

## Plat Principal et ses Légumes...

Pavé de Selle d'Agneau en croquantine d'herbes.....	9,00€
Filet de Canard Sauce Poivre.....	9,00€
Fondant de Pintadeau à la Normande.....	9,50€
Suprême de Pintadeau aux Morilles.....	9,50€
Filet de Bœuf au Poivre ou Bordelaise .....	10,00€
Pavé de Veau Sauce Noisette .....	10,00€
Lotte à L'Américaine .....	10,00€
Chapon Poché Poêlée de Champignons .....	9,50€
Cochon de Lait Rôti .....	8,50€
Jambon en croûte sauce Madère .....	8,00€
Chevreuil Sauce Grand Veneur .....	9,50€
Filet de Sole Sauce Champagne .....	9,50€

Dessert Maison à 3,00€

Noël et le Jour de L'an

Bûche Amandes Pistache Crème Brûlée

Bûche de Maman Mascarpone Crème de Marron Caramel

Bûche Croquant de Chocolat

Robinson Noix de Coco et Passion

Assiette Gourmande (5 Pièces)

Omelette Norvégienne Vanille Fraise **pour un minimum de 6 personnes**

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 fraîcheur des produits sélectionnés, 98% de nos préparations sont réalisées

**« MAISON »**

Afin de mieux vous servir, merci de bien vouloir passer vos commandes au plus tard le **22 DECEMBRE POUR NOEL,**  
Et le **29 DECEMBRE POUR LE NOUVEL AN**

**RETRAIT DES COMMANDES LE 24 ET LE 31 ENTRE 8H00 ET 17H00**

**NOUVEAU 2,00€ LE KG DE GLAÇONS**



# Lefebvre Réception

Maison de Tradition depuis 1949

## Carte de fin D'année

77 Rue des Martyrs de la Résistance 76150 Maromme

02 35 76 20 00 / 06 81 04 83 68



### Garniture Apéritif

Toast Assortis.....	0,70€
Mini Moelleux.....	0,80€
Pain Surprise .....	23,00€
Amuse Bouche Chaud.....	0,70€
Mini Navette.....	0,80€
Verrine Fantaisie.....	1,20€
Mini Wraps / Tapas.....	1,10€
Amuse Bouche Prestige.....	1,20€

### Entrée Froide

Gâteau de Mille Crêpes à l'avocat.....	5,00€
Foie Gras de Canard Chutney de Figues et sa Brioche.....	7,50€
Tatin de Foie Gras aux Pommes Caramélisées.....	6,00€
Bavarois de Saumon aux Herbes et sa sauce cressonnette....	5,00€
Dôme d'avocat au saumon fumé œuf poché Brioche.....	6,50€
Bûche de Homard et sa crème ciboulette.....	5,50€
½ Langouste à la Parisienne.....	16,80€
Ballotine Noix Fumée.....	4,00€
Terrine de Poisson sauce aux herbes.....	4,50€
Timbale Périgourdine.....	9,00€
Terrine de Saint Jacques.....	5,00€
Bûche de saumon au fromage frais et basilic.....	5,00€

### Entrée Chaude

Cassolette de Ris de Veau Sauce Bonne Femme.....	9,00€
Marmite des Trois Délices de la Mer Sauce Américaine.....	6,80€
Coquille Saint Jacques Gratinée.....	6,50€
Soufflé de Sole Sauce Normande.....	6,50€
Soufflé de Saumon Sauce Homardine.....	6,00€
Marmiton de Boudin Blanc aux Pommes Caramélisées.....	5,50€
Petite Pêche Normande Sauce Crémeuse.....	5,50€

### Menu des Rennes à 25,00€

3 Canapés Assortis / 2 Amuses Bouches Chauds / 1 Mini Briochette
Dôme d'avocat saumon fumé œuf poché Brioche <b>ou</b>
Médaillon de Foie Gras de Canard accompagné de sa Brioche et de son chutney de figues
Marmiton de Boudin Blanc aux Pommes caramélisées
Chapon Poché Poêlée de Champignons et son accompagnement de légumes
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
Marmite des Trois Délices de la Mer Sauce Américaine
Fondant de Pintadeau aux Morilles et son accompagnement de Légumes
Dessert Maison au Choix

### Menu Gastronomie à 32,00€

3 Canapés Assortis / 2 Mini Briochettes / 2 Verrines Fantaisies
Foie Gras de Canard Maison Chutney de Figues sur sa Brioche et son pain d'épices
Timbale de Filet de Sole Sauce aux Fines Herbes
Filet de Bœuf Sauce au Poivre ou Bordelaise et son accompagnement de légumes
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 et son chutney / Saumon Fumé
Gigot, Bœuf, Chapon accompagné de ces différentes sauces
Piémontaise au saumon à l'aneth, salade toscane, salade strasbourgeoise, salade du sud-ouest,
Danse Fromagère sur Plateau
Farandole du Réveillon

Pour la bonne réussite de votre repas, évitez de diversifier l'intérieur de vos menus pour l'ensemble de vos convives