

DESSERTS

BUCHES MARTINE LAMBERT - 49,90€

1 taille - environ 1 litre - 4/6 personnes

LA SAINT MARTIN

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

L'ANTOINETTE

Glace caramel au beurre salé, Glace crème brûlée aux éclats de caramel, Sorbet poire

LA NOËL DES CHAMPS

Glace marron glacé avec morceaux, légèrement parfumée à l'Armagnac, Sorbet poire, Sorbet chocolat Bio Valrhona 74%

LA BELLE FILLE - 100% sorbet

les trois sorbets exotiques : Mangue, Fruit de la passion, Ananas

LA SUCCULENTE

Sorbet Chocolat bio Valrhona 74 %, glace Praliné Noisette, glace Caramel cuit au chaudron, criblée de noisettes et amandes torréfiées

LA CAPPE - 100% sorbet

Sorbet Citron Vert pressé main, Sorbet Pêche de Vigne, Sorbet cassis

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

2025

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
---	---

Champagne, Porto, Prosecco Whisky français, vieux rhums, eaux de vie Pétillant sans alcool Vin	en boutique
---	-------------

ENTRÉES FROIDES

Pâté en croute Volaille, foie gras de canard, morilles, vin jaune.	60,00€/kg
Pâté en croute Canard, pintade, poulet, foie gras, poire aux épices	60,00€/kg
Eclair Gambas Pâte à choux, légumes confit à l'huile de crustacés, gambas, cube de saumon, crème mousseline, tomates confites.	8,00€
Médailon de langouste et œuf mimosa Sur son lit de macédoine de légumes, crevette rose, œuf de hareng	12,00€

ENTRÉES CHAUDES

Cassolettes de St Jacques à l'ancienne	14,00€
Bouchée à la reine au ris de veau et champignons (Feuilletage maison au beurre d'Isigny AOC)	8,50€
Feuilleté de la mer Saumon St Jacques Lotte Gambas Etuvé de carottes et champignons, crème de gambas safrané	10,00€
Escargot petit gris de Normandie au beurre à l'ail (la douzaine)	12,90€
Tarte Périgourdine * foie gras, magret de canard, oignon confit, cèpes	30,00€/kg
Tarte Honfleuraise* St Jacques, crevettes, julienne de carotte, ciboulette	30,00€/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 Maison Lucas	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, guanciale et huile de truffe	4,50€
Fondant de courgette et basilic	4,00€
Purée de patate douce et noisettes torréfiées	4,00€
Gratin dauphinois au Comté	4,00€

POISSONS CHAUDS

Prix par Personne, garniture comprise.

Filet de St pierre et quenelle de Saumon Sauce à l'oseille Fondant de courgettes et basilic	19,00€
Tournedos de bar sauvage Crevette, petits légumes et fines herbes Sauce Nantaise (réduction échalotes et vin blanc beurre et crème fraîche, pointe de citron) Lasagnes de légumes	20,00 €
Poissons en croûte de feuilletage au beurre Saumon, sandre, gambas à la mousseline de bisque de gambas sauce Choron (réduction échalotes ,vin blanc , poivre, estragon, crème fraîche, dés de tomate) Fondant de courgettes et basilic	19,00 €

VIANDES CHAUDES

Prix par Personne, garniture comprise.

Sauté de Chapon en deux cuissons Suprême et rôti Cuisse fondante sauce vin jaune et morilles Gratin de butternut, pomme de terre et lard fumé	19,00€
Paleron de veau confit et farci au foie gras Légumes anciens confits Galette de potimarron noisette Jus de veau aux épices de Noël	19,00€
Croustillant de canard cèpes et foie gras Crèmeux de cèpes Purée de patate douce noisette torréfiée	19,00€
Jambon en croûte Sauce Pommeau et cidre de glace de la ferme de Billy Gratin Dauphinois Min 6 pers	14,50€
Ris de veau braisé sauce morilles Risotto aux légumes anciens, guanciale 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