

REPAS DE CAVE

4, rue Paul Canta

14160 DIVES SUR MER

02 31 38 21 13 - contact@repasdecave.fr

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES DE FIN D'ANNÉE

Le 24 Décembre - de 10h00 à 19h00

Le 25 Décembre - de 10h00 à 12h30

Le 31 Décembre - de 10h00 à 18h00

Le 1er Janvier - de 10h00 à 12h30

Quantités limitées

Uniquement sur commande

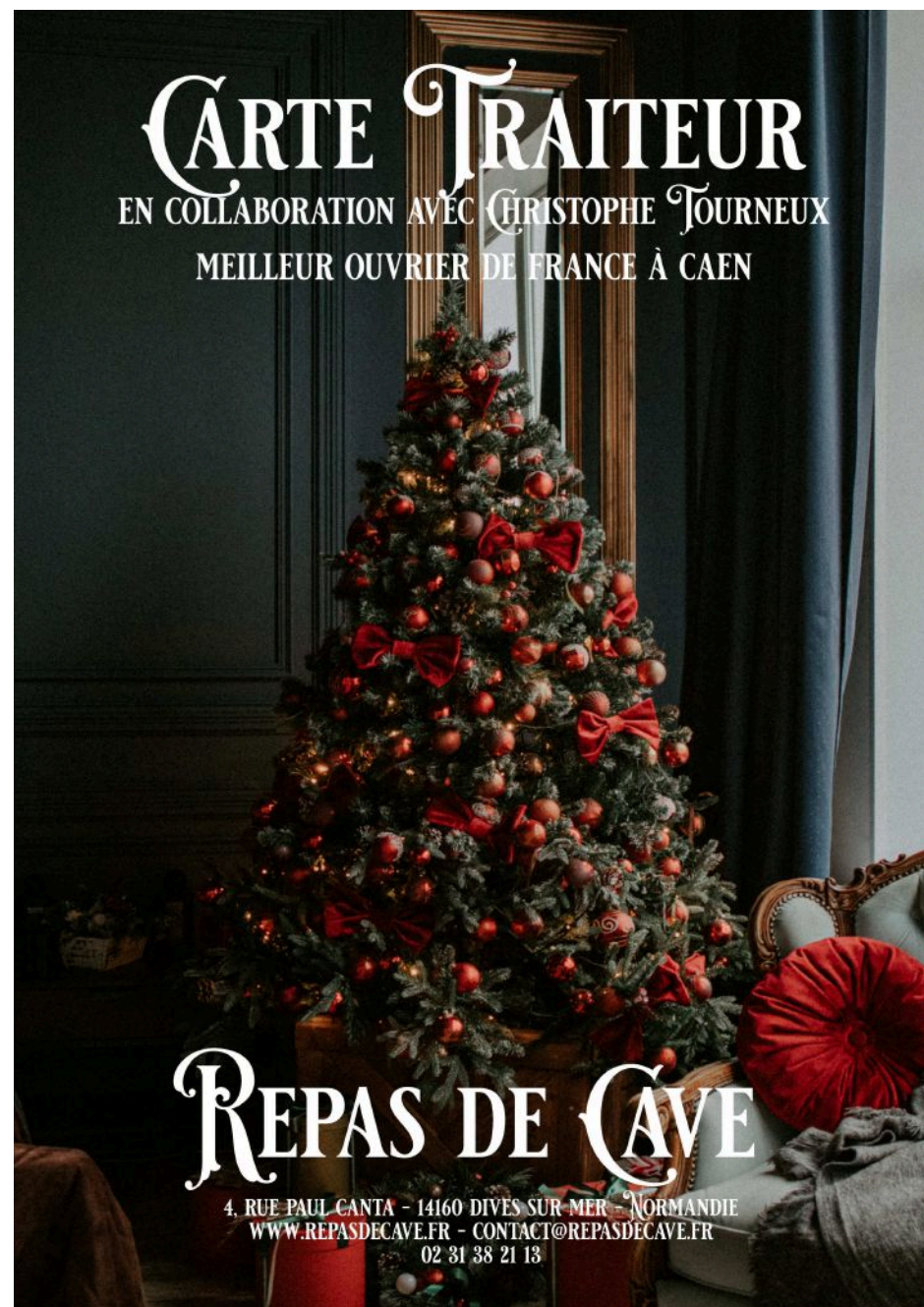
POUR LES PLATS TRAITEUR

Pour le 24 Décembre,

Passez commande avant le 17 Décembre compris.

