouges
- Canapé tomate cerise confite, jambon de Parme et pistou
- Tartine de foie gras de la Ferm'Adour, fleur de sel et poivre 5 baies

**COCKTAILS CHAUDS :** 4.00€ les 6 pièces

Mini pizza, mini croque, mini quiche, gougère au maroilles, roulé au chorizo, gambas au pistou

**VERRINES :** 2.30€ la pièce

- Mousseline d'asperges et saumon fumé par nos soins
- Emietté de tourteau, julienne de radis roses

**CUILLÈRES :** 1.90€ la pièce

- Cuillère de chèvre frais aux mendiants, filet de canard fumé maison
- Cuillère de concassée de tomate à la menthe fraîche, filet de sardine snacké

**PICS :** 1.60€ la pièce

- Tomate cerise grappe et bille de mozzarella
- Pétoncles et chorizo

## NOS ENTRÉES

- Ballotin aux 2 saumons et asperges 5.90€ 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
- Terrine de raie en gelée acidulée 7.00€ la tranche de 60g

## NOS POISSONS *et* VIANDES

- Quenelle de brochet sauce homardine 6.50€ par pers
- Bar de ligne à la crème d'asperges 23.00€ par pers
- Queue de lotte sauce safranée 14.50€ par pers
- Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne 7.50€ par pers
- Filet mignon de veau sauce périgueux 22.00€ par pers
- Carré et selle d'agneau au romarin 18.00€ par pers





# Le PRESTIGE

## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin normand	2.90€ la pièce
Asperges meunières	6.00€ par pers
Mousseline de petits pois	3.80€ par pers
Fine ratatouille	4.00€ par pers
Poêlée de champignons de saison	3.50€ par pers
Véritable pommes dauphine maison	13.50€ le kilo



## NOS PLATS TRADITIONNELS

Navarin d'agneau printanier	8.00€ par pers
Paella	9.00€ par pers
Couscous	9.00€ par pers



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

*Quelques références de fournisseurs :*

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

# NOS DESSERTS

Ma tarte Tatin et sa crème légère d'Isigny	4.00€ par pers
Tarte fraise-amande	4.20€ par pers
L'entremets safari (mousse chocolat au lait et compotée de mangues)	4.50€ par pers
La forêt noire	4.50€ par pers
Tarte citron meringuée	4.00€ par pers

# MIGNARDISES

Tartelette fraises	1.40€ la pièce
Mini chou chocolat	1.40€ la pièce
Macaron chocolat-passion	1.40€ la pièce
Verrine fruits de la passion, crémeux vanille-citron vert	1.40€ la pièce
Tartelette citron meringuée	1.40€ la pièce



Groupes Concoindances 10 28 01 11

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](mailto: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.

TVA 5.5% incluse

