

★ Plat Principal et ses Légumes ★

- Chapon Poché au Ragoût de Champignons 9.00€
Filet de boeuf au poivre ou Bordelaise 9.50€
Filet de canard sauce poivre 9.00€
Noix de veau Sauce Noisette 9.50€
Tournedos d'agneau au miel et épices douces..... 9.00€
Fondant de pintadeau à la Normande..... 9.50€
Chevreuil Sauce Grand veneur 9.50€
Suprême de Poularde aux Morilles..... 9.50€
Duo de Bœuf et Canard Sauce Forestière 9.50€
Souris d'agneau aux épices 9.80€
Cochon de Lait 8.50€
- Pavé de saumon Graine de Pavot 8.50€
Filet de sole tropicale aux herbes fraîches 9.50€
Blanquette de lotte au blanc de poireaux ... 10.00€
Triologie de Sole, Saumon, Saumon fumé à la Normande... 9.00€

★ Dessert Maison ★ à 3.00€

Noël et Jour de L'An

- Bûche Amandes Pistache Crème Brûlée
Bûche de Maman Mascarpone Crème de Marron Caramel
Bûche Croquant de Caramel
Bûche Croquant de Chocolat
Assiette Gourmande (5 pièces)

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

Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique

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

★ Menu des Rennes à 25.00€ ★

3 Canapés Assortis / 2 Amuses bouches chauds / 1 Mini Briochette
Médaille de Foie Gras de Canard Accompagné de sa brioche et chutney
Marmiton de Boudin Blanc aux Pommes Caramélisées
Chapon Poché au Ragoût de Champignons et son accompagnement
Dessert Maison au choix

★ Menu Guirlande à 28,00€ ★

3 Canapés Assortis / 2 Amuses bouches chauds / 1 Mini Briochette
Tatin de Foie Gras aux Pommes Caramélisées
Cassolette de Saint Jacques aux Petits Légumes Sauce Champagne
Fondant de Pintadeau à la Normande et son accompagnement
Dessert Maison au choix

★ Menu Gastronomie à 32,00€ ★

3 Canapés Assortis / 2 Mini Briochettes / 2 Verrines fantaisies
Assiette Terre et Mer (*Mesclun et ses lardons de canard, Foie gras pain d'épices, Saumon fumé Toast, Magret de canard Tartare*)
Cassolette de L'Océan
Tournedos de Bœuf Sauce Bordelaise ou chevreuil sauce grand veneur
Dessert Maison au choix

★ Menu Cocktail à 22,00€ ★

4 Canapés Cocktail / 3 Mini Moelleux / 2 Mini Navettes Briochées / 2 Verrines cocktail
2 Mini Tapas / 3 Amuses Bouches Chauds / 1 Verrine Sucrée / 3 Petits fours frais sucrés
1 Macaron / SOIT 21 PIÈCES PAR PERSONNE

★ 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€	Mini wraps / Tapas	1.10€
Amuse bouche chaud	0.70€	Amuse bouche prestige	1.20€

★ Entrée froide ★

Gâteau de Mille crêpes	4.00€
Ballottine de fabrication traditionnelle	4.00€
Bûche de homard et sa crème ciboulette	5.00€
Tatin de foie gras aux pommes caramélisées	6.00€
Trilogie de saumon (Rillettes, Tartare et saumon fumé)	5.50€
Bavarois de Saumon aux fines herbes et sa sauce cressonnette....	5.00€
Saumon Norvégien fumé	6.00€
Bloc de foie gras de canard et sa brioche	7.50€
Assiette Terre et Mer	9.00€
<i>(Mesclun et ses lardons de canard, Foie gras pain d'épices, Saumon fumé Toast)</i>	
1/2 Langouste à la Parisienne	15.80€

★ Entrée Chaude ★

Cassolette de Saint Jacques gratinée	5.00€
Crumble de Saint Jacques aux Poireaux	6.00€
Cassolette de Saint Jacques aux Petits Légumes ...	5.00€
Cassolette de Filet de Sole au Blanc de Poireaux....	6.50€
Cassolette des 3 Délices de la Mer Sauce Américaine	7.80€
Petite Pêche Normande Sauce Crémeuse	6.00€
Marmiton de Boudin Blanc Pommes Caramélisées	5.00€
Cassolette de Ris de Veau Sauce Bonne Femme...	8.50€

POUR LA BONNE REUSSITE DE VOTRE REPAS, EVITE DE
DIVERSIFIER L INTERIEUR DE VOS MENUS POUR L ENSEMBLE
DE VOS CONVIVES