

Menu Grand soir 29,00 €/pers

Entrée au choix

Ravioles de langoustine, bouillon de volaille aux herbes Thai
Mille-feuille de foie gras façon tarte Tatin
Noix St Jacques a la crème de vanille
Parfait de saumon et asperge vertes
Eclair de foie gras

Plat au choix

Mille-feuille de daurade a la Provençale
Chapon et sa farce hivernale
Magret de canard au cidre
Filet de bœuf aux champignons des bois

Dessert au choix

(pâtisserie ou glace)

Apéritif festif

Plateau fours salés à chauffer 25p. □ 22,50
Plateau canapés festifs 24p. □ 29,50
Plateau apéritif verrines 9p. □ 19,50
Plateau assorti prestige 22p. □ 34,00
Cube macarons salés 12p. □ 23,00

LE CHEF CHEZ SOI

Menu à emporter
(prêt à servir pour 2 minimum)

Garniture des viandes:

Pomme paillason aux légumes, carotte confite et tian de courgette

Garniture des poissons:

Courgette et tomates cerises rôties a l'huile de romarin et écrasé de pomme de terre a l'huile d'olive et olive noire

|| Toutes nos commandes sont payables d'avance ||

Macarons: Vanille huile d'olive BIO, café, chocolat, pistache, praliné, vanille, framboise, fraise, citron, passion, caramel beurre salé, Noix de coco, cassis, réglisse, violette, rose, coquelicot, Carambar, Tagada, pomme fizz, Coca Cola
Pyramide coffret 24 Macarons - 38,00 €
Pyramide coffret 40 Macarons - 59,00 €
Plateau fours frais sucrés 25p □ 29,50 €

SUGGESTIONS TRAITEUR

Entrées

Saumon fumé maison 65,00 € le kg
Parfait de saumon et asperge vertes □ 12,00
Foie gras maison, confiture d'oignon et briochette au beurre salé □ 15,00
Mille-feuille de foie gras façon tarte Tatin □ 12,00
Noix St Jacques a la crème de vanille □ 14,00
Tourtière de ris de veau et volaille sauce au foie gras □ 14,00
Noix de St Jacques Dieppoises en croûte d'herbe □ 14,00
Mille-feuille de Noix de St Jacques et foie gras poêlé □ 15,00
Profiteroles de noix de Saint Jacques aux morilles □ 15,00
Filet de turbot a l'estragon □ 18,00
Marmite Dieppoise lûtée □ 20,00

Menu Grand Chef 38,00 €/pers

Entrée au choix

Filet de turbot a l'estragon
Profiteroles de Noix de St Jacques aux morilles
Tourtière de ris de veau et volaille sauce au foie gras
Mille-feuille de Noix de St Jacques et foie gras poêlé
Demi langouste froide sauce cocktail, petits légumes

Plat au choix

Filet de bœuf façon Rossini
Carré de veau beurre de champignons
Pavé de selle d'agneau croquantine d'herbes ailées
Marmite Dieppoise lûtée

Dessert au choix

(pâtisserie ou glace)

Les pains (sur commande)

Petits pains de table individuels
Baguettes traditions et céréales

Mini-ballotin de table 3,80 €

Deux chocolats maisons et un macaron

Plats garnis

Mille-feuilles de daurade a la Provençale □ 16,00
Pavé de cabillaud au Champagne □ 16,00
Chapon et sa farce Hivernale □ 16,00
Magret de canard au cidre pomme cassonade □ 16,00
Filet de bœuf aux champignons des bois □ 16,00
Pavé de selle d'agneau croquantine d'herbes aillée □ 18,00
Filet de bœuf façon Rossini □ 19,00
Carré de veau beurre de champignons □ 20,00
Filet de Turbot a l'estragon □ 20,00
Marmite Dieppoise lûtée □ 22,00

Bûches pâtissières

CHOCOLAT CHOCOLAT CHOCOLAT *nouveau*

Biscuit noisette, crème chocolat noir, lactée et blanc satin, sablé noisette et écailles de chocolat.

CARMELIA *nouveau*

Biscuit chocolat noir, crémeux caramel Batna, mousse chocolat caramel, chantilly lactée vanille, glaçage lacté.

TROPICALE *nouveau*

Biscuit capucine noix de coco, confit exotique, chantilly cocktail des caraïbes.

CHOCOZU

Meringue cacao, crémeux chocolat Yuzu, mousse chocolat aux éclats croquants, chantilly cacao.

ISPAHAN

Macaron, framboises entières, fruit de litchi et crème fondante aux senteurs de roses.

Accompagnement coulis de fruits rouges

PHILADELPHIA

Crème a cheese cake, sablé croquant aux amandes, compotée de cassis soupçon de violette

Bûches glacées

BUCHERON

Glace chocolat grand cru a 70% de cacao, Parfait vanille gousse de Madagascar, Streusel pressé et copeaux de chocolat a la fleur de sel

YELLOW

Glace chocolat lait passion, sorbet mangue, caramel moelleux passion sablé pressé au beurre normand

MOJITO

Sorbet Mojito, meringue fondante, cœur de sorbet framboise, dacquoise aux amandes et guimauve au zestes de citrons verts

SICILIEN

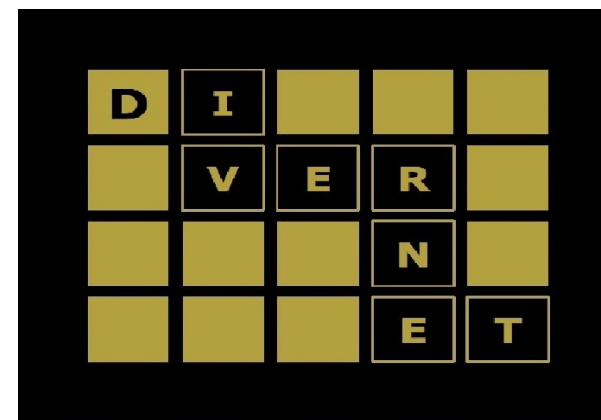
Sorbet fraise, glace pistache aux éclats de pistaches grillées, macaron moelleux pistache.

MACARONS GLACES

Chocolat/Vanille/Caramel beurre salé

PROFITEROLES (4 choux / pers)

Choux croquants aux amandes et au sucre grain, glace vanille gousse de Madagascar et sauce au grand cru de chocolat 70% de cacao



**Membre de l'Académie Culinaire de France
Grand Prix Mercure d'Or**

Nouveau

Commandez sur internet et faites vous livrer chez vous avec www.marche-prive.boutique

136/138 GRANDE RUE
76200 DIEPPE
T.02 35 84 13 87
info@divernet-traiteur.com
www.divernet.fr