

Plat Principal et ses Légumes...

Filet de Sole à l'échalote.....	10,00€
Filet de Canard Sauce Poivre.....	10,00€
Fondant de Pintadeau à la Normande.....	10,00€
Filet de Bœuf au Poivre ou Bordelaise	11,00€
Filet de Veau aux Girolles.....	11,00€
Lotte à l'Américaine	10,00€
Suprême de Chapon aux Morilles.....	10,50€
Cochon de Lait Rôti	9,00€
Jambon en croûte sauce Madère	10,00€
Chevreuil Sauce Grand Veneur	11,00€
Blanquette de Veau des mille et une nuits aux morilles	10,50€

Dessert Maison à 3,00€

Noël et le Jour de L'an

Délice Amandes Pistache Crème Brûlée
Croquant de Caramel
Croquant de Chocolat
Bûche Mister Praliné
Délice Framboise-Pistache
Assiette Gourmande (5 Pièces)

**Tous nos desserts sont accompagnés
d'une crème anglaise ou coulis de Framboise**

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

Parte de fin D'année

77 Rue des Martyrs de la Résistance 76150 Maromme
02 35 76 20 00 / 06 81 04 83 68



« **Fait Maison** »

garniture Apéritif

Toast Assortis.....	0,75€
Mini Moelleux.....	0,80€
Pain Surprise	25,00€
Amuse Bouche Chaud.....	0,75€
Mini Navette.....	0,80€
Verrine Fantaisie.....	1,30€
Mini Wraps / Tapas.....	1,10€
Amuse Bouche Prestige.....	1,20€

Entrée Froide

Médailon de Saumon Rose en Bellevue.....	4,80€
Gâteau de Mille Crêpe 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.....	6,00€
½ Langouste à la Parisienne.....	22,00€
Ballotine Noix Fumée.....	4,00€
Terrine de 3 Poissons sauce maison aux herbes.....	4,50€
Assiette Landaise : Foie Gras, Filet de Canard fumé, Gésiers confits, Lit de salade, tomates, Œufs de Caille, Pignon de Pin.....	9,00€
Assiette de poissons fumés.....	8,50€
Charcuterie Fantaisie et fines cochonnailles.....	4,50€
Tartare de Saumon fumé et Gravlax.....	7,50€

Entrée Chaude

Cassolette de Ris de Veau Sauce Bonne Femme.....	9,00€
Coquille de Saint Jacques Gratinée.....	6,50€
Cocotte Dieppoise Maison Saint Jacques, Poissons, Crevettes, Champignons, Sauce Champagne.....	6,50€
Marmiton de Boudin Blanc aux Pommes Caramélisées.....	5,50€
Feuilleté de Noel (Saint jacques champignons crevettes).....	6,00€

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

Menu des Rennes à 25,00€

3 Canapés Assortis / 2 Amuses Bouches Chauds / 2 Mini Briochettes
Dôme d'avocat saumon fumé œuf poché Brioche
Suprême de Chapon aux Morilles et son accompagnement de Légumes
Ou Blanquette de Veau des Mille et une nuits aux Morilles
Dessert Maison au choix

Menu Guirlande à 30,00€

3 Canapés Assortis / 2 Amuses Bouches Chauds / 1 Mini Briochette
Tatin de Foie Gras aux Pommes caramélisées
Feuilleté de Noel (Saint Jacques champignons crevettes) Sauce Champagne
Filet de Canard sauce poivre et son accompagnement de Légumes
Ou Filet de Veau aux Girolles
Dessert Maison au Choix

Menu Gastronomie à 35,00€

(4 Menus achetés = 1 Bouteille François Montand Offerte)

3 Canapés Assortis / 2 Mini Briochettes / 1 Verrine Fantaisie / 2 Amuses Bouches Chauds
Foie Gras de Canard Maison Chutney de Figues sur sa Brioche
Cocotte Dieppoise MAISON Saint Jacques, Poissons, Crevettes,
Champignons, Sauce Champagne
Tournedos de Bœuf Sauce Poivre et son accompagnement de légumes
Dessert Maison au choix

Buffet Festif à 25,00€ (Minimum 10 Prs)

3 Canapés Assortis / 2 Verrines Fantaisies / 2 Mini Briochettes
Foie Gras de Canard et son chutney / Saumon Fumé
Gigot, Bœuf, Chapon accompagné de ses différentes sauces
Piémontaise au saumon à l'aneth, salade toscane, salade strasbourgeoise, salade du sud-ouest,
Danse Fromagère sur Plateau
Farandole du Réveillon