



Carte traiteur

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2023





Apéritif

PLANCHE APERITIVE

Assortiments de charcuterie & fromages

*Mortadelle, pâté en croûte, magret de canard fumé,
bœuf charolais séché et galantine
comté, tomme de brebis au piment d'Espelette, morbier,
tomme de Normandie
miel & beurre normand*

de 1 à 6 personnes : 12€ la part
de 6 à 10 personnes : 11€ la part
+ de 10 personnes : 10€ la part

BOX TAPAS

Sélection de charcuterie et fromages

Pâté en croûte, bœuf charolais séché, comté et morbier

Rillettes de thon maison

Tartinable de boudin noir

de chez "Jacky Leduc"

Sablés chèvre et chorizo maison

Cornichons normand et Pickles de betterave

de chez "La falaise qui rougit"

Toast de pain aux céréales

de chez "La fournée des Délices"

Pain d'épices maison

Box 4 personnes : 30€

Box 6 personnes : 36€

Box 8 personnes : 40€

VERRINES SALÉES

Crème de chou-fleur

Mousse de betteraves et chèvre

Panna cotta au Parmesan

à la pièce : 1.80€

2 pièces/pers : 3.40€

3 pièces /pers : 4.50€





Les Entrées

ENTRÉES FROIDES

Duo de saumon

*saumon fumé et pavé de saumon en terrine,
mayonnaise aux herbes*

8.50€/pers

Terrine de canard et pain d'épices

*Pain d'épices maison, mousse de canard,
confit d'échalotes à la bière normande*

7.50€/pers

ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St Jacques gratinées

*accompagnées d'une fondue de poireaux et
crème au piment d'Espelette*

9.00€/pers

Potimarron à la noisette

*Potimarron rôti à l'huile de noisette et
crème de champignons*

6.50€/pers

Les plats

LES VIANDES

Volaille farcie aux champignons sauce forestière

*Gratin de pommes de terre au Camembert et
tarte fine à l'échalote*

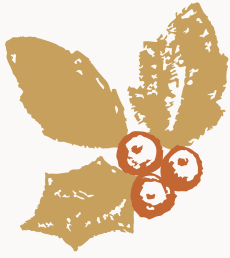
13.50€/pers

Filet mignon en croûte sauce champagne

Ecrasé de pommes de terre à la truffe et carottes glacées

14.50€/pers





Fromages

PLATEAU NORMAND

Assortiment de fromages normands selon votre goût

Camembert, Livarot, Crèmeux du Mt St Michel, Pont-l'Evêque, Neufchâtel, crottin de chèvre de Moyon, Tomme de Normandie

*Accompagné de miel et confit d'échalotes à la bière normande
beurre doux et demi sel*

2 personnes	entre 3 et 10 personnes	+ de 10 personnes
3 fromages aux choix	5 fromages aux choix	6 fromages aux choix
6€/pers	5€/pers	4€/pers

PLATEAU TRUFFE

Assortiments de fromages à la truffe selon votre goût

Camembert di Bufala à la truffe, Gouda à la truffe, Tomme vaudoise à la truffe, Brie à la truffe

*Accompagné de miel et confit d'échalote à la bière normande
beurre doux et demi sel*

4 personnes	entre 5 et 10 personnes	+ de 10 personnes
2 fromages aux choix	3 fromages aux choix	4 fromages aux choix
7€/pers	6€/pers	5€/pers





Desserts

PLATEAU DE FRUITS

Assortiments de fruits frais de saison découpés

*Ananas, Mangue, Fruits de la passion, orange, pamplemousse, ect...
Accompagné d'un coulis de fruits frais, menthe et pain d'épices*

2 personnes
8€/pers

entre 3 et 10 personnes
7€/pers

+ de 10 personnes
6€/pers

VERRINES SUCRÉES

Panna cotta aux fruits de la passion

Crème panna cotta vanille et fruits de la passion

Normande

Biscuits normands et chutney de pommes à la cannelle

Mousse au chocolat et clémentine

Clémentines rôties au miel et chocolat

à la pièce : 1.80€

2 pièces/pers : 3.40€

3 pièces /pers : 4.50€





Menu festif

Minimum de commande : 2 personnes



VERRINES APERITIVE

Mousse de betteraves et chèvre

Panna cotta au Parmesan

ENTRÉES AUX CHOIX

Terrine de canard et pain d'épices (froid)

*Pain d'épices maison, confit d'échalotes à la bière normande
ou*

Potimarron à la noisette (chaud)

Potimarron rôti à l'huile de noisette et crème de champignons

LE PLAT

Volaille farcie aux champignons sauce forestière

Gratin de pommes de terre au Camembert et tarte fine à l'échalote

FROMAGES

Assortiment de fromages normands

*Camembert, Livarot, Neufchâtel, crottin de chèvre de Moyon
Accompagné de miel et confit d'échalotes à la bière normande
beurre doux et demi sel*

VERRINES SUCRÉES

Normande

Biscuits normands et chutney de pommes à la cannelle

Mousse au chocolat et clémentine

Clémentines rôties au miel et chocolat



30€/personne

hors pain et boissons



Brunch

Disponible le 25 décembre et 1er Janvier

CÔTÉ SALÉS

Charcuterie et fromages
Pain d'épices au canard
Rillettes de thon maison
Panna cotta au parmesan
Pains blanc et céréales

CÔTÉ SUCRÉS

Mini viennoiseries
Pain au chocolat, croissant, pain aux raisins
Pancakes
Yaourt nature & granola au chocolat
Muffins au chocolat
Salade de fruits frais

LE PETIT PLUS

Jus d'orange frais
Miel et confiture & beurre doux et demi sel

INFORMATIONS

Plateau pour deux personnes
30€ en retrait à la boutique
32€ en livraison sur Courseulles-sur-Mer
35€ en livraison aux alentours





Livraison

FRAIS DE LIVRAISON

Zone 1 : 5€

Zone 2 : 10€

Zone 3 : 15€

ZONE 1

Courseulles-sur-Mer

ZONE 2

Bernières-sur-Mer

Tailleville

Graye-sur-Mer

Reviers

ZONE 3

Douvres-la-Délivrande

Luc-sur-Mer

Langrune-sur-Mer

Creully-sur-Seulles

...





Commande

RÈGLEMENTS

Règlement en totalité à la commande

Modes de règlements acceptés:

- espèce
- chèque
- carte bancaire

DÉLAI DE COMMANDE

Toutes les commandes sont à prévoir à l'avance soit minimum 72h

La raison est que tout est fait maison à base de produits frais

RETRAIT & LIVRAISON

Les commandes peuvent être retirées à la boutique sur les heures d'ouverture.

Ou bien vous pouvez être livré, je vous laisse le soin d'aller lire la page prévue à cet effet.

CONTACT

Les Délices de Lucy

**3 route de Reviers
14470 Courseulles-sur-Mer**

**06 33 49 61 54
lucy_delanne@hotmai.fr**