Pour le 31 Décembre,

Passez commande avant le 27 Décembre.



CARTE TRAITEUR
EN COLLABORATION AVEC CHRISTOPHE TOURNEUX
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE À CAEN

REPAS DE CAVE
4, RUE PAUL CANTA - 14160 DIVES SUR MER - NORMANDIE
WWW.REPASDECAVE.FR - CONTACT@REPASDECAVE.FR
02 31 38 21 13

APÉRITIFS

Petits fours chauds assortis	13 variétés assorties	Le kg	45,00€
Plateau de Charcuterie fine	6-8 pers	Le plateau	32,00€
Macaron : foie gras chutney de pomme, gelée de cidre		La pièce	1,60€
Brioche au crabe	6/8 pers	30 pièces	26,50€
Pain surprise charcuterie	6/8 pers	30 pièces	22,70€

Américano Maison	70 cl	22,90€
Planteur (Fruits de la passion, Ananas/coco, Menthe / Fraise)	70 cl	19,00€
Champagne, Porto, Prosecco en boutique		

Plateaux prestige	2 spirales du charcutier
26 pièces	2 panna cotta foie gras chutney pomme
37,00€	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

ENTRÉES FROIDES

Pâté en croute Canard, pintade, foie gras, poire aux épices	49,90 €/kg
Pâté en croute Canard aux épices, foie gras, Butternut	49,90€/kg
Le Griottin Biscuit amande, ganache foie gras et confit de canard, biscuit pain d'épices, sabayon foie gras, glaçage et cerise griotte	7,00€
Finger de saumon gravlax Biscuit moelleux au crabe, mousse au saumon fumé, saumon gravlax, crème safran et citron	6,50€
Soufflé de crabe et gambas Biscuit financier au crabe, salade de crabe et gambas, pignon tomate séchée, émulsion de langoustine tartare de crabe, chips de crevette, guacamole gambas snackée	7,00€
Kubik Saumon	6,20€
Kubik Langouste	9,50€

ENTRÉES CHAUDES

Cassolettes de St Jacques à l'ancienne	9,90€
Bouchée à la reine au ris de veau et champignons (Feuilletage maison au beurre d'Isigny AOC)	7,50€
Escargot petit gris de Normandie au beurre à l'ail (la douzaine)	9,90€
Tarte Honfleuraise* St Jacques, crevettes, julienne de carotte, ciboulette	27,00 €/Kg
Tarte Périgourdine * foie gras, magret de canard, oignon confit, cèpes	27,00 €/kg
Tarte Saumon Printanière, saumon frais et fumé*	20,00€/kg
Tarte du pêcheur * Saumon, St Jacques, moules, crevettes, champignons, bisque de homard, fines herbes	27,00€/kg

*(Modèle de tarte : 4-6-8 pers)

POISSONS FROIDS

Demi langouste	pièce	24,00€
Saumon fumé Biologique (Maison Lucas)	kg	99,00€/kg
Gravlax (Maison Lucas)	kg	99,00€/kg
Terrine de langouste, aneth, gingembre et petits légumes	kg	54,00€/kg
Terrine de 3 poissons (St Pierre, saumon, Merlan)	kg	45,50€/kg
Tarama	kg	55,00€/kg
Œufs de Saumon Sauvage	100g	24,90€
Boutargue de Sardaigne	kg	168,00€/kg

Caviar Baeri d'Aquitaine	20g	42,00€
	30g	63,00€
	50g	95,00€
Promo Résa : -10% pour toute commande avant le 12 Décembre		

POISSONS CHAUDS

Prix par Personne, garniture comprise.

