

DESSERTS

BUCHES MARTINE LAMBERT - 49,90€

1 taille - environ 1 litre - 6/8 personnes

LA SAINT MARTIN

Glace vanille de Madagascar, Sorbet fraise Mara des Bois, et mûre sauvage

L'ANTOINETTE

Glace caramel au beurre salé, fine couche de chocolat croquant en son centre, Sorbet poire

LA NOËL DES CHAMPS

Glace marrons glacé, Sorbet poire, Sorbet chocolat

LA BELLE FILLE

Mangue et Passion d'Ananas

LA SUCCULENTE

Sorbet Chocolat Valrhona 65 %, glace Praliné Noisette, glace Caramel cuit au chaudron, criblée de noisettes et amandes torréfiées

LA CAPPE

Sorbet Citron Vert fraîchement pressé, Sorbet Pêche de Vigne, Sorbet Framboise du Périgord

Quantités limitées - Uniquement sur commande

POUR LES PLATS TRAITEUR UNIQUEMENT

Pour le 24 Décembre,
Passez commande avant le 17 Décembre compris.

Pour le 31 Décembre,
Passez commande avant le 26 Décembre.

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES DE FIN D'ANNÉE

Le 23 Décembre - de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Le 24 Décembre - de 10h00 à 17h30

Le 25 Décembre - de 10h00 à 12h30

Le 30 Décembre - de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Le 31 Décembre - de 10h00 à 18h30

REPAS DE CAVE

4, rue Paul Canta - 14160 DIVES SUR MER
02 31 38 21 13 - contact@repasdecave.fr

CARTE DE FIN D'ANNÉE

MENU

NORMANDIE

REPAS DE CAVE

EN COLLABORATION AVEC CHRISTOPHE TOURNEUX
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE À CAEN

APÉRITIF

Petits fours chauds assortis	10 variétés assorties	20 30 60	17,00€ 25,00€ 50,00€
Plateau de Charcuterie fine	6-8 pers	Le plateau	45,00€
Macaron : foie gras chutney de pomme, gelée de cidre		La pièce	2,00€
Brioche au crabe	6/8 pers	30 pièces	36,50€
Pain surprise charcuterie	6/8 pers	30 pièces	30,00€

Plateaux prestige 26 pièces 41,00€	2 dômes de saumon 2 pannas cottas foie gras chutney pomme 2 clubs foie gras 2 clubs maraîcher 2 choux Billy et basilic 2 choux sardine et condiments 6 spirales saumon frais et fumé 2 blinis de tartare de St Jacques, citron vert 2 blinis de saumon Gravlax, crème mousseline 4 savarins de légumes, crème mousseline
---	---

Planteur (Fruits de la passion, Ananas/coco)	70 cl	21,00€
Champagne, Porto, Prosecco en boutique		

ENTRÉES FROIDES

Pâté en croute Volaille, ris de veau, foie gras de canard	60,00€/kg
Pâté en croute Canard, pintade, poulet, foie gras, poire aux épices	60,00€/kg
Dôme de Saint Jacques et homard Biscuit sablé breton salé agrumes, mousseline de St Jacques insert homard, tomates confites, pignon de pin	8,00€
Finger de saumon Biscuit moelleux au crabe, mousse au saumon fumé, saumon gravlax, crème safran et citron	7,50€

ENTRÉES CHAUDES

Cassolettes de St Jacques à l'ancienne	12,50€
Bouchée à la reine au ris de veau et champignons (Feuilletage maison au beurre d'Isigny AOC)	7,90€
Escargot petit gris de Normandie au beurre à l'ail (la douzaine)	11,90€
Tarte Honfleuraise* St Jacques, crevettes, julienne de carotte, ciboulette	30,00€/Kg
Tarte Périgourdine * foie gras, magret de canard, oignon confit, cèpes	30,00€/kg
Tarte Saumon Printanière, saumon frais et fumé*	24,00€/kg
Tarte du pêcheur * Saumon, St Jacques, moules, crevettes, champignons, bisque de homard, fines herbes	30,00€/kg

* (Modèle de tarte : 4-6-8 pers)

POISSONS FROIDS

Demi langouste	pièce	27,00€
Saumon fumé Biologique Maison Lucas	kg	Suivant arrivage
Gravlax Maison Lucas	kg	
Terrine de 3 poissons (St Pierre, saumon, Merlan)	kg	57,90€/kg
Tarama	kg	57,00€/kg
Boutargue de Sardaigne	kg	168,00€/kg

GARNITURES

Prix par portion d'une personne

Purée à la truffe 180 G/pers	6,00€
Risotto aux légumes anciens et huile de truffe	4,50€
Fondant de carottes yuzu	4,00€
Galette de potimarron et noisettes	4,00€
Gratin dauphinois au Comté	4,00€

POISSONS CHAUDS

Prix par Personne, garniture comprise.

Filet de St pierre et quenelle de St Jacques citronnée Crème de crustacés Fondant de carotte au yuzu	19,00€
Croustade de la mer Dos de St Pierre, quenelle de saumon, lotte, gambas, petits légumes confits, velouté truffé à la crème fraîche d'Isigny	20,00 €
Médailon de St Jacques Saumon, crevettes, petits légumes, herbes fraîches, algues nori, sauce Noilly Prat Lasagnes de légumes	19,00 €

VIANDES CHAUDES

Prix par Personne, garniture comprise.

Sauté de Chapon en deux cuissons Suprême et rôti Cuisse fondante sauce vin jaune Gratin Dauphinois	18,00€
Paleron de veau confit sur galette de potimarron Parmentier de patate douce au foie gras de canard Jus de veau aux épices de Noël	19,00€
Suprême de pintade farcie foie gras Sauce Morilles - Purée à la truffe	19,00€
Jambon en croûte Sauce Pommeau et cidre de glace de la ferme de Billy Fondant de carotte au yuzu Min 6 pers	12,50€
Ris de veau braisé sauce morilles Risotto aux légumes anciens et huile de truffe	19,00€

CAVIAR D'AQUITAINE

30g	54,00€
50g	89,00€
100g	149,00€

SUR RÉSERVATION

Truffe noir fraîche
Mélanosporum du Périgord -
Prix au cours

Notre fameux Foie Gras Label Rouge

Jamon iberico bellota

Plateau de fromages

Tarama artisanal, Saumons & poissons fumés Maison Lucas

SANS OUBLIER...

Cèpes - morilles - girolles (Champignons français)

Marrons glacés Bio d'Ardèche

Chocolats Chapon & Bonnat

Panettones & pains d'épices

Thés de Noël

Champagne (pour toutes les envies : Repas de Cave ou Ruinart)

Paniers cadeaux & Cartes cadeaux

Notre sélection de Rhums, de Whiskys français et de spiritueux