

Pièces Cocktail

CANAPÉS : 1.60€ la pièce

Canapé au yusu et crevettes

Canapé noix, Roquefort et poires

Canapé saumon fumé maison et zestes de citron vert

Tartine de rillettes de sandre, ciboulette et perles de citron-poivre

Tartine de foie gras de canard fait maison, fleur de sel et poivre 5 baies



COCKTAILS CHAUDS : 4.00€ les 6 pièces

Feuilleté d’andouillette, mini croque, mini quiche, gougère poireaux et saumon, roulé a la tapenade et anchois, gambas au pistou

VERRINES : 2.30€ la pièce

Mousseline de butternut, châtaignes et viande des Grisons

Mousseline de brocolis et crevettes bouquet

CUILLÈRES : 2.30€ la pièce

Cuillère de mousseline de choux fleur et caviar de Sologne

Cuillère de crème yuzu et homard

PICS : 1.70€ la pièce

Fourme d’Ambert et raisins

Figue séchée et jambon Serrano

Nos Entrées

Terrine de lotte façon bouillabaisse 7.50€ la tranche de 60g

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

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

Pressé de joue de bœuf, foie gras 7.80€ et poireaux la tranche de 60g



Nos Poissons & Viandes

Prix par personne

Pavé de saumon cuit vapeur, crème de crustacés à la fève de Tonka 9.00€

Dos de bar cuit sur la peau, sauce Champagne 18.30€

Soufflé de lotte sauce Dieppoise 10.00€

Suprême de pintadeau au Pineau et poivre Timut 8.00€

Quasi de veau à la crème de cèpes 14.00€

Filet de canard rôti aux cerises 8.00€



Accompagnements

Prix par personne

Gratin normand 3.10€ la pièce

Etuvée de poireaux au safran 4.50€

Mousseline de butternut aux éclats de châtaignes 3.80€

Poêlée de légumes de saison au beurre d’estragon 4.00€

Poêlée de champignons de saison (selon arrivage)

Flan de champignons 2.70€

Nos PLATS TRADITIONNELS

Prix par personne

Blanquette de veau et riz pilaf 13.00€

Bourguignon de bœuf croisé Wagyu et ses légumes 15.00€

Pot au feu et ses légumes 11.00€



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 à la gelée de groseilles 4.00€

Tarte aux fruits de saison selon arrivage 4.20€

La feuillantine au chocolat 4.50€

Mon tiramisu au Spéculos 3.50€

Crème brûlée à la vanille de Bourbon 4.50€



MIGNARDISES 1.50€ la pièce

Tartelette Bourdaloue

Mini chou au cœur d'Arlicot

Macaron chocolat-orange

Verrine crumble aux pommes

Tartelette pistache-agrumes



CARTE AUTOMNE

du 22 sept au
5 déc 2020

Une
qualité
authentique
avec fruits &
légumes
100% Bio