

Horaires des fêtes

OUVERTS

Les mardis 23 et 30 décembre 2025
de 8 h 00 à 13 h 00 et de 14 h 45 à 19 h 00.

Les mercredis 24 et 31 décembre 2025
de 8 h 00 à 13 h 00 et de 14 h 30 à 18 h 15.

Les jeudis 25 décembre 2025 et 1^{er} janvier 2026
de 8 h 00 à 12 h 15.



64, Grande Rue
61800 TINCIBRAY BOCAGE

Tél. 02 33 38 11 20

maison-lenormand.nicolas@orange.fr



Spécial Fêtes!



ENTRÉES FROIDES

APÉRITIFS

- Pain surprise Charcutier (10 👤)
- Pain surprise Charcutier (20 👤)
- Verrine Carottes Curry, Poêlée de Chorizo
- Verrine Saumon fumé, Fromage frais, Ciboulette

PLANCHE APÉRO Spécial Noël
Croûtons de pain, Foie gras, Pâté en croûte, Chiffonnade, Jambon fumé, Jambon blanc, Galantine, Tomates cerises, Boudin noir à tartiner

- Terrine de Saumon, Macédoine
- Terrine de Saint-Jacques, Macédoine
- Pâté en croûte Pintade aux Morilles
- Pâté en croûte crémeux au Thon
- Pâté en croûte pyramide Canard, Pistaches
- Millefeuille gourmand

- Coquille de Saumon
- La Nordique
- Régal de Saint-Jacques

- Galantine de Volaille
- Galantine de Chevreuil Grand Veneur sans médaillon
- Galantine de Faisan, Pistaches avec médaillon
- Saumon fumé
- Foie gras de Canard entier

ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la Reine, Jambon et Champignons
- Bouchée à la Reine, Ris de Veau
- Feuilleté Ourson au Jambon Fromage
- Feuilleté de Saumon à l’Oseille
- Briochette de Fruits de mer et Fondue de Poireaux
- Tourte de Canard, Champignons
- Tourte de Truite, Amandes
- Coquille Saint-Jacques
- Saint-Honoré au Boudin blanc
- Cocotte lutée de Saint-Jacques et Fondue de Poireaux
- Escargots
- Boudin blanc nature (Grand prix d’Honneur 2023)
- Boudin blanc aux Morilles
- Boudin blanc Truffé

POISSONS CUISINÉS

- accompagnés de Riz*
- Soufflé de Saumon aux queues d’Écrevisses
- Filet de Saint-Pierre du Cap à la Champenoise

VIANDES CUISINÉES

- accompagnées d’un Gratin Dauphinois et d’une Tomate provençale*
- Tournedos, sauce Foie gras
- Pavé de Bœuf, sauce aux Poivres
- Suprême de Pintade, sauce aux Cèpes
- Cuisse de Canette, sauce Saint-Émilion
- Magret de Canard, sauce Poivre vert

VOLAILLES FERMIÈRES

- Dinde
- Chapon
- Poularde
- Caille

Pour des volailles farcies, choisissez votre volaille puis votre farce :

FARCES AU CHOIX

- Aux Pommes
- Aux Marrons
- Aux Cèpes

MENU GASTRONOMIQUE

sélectionné par notre Boucher

- Une tranche de Foie gras
- Une Cocotte lutée de Saint-Jacques et Fondue de Poireaux
- Un Tournedos, sauce Foie gras
- Un Gratin Dauphinois et une Tomate provençale

GIBIERS

- Rôti de Chevreuil
- Rôti de Biche
- Rôti de Sanglier

ACCOMPAGNEMENTS

- Galette de Pommes de terre
- Tomate provençale