

# REPAS DE CAVE

4, rue Paul Canta

14160 DIVES SUR MER

02 31 38 21 13 - [contact@repasdecave.fr](mailto: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 19h00

Le 1er Janvier - de 10h00 à 12h30

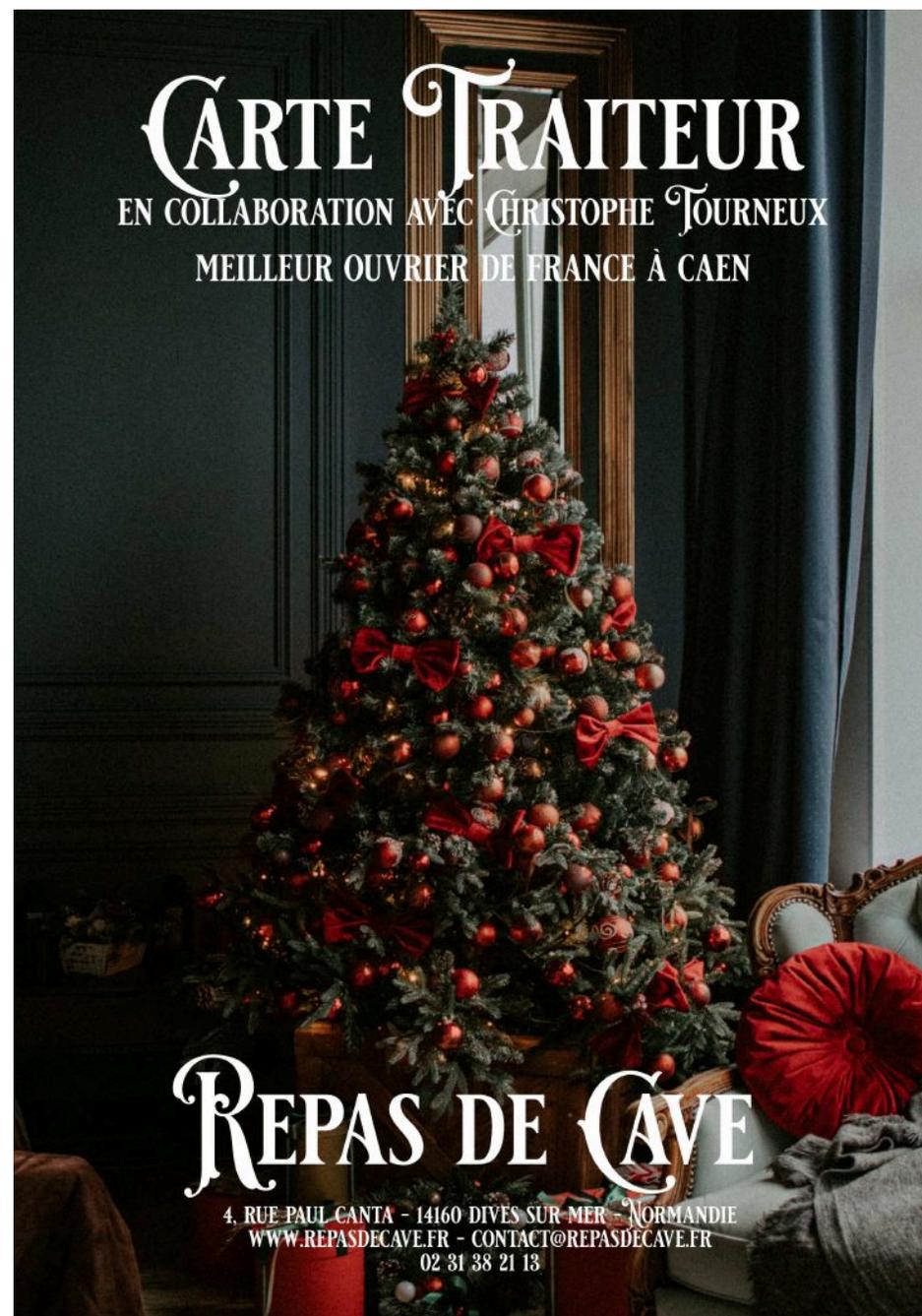
Quantités limitées

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 22 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](http://WWW.REPASDECAVE.FR) - [CONTACT@REPASDECAVE.FR](mailto:CONTACT@REPASDECAVE.FR)  
02 31 38 21 13

# APÉRITIFS

Petits fours chauds assortis	13 variétés assorties	Le kg	46,00€
Plateau de Charcuterie fine	6-8 pers	Le plateau	34,00€
Macaron : foie gras chutney de pomme, gelée de cidre		La pièce	1,70€
Brioche au crabe	6/8 pers	30 pièces	36,50€
Pain surprise charcuterie	6/8 pers	30 pièces	23,40€

