

## BUFFET TRADITION : 32.65€

- Plateau de charcuterie : Terrine de campagne, rosette de Lyon, jambon de Bayonne, jambon blanc.
- Salade opéra: céleri, jambon, gruyère, pommes Granny
- Salade pascaline : pommes de terre, œufs, tomates, saumon frais, crevettes, mayonnaise acidulée.
- Émincé de Rosbif, Émincé de volaille à l'estragon.
- Plateaux de fromages affinés : Brie, Sainte-Maure de Touraine, Comté, Bleu d'Auvergne.
- Feuillantine au chocolat.
- Salade de fruits frais de saison



## BUFFET SAVEURS D'ESPAGNE : 33.35€

- Charcuterie espagnole : jambon Serrano, chorizo, Lomo, saucisson
- Salade espagnole : tomates, poivrons, maïs, oignons, chorizo, vinaigrette
- Salade Ensaladilla : pommes de terre, thon, petits pois, poivrons rouges, œufs durs, olives vertes, mayonnaise
- Émincé de volaille aux olives
- Rôti d'échine de porc piqué au chorizo
- Plateau de fromages affinés : Ossau Iraty, Selle-sur-cher, galet de Loire, fourme d'Ambert
- Riz au lait au citron vert
- Crème catalane



## BUFFET SAVEURS DU MONDE : 34.95€

- Saumon mariné au citron, échalotes et baies roses, zestes de citron vert
- Salade de riz à l'indienne : riz, coco râpée, poivrons, volaille, raisins secs, ananas, sauce crème au curry
- Salade grecque : tomates, concombres, oignons, olives, fêta
- Émincé de volaille au curry
- Rôti de porc façon Colombo
- Plateau de fromages affinés : Olivet cendré, Saint-Nectaire, crottin de Chavignol, Roquefort
- Entremets saveur des îles : dacquoise coco, confit d'ananas, crèmeux mangue, bavaroise vanille
- Mousse au chocolat



## BUFFET PRESTIGE : 47.55€

- Sandre entier reconstitué en Bellevue : sandre servi avec macédoine de légumes, crevettes, tomate mayonnaise.
- Terrine de joue de bœuf confite et foie gras de canard
- Carré de bœuf en croûte de sel
- Longe de veau rôtie
- Salade de poulet et écrevisses
- volaille, écrevisses, chou blanc, maïs, pommes granny, céleri, mayonnaise, fromage blanc.
- Taboulé
- Plateau de fromages affinés : Comté 18 mois, Sainte-Maure de Touraine, tomme de Savoie, Brie de Meaux
- Feuillantine au chocolat : biscuit chocolat, praliné feuilleté, mousse chocolat
- Marbré Olivétain : biscuit génoise, poires, mousse vanille, cœur de fruits rouges



## BUFFET SAVEURS D'ITALIE : 33.80€

- Charcuterie italienne : jambon de Parme, coppa, mortadelle, pancetta
- Salade Toscane : pâtes, tomates cerise confites, jambon cru, volaille, artichauts, copeaux de parmesan, basilic, huile d'olives balsamique
- Salade de roquette: roquette, tomates confites, champignons, parmesan, huile d'olives, vinaigre, moutarde
- Roulade de volaille au pistou
- Rôti de veau aux aromates
- Plateau de fromages affinés : Pecorino, gorgonzola, parmesan, Valençay
- Tiramisu spéculos
- Tarte tutti frutti de saison



## INFORMATIONS PRATIQUES

Téléphone : 02 38 58 18 53  
 lenormandtraiteur.marie@gmail.com  
 www.lenormand-traiteur.fr  
 www.facebook.com/LenormandTraiteur

**LENORMAND TRAITEUR**  
 16 rue du Quillard 45430 Chécy  
 Du mardi au vendredi de 9h00 à 13h00 & de 14h00 à 17h30  
 Le samedi de 9h00 à 13h00  
 Un délai d'une semaine est requis pour vos commandes.  
 TVA à 10% incluse.

(Photos non contractuelles)

Tarif par personne TTC. Hors livraison. Hors boisson. Hors service  
 Minimum de 10 personnes. Délai de commande 48h minimum  
 Option vaisselle : 6.15€ TTC  
 (3 assiettes, couverts entremets, couverts plat, cuillère entremets,  
 verre à eau, verre à vin, serviette tissu)