

Nos Menus

Menu à 38.00€

Pâté en croute « tout volaille »
Coquille Saint-Jacques maison
Quasi de veau rôti à la crème de cèpes
Gratin normand
Bûche 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
Bûche 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
Bûche 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 piña 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, foie gras, tarama maison	les 40 pièces 48.00€ les 60 pièces

COCKTAILS CHAUDS :	7.00€
les 6 pièces ci-dessous	

Mini quiche aux cèpes, feuilleté d'escargots de Chaingy, gougère à l'emental, pruneau au lard, croque truffe, mini bouchée pétoncles et chorizo

VERRINES, PICS ET CUILLÈRES :

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

CANAPÉS :

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 » (poulet, pintade, canard et foie gras)	8.00€
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins, accompagné de mini blinis	7.00€
1/2 langouste rose mayonnaise	23.50€



CHAUDES :

Coquilles Saint-Jacques maison	8.50€
Boudin blanc nature aux morilles	26.00€ le kilo 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 marrons, jus de cuisson	13.00€
Ris de veau cœur sauce Périgueux	26.00€
Pavé de biche sauce Grand veneur	16.00€
Quasi de veau rôti à la crème de cèpes	14.00€
Jambon en croute sauce Porto	9.90€



Nos POISSONS

Filet de turbot aux agrumes, compotée de kumquat	18.50€
Dos de sandre cuit vapeur, sauce au vieux vinaigre d'Orléans	9.80€
Filet de bar, sauce Val de Loire	22.00€
Coquilles Saint-Jacques poêlées au whisky et cèpes	18.50€



LÉGUMES

Ecrasé de pommes de terre à la truffe	6.00€
Poêlée de champignons de saison, ail et persil	3.80€
Poêlée de légumes BIO et châtaignes	4.50€
Gratin normand	3.10€
Risotto aux cèpes	3.40€
Mousseline de butternut aux châtaignes et sirop d'érable	3.40€