

CARTE HIVER

DU 14 JANVIER AU 15 MARS 2025

PIÈCES COCKTAIL

VERRINES, PICS & CUEILLÈRES

Verrine de mousseline de céleri à la vanille de Madagascar, fine julienne de saumon façon gravlax : 2,80 € la pièce

Verrine de crémeux de foie gras de canard et compotée de figues noires, chapelure de pain d'épices : 2,80 € la pièce

Cuillère de frönon de homard européen, crème et billes de citron Yusu : 2,50 € la pièce

Cuillère de tartare de Saint-Jacques, mangue, citron vert fraîchement râpé, huile d'olives vierge et baies roses : 2,10 € la pièce

Pic de mortadelle et coppa finement tranchées : 2,00 € la pièce

Pic déroulé de saumon fumé au bois de hêtre et fromage frais assaisonné : 2,00 € la pièce



CANAPÉS, TARTINES & BLINIS

Notre incontournable tartine toastée au beurre noisette et foie gras de canard, : 2,20 € la pièce

Canapé moelleux, notre célèbre sauce crème, crevettes et sésame doré : 2,10 € la pièce

Canapé moelleux de queue d'écrevisses, bille d'avocat avec notre sauce cocktail : 2,10 € la pièce

Petit blini fait maison, notre célèbre sauce crème et saumon fumé par nos soins, au bois de hêtre, des zestes de citron vert : 2,10 € la pièce

Petit blini fait maison, crémeux d'avocat au curry brut, tataki de bœuf et graines de sésame : 2,10 € la pièce

Tartine toastée au beurre noisette et quenelle de rillettes de saumon frais et fumé au citron : 2,10 € la pièce

COCKTAILS CHAUDS :

Mini quiche, feuilleté d'escargots, gougère au Comté 18 mois, mini croque-monsieur, feuilleté de gambas au curry vert, feuilleté parmesan : 8,00 € les 6 pièces

ENTRÉES

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

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

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

Cassolette de fricassée de volaille aux légumes d'hiver et morilles : 9,00 €

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



VIANDES & POISSONS

Brochette d'onglet de veau juste saisi, jus de veau réduit et moutarde d'Orléans : 16,00 €

Filet de canard des Landes rôti sur la peau, caramélisé aux pralines, sauce relevée aux épices de Noël : 14,00 €

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

Cassolette de Saint-Jacques colorées, lait de coco et citronnelle : 19,00 €



ACCOMPAGNEMENTS

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 €

Mousseline de butternuts aux éclats de châtaignes : 4,00 €

Notre célèbre gratin normand de pommes de terre finement tranchées et confites au four à la crème d'ail : 3,60 €

Endives confites au beurre et Porto puis gratinées au parmesan râpé : 3,50 €



Gratin normand



Panna cotta

PLATS TRADITIONNELS

Pot au feu viande de bœuf sélectionnée ,accompagné de poireaux, pomme de terre carottes et navets : 17,00 €

Choucroute garnie de jambonneau de porc, saucisse au lard, pomme de terre et chou cuisiné au vin blanc : 17,00 €

Blanquette de veau cuisinée comme autrefois accompagnée de son riz pilaf aux oignons : 17,00 €



DESSERTS

Notre incontournable feuillantine au chocolat composée d'un biscuit chocolat-noisettes, d'une couche croustillante de praliné surmontée de mousse chocolat : 5,20 €

Tarte feuilletée aux agrumes et crème d'amandes à la pistache : 4,50 €

L'Entremets passion-ananas (dacquoise coco, mousse passion, tartare d'ananas gélatiné) : 5,20 €

Tarte sablée au crémeux de citron et meringue italienne : 4,50 €

Panna cotta individuelle à la vanille de Madagascar, coulis et tartare de fruits exotiques : 4,50 €



MIGNARDISES

Tartelette ananas et citron vert : 2,10 € la pièce

Macaron à la ganache chocolat blanc et pistache : 2,00 € la pièce

Chou craquelin au grand Marnier : 2,00 € la pièce

Mini opéra café : 2,00 € la pièce

Verrine poires et caramel au beurre salé : 2,00 € la pièce

INFORMATIONS PRATIQUES

Du mardi au vendredi :

De 9h00 à 13h00 & de 14h00 à 17h30

Le samedi de 9h00 à 13h00



Un délai de 4 jours ouvrées est requis pour vos commandes. TVA à 10% incluse. (Photos non contractuelles)
Chacune de nos préparations est préparée avec passion et savoir-faire, à partir d'ingrédients frais et de qualité.

LENORMAND TRAITEUR
16 rue du Quillard 45430 Chécy

Téléphone : 02 38 58 18 53

lenormandtraiteur.marie@gmail.com

www.lenormand-traiteur.fr

www.facebook.com/Lenormand Traiteur