

Plat Principal et ses Légumes...

Filet de Canard Sauce Poivre.....	9,50€
Fondant de Pintadeau à la Normande.....	9,50€
Filet de Bœuf au Poivre ou Bordelaise	10,00€
Pavé de Veau Sauce Noisette	10,00€
Lotte à l'Américaine	12,00€
Chapon Poché Poêlée de Champignons	9,50€
Cochon de Lait Rôti	8,50€
Jambon en croûte sauce Madère	8,00€
Chevreuil Sauce Grand Veneur	10,00€
Blanquette de Poissons (Saumon, Cabillaud, Lotte).....	12,00€

Dessert Maison à 3,00€

Noël et le Jour de L'an

Croquant de chocolat coulis de framboise
Croquant de caramel au beurre salé crème anglaise spéculos
Délice financier amandes pistaches crème brûlée
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**

NOUVEAU 2,00€ LE KG DE GLACONS



Lefebvre Réception

Maison de Tradition depuis 1949

Carte de fin d'année

A RETIRER AU MAGASIN DE MAROMME
OU LIVRAISON A VOTRE DOMICILE

100,00€ de commandes ou plus LIVRAISON OFFERTE
En dessous de 100,00€ : 5,00€ de Frais de Livraison

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.....	4,50€
Foie Gras de Canard Chutney de Figues et sa Brioche.....	7,50€
Tatin de Foie Gras aux Pommes Caramélisées.....	6,00€
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.....	14,50€
Ballotine	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 de Saint Jacques Gratinée.....	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 Fêtes à 22,00€

5 Canapés Assortis
Bloc de Foie Gras de Canard accompagné de sa Brioche
Suprême de Poularde sauce Normande et son accompagnement de légumes
Assiette Gourmande

Menu des Rennes à 25,00€

3 Canapés Assortis / 2 Mini Briochette/ 2 Mini Moelleux
Tatin de foie Gras aux pommes caramélisées
Cassolette de saint jacques Sauce champagne
Fondant de Pintadeau Sauce Forestière et son accompagnement de légumes
Croquant de chocolat coulis de framboise

Menu Guirlande à 28,00€

2 Canapés Assortis / 2 Mini Briochette / 2 Mini Moelleux / 2 Verrines Fantaisies
Dôme d'avocat au saumon fumé
Cassolette de la Mer
Tournedos de Boeuf sauce poivre et son accompagnement de Légumes
Croquant de caramel au beurre salé crème anglaise spéculos

Menu Gastronomie à 32,00€

3 Canapés Assortis / 2 Mini Briochettes / 2 Verrines Fantaisies
3 Amuses Bouches Chauds
Foie Gras de Canard Maison Chutney de Figues sur sa Brioche et son Pain d'épices
Blanquette de lotte aux petits légumes
Pavé de veau sauce morilles et son accompagnement de légumes
Délice financier amandes pistaches crème brûlée

Buffet Festif à 25,00€

3 Canapés Assortis / 2 Verrines Fantaisies / 2 Mini Briochettes
Foie Gras de Canard et son chutney / Terrine de Saint Jacques **ou** Chiffonnade de Charcuterie
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 de dessert **ou** Petits fours frais sucrés