

Nos PLATS TRADITIONNELS

Prix par personne

Tajine de volaille au citron confit 8.00€

Paëlla 10.00€

Couscous 10.00€



INFORMATIONS PRATIQUES

Téléphone : 02 38 58 18 53

Mail : lenormandtraiteur.marie@gmail.com

Adresse postale :
C Fée Maison
16 rue du Quillard 45430 Chécy

Les jours & horaires d'ouvertures :

Du mardi au vendredi
de 9h00 à 13h00 &
de 14h00 à 17h30

Le samedi de 9h00 à 13h00

À noter : Un délai d'une semaine est requis
pour vos commandes.
TVA à 10% incluse.

(Photos non contractuelles)



Nos DESSERTS

Prix par personne

Ma tarte Tatin et sa crème
légère d'Isigny 4.00€

Tarte fraise-framboise 4.20€

Tiramisu au spéculos 4.50€

La forêt Solognote aux framboises 4.50€

Entremets cerise-pistache 4.00€



MIGNARDISES 1.40€ la pièce

Tartelette fraises

Mini chou citron vert

Macaron vanille

Verrine tiramisu spéculos

Tartelette framboise



CARTE
ÉTÉ
2020

Une
qualité
authentique
avec fruits &
légumes
100% Bio

PIÈCES COCKTAIL

CANAPÉS : 1.50€ la pièce

Canapé concombre et tomate cerise

Mini blini maison au saumon fumé

Canapé tomate cerise confite, jambon de Parme et pistou

Tartine de foie gras, fleur de sel et poivre 5 baies

Tartine de rillettes de sandre, billes de citron poivre



COCKTAILS CHAUDS : 6.00€ les 6 pièces ci-dessous

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

VERRINES : 2.30€ la pièce

Mousseline d'aubergines fumées, ricotta et copeaux de parmesan

Mousseline de petits pois et lardons croustillants

CUILLÈRES : 1.90€ la pièce

Cuillère de tzatziki à la menthe fraîche et crevettes bouquet

Cuillère de tapenade et sardine au basilic

PICS : 1.60€ la pièce

Cannellonis d'asperges et saumon fumé

Melon et jambon de parme

NOS ENTRÉES

Terrine de légumes du soleil 5.90€ la pièce

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins 6.40€ la tranche de 80g

Foie gras de canard au naturel 8.70€ la tranche de 60g

Cannelloni de tourteaux et tomate cerise 6.10€ la pièce



NOS POISSONS & VIANDES

Prix par personne

Filet de dorade royale et sauce vierge 6.50€

Bar de ligne à la crème de crustacés 23.00€

Queue de lotte à l'américaine 14.50€

Filet de canette rosé au poivre vert 7.50€

Onglet de veau à l'échalote et vin rouge 9.00€

Epaule d'agneau confite en papillote à l'ail et romarin 8.80€



ACCOMPAGNEMENTS



Prix par personne

Gratin normand 2.90€ la pièce

Poêlée d'asperges, oignons nouveaux et champignons 6.00€

Mousseline de carottes au cumin 3.80€

Fine ratatouille 4.00€

Poêlée de champignons de saison 3.50€

Ecrasé de pomme de terre, citron et menthe 2.90€