

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.



Conception, Réalisation : Imprimerie Compétit Beauregard • Normandie



64, Grande Rue
61800 TINCHEBRAY 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

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

Brioche 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

GIBIERS

Rôti de Chevreuil

Rôti de Biche

Rôti de Sanglier

ACCOMPAGNEMENTS

Galette

de Pommes de terre

Tomate provençale

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