

CARTE DES FÊTES

du 27 décembre 2024
au 11 janvier 2025

MENU GOURMANDISE : 45,00 €

Verrine de crémeux de foie gras de canard et compotée de figues noires

Cuillère de tronçon de homard européen, crème et billes de citron Yusu

Canapé moelleux de queue d'écrevisse, bille d'avocat et sauce cocktail

Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre accompagné de mini blinis maison, beurre demi-sel et tranche de citron

Douzaine d'escargots de Bourgogne et son beurre relevé d'ail et persil frais

Filet de canard des Landes rôti sur la peau, une sauce à base de réduction de vin rouge, jus de canard et morilles émincées

Notre célèbre gratin de pommes de terre « Lenormand »

Bûche feuillantine



MENU DÉLICE : 39,00 €

Verrine de crémeux de foie gras de canard et compotée de figues noires

Petit blini fait maison, notre célèbre sauce crème et saumon fumé au bois de hêtre, des zestes de citron vert

Cuillère de tartare de Saint-Jacques, chou-fleur violet mariné à l'huile d'olives vierge et baies roses

Coquille Saint-Jacques confectionnée par nos soins, fleuron feuilleté pour l'accompagner

Suprême de chapon roulé et farci aux marrons, une sauce goûteuse mixée au foie gras de canard

Risotto cuisiné à la crème de cèpes et parmesan

Bûche belle de pommes

NOS BÛCHES DE NOËL

par personne : 5,60 €

Bûche feuillantine : biscuit chocolat-noisettes, mousse chocolat, croustillant praliné

Bûche saveur des îles : dacquoise coco, compotée d'ananas, crémeux mangue, bavaroise vanille

Bûche belle de pommes : fondant pommes, pommes caramélisées, mousse chocolat

Bûche poème à l'orange : biscuit chocolat, mousse à l'orange



MENU PRESTIGE : 61,00 €

Cocktails chauds :
mini quiche aux cèpes, feuilleté d'escargots de Bourgogne, gougère au saumon et poireaux confits, mini croquemonsieur à la truffe noire, feuilleté de gambas au pistou vert, mini bouchée pétoncles et chorizo doux

Marbré de foie gras mi-cuit de canard aux figues séchées

Cassolette de Saint-Jacques colorées, une sauce aux essences de Noilly Prat et ciboulette

Gigue de chevreuil rôtie puis tranchée, une sauce sucrée-salée au vinaigre de framboises et aïrelles

Pommes de terre écrasées à la fourchette, huile d'olive, beurre et truffe noire hachée

Bûche poème à l'orange



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)

APÉRITIFS

ARLEQUIN DU PÈRE NOËL :

Concombres et sauce crème, saumon fumé au bois de hêtre, tarama maison, crémeux de foie gras de canard.
les 36 pièces: 32,00 €
les 54 pièces: 48,00 €

COCKTAILS CHAUDS :

les 6 pièces: 8,00 €

Mini quiche aux cèpes, feuilleté d'escargots, gougère au saumon et poireaux confits, mini croque-monsieur à la truffe noire, feuilleté de gambas au pistou vert, mini bouchée pétoncles et chorizo doux.

VERRINES, PICS ET CUILLÈRES

Verrine de mousseline de choux-fleurs au beurre frais, caviar de Sologne de la maison Hennequart à Saint-Viâtre 2,80 €

Verrine de crémeux de foie gras de canard et compotée de figues noires 2,80 €

Cuillère de Tartare de Boeuf Wagyu : 1,90€
prix découverte

Cuillère de tronçon de homard européen, crème et billes de citron Yusu 2,50 €

Cuillère de tartare de Saint-Jacques, chou-fleur violet mariné à l'huile d'olives vierge et baies roses 2,10 €

Pic de saumon cru mariné façon gravlax, tranche fine de radis noir 2,00 €

Pic de crevette de Madagascar et ananas caramélisé et déglacé à la sauce soja 2,00 €

CANAPÉS

la pièce: 2,10 €

Canapé moelleux, crémeux d'épinards et œuf de caille au plat

Canapé moelleux de queue d'écrevisse, bille d'avocat et sauce cocktail

Petit blini fait maison, notre célèbre sauce crème et saumon fumé au bois de hêtre, des zestes de citron vert

Petit blini fait maison, crémeux d'avocat au curry brut, tataki de bœuf relevé à la sauce soja

NOS ENTRÉES

FROIDES :

Notre foie gras de canard mi-cuit assaisonné au naturel
la tranche de 60g: 10,60 €

Marbré de foie gras de canard aux figues séchées mi-cuit
la tranche de 60g: 10,60 €

Notre foie gras de canard mi-cuit assaisonné au naturel en Terrine : 250g: 43,00 € 500g: 80,00 €

Terrine moelleuse de Saint-Jacques et tourteaux aux herbes fraîches accompagnée de notre fameuse sauce crème
la tranche de 60g: 8,00 €

Saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre accompagné de mini blinis maison, beurre demi-sel et tranche de citron
80g: 8,00 €

Demi langouste rose et mayonnaise faite maison 28,00 €

Demi homard de nos côtes et mayonnaise faite maison 23,00 €



NOS ENTRÉES

CHAUDES :

Coquilles Saint-Jacques confectionnées par nos soins, fleuron feuilleté pour l'accompagner 9,30 €

Douzaine d'escargots de Bourgogne et son beurre relevé d'ail et persil 8,40 €

Tourte feuilletée de ris de veau et morilles accompagnée d'une sauce aux morilles légèrement crémée
par personne: 9,90 €

Navarin de homard de nos côtes, aux agrumes et petits légumes de saison, servi en cassolette individuelle 15,00 €

VIANDES, VOLAILLES & GIBIER

Notre jambon en croûte feuilleté (à cuire) accompagné de sauce Porto ou Madère selon votre convenance 11,00 €



Suprême de chapon roulé et farci aux marrons, une sauce goûteuse mixée au foie gras de canard 14,00 €

Gigue de chevreuil rôtie puis tranchée, une sauce sucrée-salée au vinaigre de framboises et airelles 12,50 €

Ris de veau cœur poché puis poêlé en tranches, une sauce Périgieux (truffes et foie gras) pour le sublimer 26,50 €

Filet de canard des Landes rôti sur la peau, une sauce à base de réduction de vin rouge, jus de canard et morilles émincées 13,00 €



NOS POISSONS

Filet de turbot poché à la vapeur, sauce crémeuse aux morilles infusée 19,00 €

Dos de bar coloré côté peau, émulsion de crustacés à la fève de tonka 24,00 €

Dos de sandre poché à la vapeur, sauce au vinaigre d'Orléans réduit, petits légumes et crème 12,00 €

Cassolette de Saint-Jacques colorées, une sauce aux essences de NoillyPrat et ciboulettes 19,00 €



LÉGUMES

Pommes de terre écrasées à la fourchette, huile d'olive, beurre et truffe noire hachée 6,20 €

Tatin de pommes, airelles et vinaigre de framboises (pour gibier) 3,40 €

Sélection de champignons poêlés à la graisse de foie gras de canard, ail et persil frais 4,80 €

Légumes de saison soigneusement sélectionnés cuisinés et accompagnés de châtaignes 4,60 €

Risotto cuisiné à la crème de cèpes et parmesan 3,60 €

Notre incontournable gratin de pommes de terre « Lenormand » 3,50 €