

★ Plat Principal et ses Légumes ★

- Jambon à l'os et en croûte sauce Madère 7.50€
Grenadin de Veau en Croute d'herbes Fraiches 9.00€
Chapon Poché sauce foie gras 8.00€
Filet de boeuf au poivre ou Bordelaise 9.50€
Filet de canard sauce poivre 8.50€
Cochon de lait 8.50€
Noix de veau forestière ou noisette 9.00€
Tournedos d'agneau en croûte d'herbes 9.00€
Fondant de pintadeau sauce foie gras 9.00€
Chevreuil ou Pavé d'autruche Grand veneur 9.50€
Caille gourmande 11.40€
- Pavé de saumon au Riesling 8.00€
Filet de sole tropicale aux herbes fraîches 9.50€
Blanquette de lotte au blanc de poireaux et ses tomates basilic ... 10.00€

★ Dessert Maison ★ à 3.00€

Noël

La Bûche de Maman, Délice d'Albane, Bûche aux Fruits
Délice de Croquant chocolat ou Caramel,
Omelette Norvégienne Vanille-Fraise

Jour de l'an

Le Ventoux, Manon, Palais du rois, Le Robinson

Au vu du nombre de commandes, nous sommes dans l'obligation de réduire la carte afin de mieux vous servir

Notre Savoir-faire est basé sur la qualité et la fraîcheur des produits sélectionnés
98% de nos préparations sont réalisées
« maison »

Pour les fêtes, pensez à offrir un bon cadeau
À retirer au Magasin de Maromme

Afin de mieux vous servir,
merci de bien vouloir passer vos commandes
au plus tard le 22 Décembre pour Noël
et le 29 Décembre pour le Nouvel An

Lefebvre

LT

Réception

Menu

Des

Fêtes

Le respect de la tradition

77 Rue des Martyrs de la résistance
76150 Maromme

02.35.76.20.00 - 06.81.04.83.68

maromme@lefebvretraiteur.com

www.lefebvre-traiteur-76.fr

★ Menu du Littoral à 20,00€ ★

3 Canapés Assortis / 2 Amuses bouches chauds
Terrine de Saint Jacques sauce cressonnette
Cassolette de Boudin blanc aux pommes caramélisées
Chapon Poché sauce foie gras et son accompagnement
Dessert Maison au choix

★ Menu des Rennes à 25,00€ ★

3 Canapés Assortis / 2 Amuses bouches chauds
Bavarois aux 2 Poissons à la Bisque de Homard
Cassolette des trois délices de la mer Sauce Américaine
Fondant de Pintadeau farci sauce Normande et son accompagnement
Dessert Maison au choix

★ Menu Guirlande à 28,00€ ★

2 Canapés Assortis / 2 Amuses bouches chauds / 1 Verrine fantaisie
Foie gras de Canard et son chutney Abricot Mangue accompagné de sa brioche
Soufflé de Filet de Sole sauce crémeuse
Filet de canard Sauce Poivre et son accompagnement
Dessert Maison au choix

★ Menu Gastronomie à 30,00€ ★

3 Canapés Assortis / 3 Amuses bouches chauds / 1 Verrine fantaisie
Assiette Terre et Mer (*Mesclun et ses lardons de canard, Foie gras pain d'épices, Saumon fumé Toast, Magret de canard Tartare*)
Feuilleté de ris de veau
Tournedos de Bœuf Sauce Bordelaise -Chevreuil Gd Veneur et accompagnement
Dessert Maison au choix

★ Buffet Festif à 26,00€ ★

3 Canapés Assortis / 2 Verrines fantaisies / 2 Mini Briochettes
foie gras de canard Maison et son chutney / Saumon fumé
Gigot, Bœuf, Chapon Accompagné de ces différentes sauces
Piémontaise au saumon à l'aneth, Salade Toscane
Salade du Sud-Ouest (*gésiers, lardons de canard*), Salade Strasbourgeoise
Danse fromagère en plateau
Farandole du Réveillon

★ Garniture apéritif ★

Toast Assortis 0.70€	Mini Navette 0.80€
Mini Moelleux 0.80€	Verrine Fantaisie 1.20€
Pain Surprise 23.00€	Tapas 1.10€
Amuse bouche chaud 0.70€	Amuse bouche prestige 1.20€

★ Entrée Froide ★

Gâteau de Mille crêpes 4.00€
Médailillon de saumon rose en Bellevue 4.00€
Ballottine de fabrication traditionnelle 4.00€
Terrine de 3 Poissons 4.50€
Bûche de homard et sa crème ciboulette 5.00€
Terrine de Saint Jacques sauce cressonnette 5.00€
Bavarois aux 2 Poissons à la Bisque de Homard 5.00€
Tatin de foie gras aux pommes caramélisées 6.00€
Tartare de Saumon 5.50€
Trilogie de saumon (Rillettes, Tartare et saumon fumé) 5.50€
Saumon Norvégien fumé 6.00€
Bloc de foie gras de canard et sa brioche 7.50
Terre et Mer 9.00€

(*Mesclun et ses lardons de canard, Foie gras pain d'épices, Saumon fumé Toast*)
1/2 Langouste à la Parisienne 14.80€

★ Entrée Chaude ★

Cassolette de Saint Jacques gratinée 4.80€
Soufflé de saumon sauce homardine 5.00€
Cassolette Dieppoise 6.50€
Soufflé de Sole sauce Crémeuse 6.50€
Cassolette des 3 Délices de la mer Sauce Américaine 6.50€
Cassolette de boudin blanc aux pommes flambées Calvados 4.50€
Petite Pêche Normande Sauce Crémeuse 6.00€
Feuilleté ris de veau forestier 8.00€
Cassolette de ris de veau 8.50€