Américano Maison	70 cl	24,90€
Planteur (Fruits de la passion, Ananas/coco, Menthe / Fraise)	70 cl	19,00€
Champagne, Porto, Prosecco	en boutique	

<b>Plateaux prestige</b>	2 cubes du charcutier
26 pièces	2 panna cotta foie gras chutney pomme
38,00€	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

## 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

# ENTRÉES FROIDES

<b>Pâté en croute</b> Canard, pintade, foie gras, poire aux épices	54,40 €/kg
<b>Pâté en croute</b> Canard aux épices, foie gras, Butternut	54,40€/kg
<b>Le Scotland</b> Financier salé au crabe, mousse de saumon, jardin de légume	7,00€
<b>L'éclair gambas</b> Salade de légumes confits à l'huile de crustacés, gambas tomate et pignon de pin et gambas rôtie, crème de mousseline, cube de saumon en bavaroise, œufs de truite, le tout dans sa pâte à choux	6,50€

# ENTRÉES CHAUDES

<b>Cassolettes de St Jacques</b> à l'ancienne	10,30€
<b>Bouchée à la reine</b> au ris de veau et champignons (Feuilletage maison au beurre d'Isigny AOC)	7,50€
<b>Escargot petit gris de Normandie</b> au beurre à l'ail (la douzaine)	10,80€
<b>Tarte Honfleuraise*</b> St Jacques, crevettes, julienne de carotte, ciboulette	27,00 €/Kg
<b>Tarte Périgourdine *</b> foie gras, magret de canard, oignon confit, cèpes	27,00 €/kg
<b>Tarte Saumon Printanière, saumon frais et fumé*</b>	20,00€/kg
<b>Tarte du pêcheur *</b> 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	25,00€
Saumon fumé Biologique Maison Lucas	kg	Suivant arrivage
Gravlax Maison Lucas	kg	
Terrine de 3 poissons ( St Pierre, saumon, Merlan)	kg	45,50€/kg
Tarama	kg	57,00€/kg
Boutargue de Sardaigne	kg	168,00€/kg

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

# POISSONS CHAUDS

Prix par Personne, garniture comprise.

<b>Filet de Saint Pierre</b> Quenelle de St Jacques, crème de langoustine, fondant de courgettes	17,60 €
<b>Fondant de St Jacques, saumon des îles</b> <b>Féroé croûte d'amande</b> Sauce gambas poivre de timur Fondant de courgettes	17,10 €
<b>Tournedos de bar et gambas</b> , mousseline de gambas Sauce champagne Lasagnes de légumes	18,20 €

# VIANDES CHAUDES

Prix par Personne, garniture comprise

<b>Suprême de chapon</b> farci de ses cuisses confites Sauce vin jaune /morilles Gratin dauphinois au Comté	14,90€
<b>Suprême de pintade</b> farcie foie gras Sauce Morilles Purée à la truffe	17,10€
<b>Jambon en croûte Sauce Pommeau et cidre de glace de la ferme de Billy</b> Poêlé de légumes du moment Min 6 pers	12,50€
<b>Ris de veau</b> braisé sauce morilles Risotto artichaut, huile de truffe	17,40€

# GARNITURES

Prix par portion d'une personne

Purée à la truffe 180 G/pers	5.60 €
Risotto artichaut, huile de truffe	3.70 €
Fondant de carottes yuzu	3.40 €
Fondant de courgettes	3.40 €
Gratin dauphinois au Comté	3.50 €
Lasagnes de légumes	4.60 €

# 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

### L'ANTOINETTE

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

### LA NOËL DES CHAMPS

Glace MARRON GLACE, Sorbet POIRE, SORBET CHOCOLAT

### LA BELLE FILLE

Glace MARTINIQUE (légèrement vanillée, écorces d'oranges confites, paillettes de chocolat, parfumé de rhum agricole), Sorbet GROSEILLE, Sorbet CLEMENTINE fraîchement pressées.

## LES DESSERTS GLACÉS

### LE SUCCULENT

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

Disponible en Partageable (de 2 à 8 personnes - 58,00€/kg) et en individuel 7,30€ pièce.

### LE MERVEILLEUX

Meringue française croquante, Sorbet FRAMBOISE et Meringue Italienne moelleuse.

Disponible uniquement en Individuel 7,60€ pièce.

### 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 uniquement en Individuel 8,90€ pièce.

## 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)	9,00€
	500g (5/6 pers)	22,00€
	750g (8/10 pers)	44,00€
	Barre de 1,1 kg (10/12 pers)	44,00€

## SANS OUBLIER...

Cèpes - morilles - girolles (Champignons français)

Marrons glacés d'Ardèche

Chocolats Chapon & Bonnat

Panettones - thés de Noël

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