

Nos MENUS

Menu à 38.00€

Pâté en crouste « tout volaille »
Coquille Saint-Jacques maison
Quasi de veau rôti à la crème de cèpes
Gratin normand
Buche Feuillantine

Menu à 42.00€

Tranche de terrine de foie gras de canard
Tourte de Saint-Jacques, saumon au Noilly Prat
Chapon fermier rôti et farci aux marrons, jus de cuisson
Poêlée de légumes BIO et châtaignes
Buche piña colada

Menu à 55.00€

Douzaine d'escargots de Chaingy en coquille
Coquilles Saint-Jacques poêlées au whisky et cèpes
Pavé de biche sauce grand veneur
Écrasé de pommes de terre à la truffe
Buche vanille, caramel et spéculos

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

NOS BÛCHES 5.50€ par pers

Bûche pina Colada
(biscuit noix de coco, crémeux exotique, compotée ananas, mousse coco)

Bûche myrtille, citron vert et fromage blanc
(biscuit financier myrtille, crémeux myrtille et mousse citron vert, fromage blanc)

Bûche vanille, caramel et spéculos
(biscuit amande, crémeux caramel, croustillant spéculos, ganache vanille)

Bûche feuillantine
(biscuit chocolat noisettes, mousse chocolat, praliné)



PLAISIRS SUCRÉS

1.70€ la pièce

Macaron chocolat-praliné
Verrine vanille, caramel et spéculos
Chou au citron vert et fromage blanc
Verrine piña-colada
Tartelette agrumes-pistache



CARTE DES FÊTES

du 8 décembre 2020 au

2 janvier 2021

Une
qualité
authentique
avec fruits &
légumes
100% Bio

APÉRITIF

PAIN DU PÈRE NOËL : 32.00€
Crudités, saumon fumé, les 40 pièces
foie gras, tarama maison 48.00€
les 60 pièces

COCKTAILS CHAUDS : 7.00€
les 6 pièces ci-dessous

Mini quiche aux cèpes, feuilleté d’es-
cargots de Chaingy, gougère à l’em-
mental, pruneau au lard, croque truffe,
mini bouchée pétoncles et chorizo

VERRINES, PICS ET CUILLÈRES :

Verrine de mousseline de 2.50€
chou-fleur et caviar de Sologne
Verrine de rémoulade de poires 2.30€
et magrets fumés
Cuillère de tartare de Saint-Jacques 1.70€
aux zestes de citron vert
Cuillère de homard aux agrumes 1.70€
et poivre timut
Pic de saumon gravlax et 1.70€
radis noirs
Pic de foie gras à la gelée 1.70€
de mangues

CANAPÉS : 1.60€ pièce

Canapé Yusu et crevettes
Canapé au saumon d’Ecosse fumé par
nos soins
Canapé concombre et tomate cerise
Canapé jambon Belota

Nos ENTRÉES

FROIDES :

Terrine de foie gras de canard fait
maison, au naturel :
La tranche de 60g 9.60€
La terrine de 250g 40.00€
La terrine de 500g 75.00€
Pressé de foie gras, truffe noire
et poireaux 7.50€
Pâté en croûte « tout volaille » 8.00€
(poulet, pintade, canard et foie gras)
Saumon d’Ecosse fumé par nos soins, 7.00€
accompagné de mini blinis
1/2 langouste rose mayonnaise 23.50€



CHAUDES :

Coquilles Saint-Jacques maison 8.50€
Boudin blanc nature 26.00€ le kilo
aux morilles 28.60€ le kilo
Douzaine d’escargots
de Chaingy en coquille 10.40€
Tourte de Saint-Jacques saumon et
sauce Noilly Prat 9.90€

VIANDES,VOLAILLES
& GIBIER

Chapon fermier rôti et farci aux 13.00€
marrons, jus de cuisson

Ris de veau cœur sauce Périgueux 26.00€

Pavé de biche sauce Grand veneur 16.00€

Quasi de veau rôti à la crème de 14.00€
cèpes

Jambon en croute sauce Porto 9.90€

Nos POISSONS

Filet de turbot aux agrumes, 18.50€
compotée de kumquat

Dos de sandre cuit vapeur, sauce 9.80€
au vieux vinaigre d’Orléans

Filet de bar, sauce Val de Loire 22.00€

Coquilles Saint-Jacques poêlées 18.50€
au whisky et cèpes



LÉGUMES

Ecrasé de pommes de terre 6.00€
à la truffe

Poêlée de champignons de saison, 3.80€
ail et persil

Poêlée de légumes BIO et 4.50€
châtaignes

Gratin normand 3.10€

Risotto aux cèpes 3.40€

Mousseline de butternut aux 3.40€
châtaignes et sirop d’érable