St pierre poché au citron et quenelle de St Jacques Sauce vin blanc citronné tagliatelles de légumes	16,20 €
Dos de turbot rôti au beurre d'algues Fondant de courgettes Sauce Normande moule, étuvée de carottes et champignons, crevettes	20,00 €
Médailon de St Jacques , saumon, crevette, petits légumes Herbes fraîches Algues nori Crème de crevettes Lasagnes de légumes	15.80 €

VIANDES CHAUDES

Prix par Personne, garniture comprise

Sauté de chapon en deux cuissons suprême rôti, cuisse fondante sauce vin jaune /morilles Gratin dauphinois au Comté	15,50€
Effiloché de paleron confit 24 h dressé comme un Rossini, Escalope de foie gras de canard , Sauce Périgueux Galette de potimarron	17,40€
Suprême de pintade farcie foie gras Sauce Morilles Purée à la truffe	16,50€
Jambon en croûte Sauce Pommeau Poêlé de légumes du moment Min 6 pers	12,00€
Ris de veau braisé sauce morilles Risotto aux butternuts	16,40€

GARNITURES

Prix par portion d'une personne

Purée à la truffe 180 G/pers	5.20 €
Risotto au butternut	3.30 €
Fondant aux courgettes	3.00 €
Tagliatelles de légumes quinoa noir, huile de truffe, estragon	3.20 €
Gratin dauphinois au Comté	3.40 €
Lasagnes de légumes	4.60 €

Tortellini aux truffes	250g	11,90€
Tagliatelles fraîches	250g	4,20€

DESSERTS MARTINE LAMBERT

LES BUCHES - 48,00€

1 taille - environ 1 litre - 6/8 personnes

LA SAINT MARTIN

Glace VANILLE de Madagascar, Sorbet FRAISE Mara des Bois, et mûre sauvage

LA FRANCHE MARIETTE

Sorbet CASSIS noir de Bourgogne, Sorbet FRUIT DE LA PASSION Maracuja du Brésil.

L'ANTOINETTE

Glace CAMEL AU BEURRE SALÉ, fine couche de chocolat croquant en son centre, Sorbet POIRE.

LA CAPPE

Sorbet CITRON VERT fraîchement pressé, Sorbet FRAMBOISE du Périgord et PECHE de Provence.

LA NOËL DES CHAMPS

Glace MARRON GLACE, Sorbet POIRE, SORBET CHOCOLAT

LA SUCCULENTE

Glace CAMEL, Sorbet CHOCOLAT, Glace PRALINE NOISETTES, incrustations de noisettes et amandes torréfiées.

LES DESSERTS GLACÉS

LE SUCCULENT

Trois couches de glaces : PRALINÉ-NOISETTES, CHOCOLAT & CAMEL au chaudron de cuivre, criblées d'amandes et noisettes torréfiées pas nos soins, accompagné de son coulis au Chocolat.

Individuel - 6,00€/l'unité

A partager - 42,00€/kg

LE MERVEILLEUX

Meringue française croquante, Sorbet FRAMBOISE et Meringue Italienne moelleuse.

Disponible en Individuel et Partageable (de 4 à 8 personnes).

Individuel - 6,00€/l'unité

A partager - 42,00€/kg

L'OMELETTE NORVEGIENNE

Une base au choix « sorbet de préférence », posée sur du biscuit de Savoie, le tout enrobé de meringue italienne moelleuse flammée.

Disponible en Partageable (de 2 à 8 personnes).

A partager - 44,00€/kg

FONDANT BAULOIS

Le Fondant Baulois se distingue par une texture de fondant au chocolat parfaitement homogène, une fine croute légèrement meringuée, et un délicieux goût chocolaté associé à une légère note au caramel au beurre-salé

Disponible en	200g (2/3 pers)	8,90€
	500g (6 pers)	21,00€
	Barre de 1,1 kg (15 pers)	41,00€