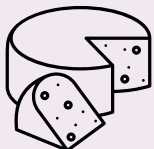


CARTE PLATEAUX REPAS

LE TRADITION



20.00 € HT

- Salade de betteraves, vinaigrette relevée
- Rosbif cuit finement tranché 100 g par personne
- Salade piémontaise (pommes de terre, cornichons, œufs, tomates, mayonnaise) 200 g par personne
- Reblochon
- Mousse au chocolat extra-bitter Guayaquil 64 %



LE MONCEAU



27.00 € HT

- Tranche de foie gras de canard confectionné maison et compotée de figues
- Émincé de longe de veau cuite à point. 100 g par personne
- Salade de riz à l'indienne (riz, ananas, poivrons, noix de coco, volaille, curry, sauce crème) 200 g par personne
- Comté affiné 18 mois, Selle-sur-Cher
- Feuillantine au chocolat extra bitter Guayaquil 64 %



LE TENTATION



22.00 € HT

- Terrine de saumon et sa sauce crème ciboulette
- Émincé de volaille mariné au vin blanc et estragon 100 g par personne
- Salade auvergnate (chou blanc, Cantal, poitrine fumée) 200 g par personne
- Brie de Meaux affiné, Sainte-Maure de Touraine
- Tiramisu au spéculoos et café



LE MARINE



22.00€ HT Plateau repas poisson

- Terrine de saumon et sa sauce crème ciboulette
- Cabillaud au pistou rouge 100 g par personne
- Salade de lentilles du Berry assaisonnées à l'échalote et vinaigre de Xérès. 200 g par personne
- Olivet cendré, fromage de chèvre sélectionné
- Tarte feuilletée aux agrumes et crème d'amandes à la pistache



LENORMAND TRAITEUR

16 rue du Quillard 45430 Checy

LE CHALEUREUX

24.00 € HT Plateau repas chaud



- Terrine de saumon et sa sauce crème ciboulette
- Suprême de volaille fermière rôti au vin jaune, gratin normand
- Galet de Loire et Cantal
- Tarte sablée au crémeux de citron et meringue italienne



LE NATURE

22.00 € HT Plateau repas végétarien



- Émincé d'avocat, segments de pamplemousse et sauce cocktail
- Cake aux olives et Feta
- Salade d'Endives, noix, pommes et Fourme d'Ambert (200g par personne)
- Olivet cendré, Selle-sur-cher
- Panna Cotta à la vanille de Madagascar et fruits exotiques



L'INSPIRATION



- Une envie de dernière minute, optez pour notre plateau l'inspiration, composé par notre chef (non modifiable, délai de 24 h) 20,00 € HT



Ce kit repas est composé d'un emballage carton, d'assiettes en pulpe de canne avec couvercles, d'un gobelet carton et d'un kit de couverts en bois et serviette papier.

Il est composé à 80% de matériaux biosourcés et renouvelables.

Par soucis de préservation de notre Planète, le choix de ce plateau repas est mûrement réfléchi.

En effet, la boîte cartonnée est recyclable et peu encombrante dans votre poubelle de tri.

Les éléments qui la composent sont entièrement recyclables.

Un délai de 48 h ouvrées est requis pour traiter vos commandes.

Vous pouvez venir chercher vos plateaux sur place ou convenir d'une livraison.



Du mardi au vendredi :

De 9h00 à 13h00 & de 14h00 à 17h30

Le samedi de 9h00 à 13h00



www.lenormand-traiteur.fr

[www.facebook.com/Lenormand Traiteur](https://www.facebook.com/LenormandTraiteur)

Téléphone : 02 38 58 18 53

E-mail : lenormandtraiteur.marie@gmail.com