

Menu Grand soir 31,00 €/pers

Entrée au choix

Tiramisu au saumon gravelax crème d'aneth et gressins
Mille-feuilles de crevettes sauvages aux légumes et menthe fraîche
Mon éclair sésame, crème de petits pois au mascarpone, pépites de foie gras, chips de lard grillé.
Risotto de fruits de mer aux légumes d'hiver
Escalope de foie gras sur brunoise de pomme au caramel
Dieppois sauce périgourdine

Plat au choix

Suprême de pintade aux champignons des bois
Filet de cabillaud en croûte d'herbe crème de Champagne
Magret de canard au cidre
Filet de bœuf a la crème d'échalote

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 26p. □ 39,00
Cube macarons salés 12p. □ 23,00
Apéritives pâte de fruit salée 16p. □ 6,80

LE CHEF CHEZ SOI

Menu à emporter
(prêt à servir pour 2 minimum)

Garniture des viandes:

Pomme Anna, poêlée de légumes d'antan et navet confit

Garniture des poissons:

Gratin de légumes, topinambour confit, Tomate Origan

|| 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 68,00 € le kg
Tiramisu au saumon gravelax crème d'aneth et gressins □ 12,00
Mille-feuilles de crevettes sauvages aux légumes et menthe fraîche □ 12,00
Eclair sésame crème de petits pois pépites de foie gras, chips de lard grillé □ 12,00
Mille-feuille de foie gras façon tarte Tatin □ 12,00
Risotto de fruits de mer aux légumes d'hiver □ 12,00
Escalope de foie gras pomme au caramel Dieppois sauce périgourdine □ 12,00
Profiteroles de Noix de St Jacques aux morilles □ 15,00
Noix de ris de veau aux champignons des bois □ 15,00
Mille-feuilles de barbue au pomme et glace de cidre □ 15,00
Noix de Saint Jacques façon Rossini □ 15,00
Foie gras maison, confiture d'oignon et briochette au beurre salé □ 15,00
Marmite Dieppoise lûtée □ 19,00

Menu Grand Chef 39,00 €/pers

Entrée au choix

Profiteroles de Noix de St Jacques aux morilles
Noix de ris de veau aux champignons des bois
Mille-feuilles de barbue au pomme et glace de cidre
Noix de Saint Jacques façon Rossini

Plat au choix

Pavé de turbot a l'orange, coriandre et cardamome
Filet de bœuf au St Emilion et chocolat
Noix quasi de veau au 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 de traditions

Mini-ballotin de table 4,90 €

Quatre chocolats maisons

Plats garnis

Suprême de pintade aux champignons des bois □ 16,00
Filet de cabillaud en croûte d'herbe crème de Champagne □ 16,00
Magret de canard au cidre □ 16,00
Filet de bœuf a la crème d'échalote □ 16,00
Pavé de turbot a l'orange, coriandre et cardamome □ 20,00
Filet de bœuf au St Emilion et chocolat □ 19,00
Noix quasi de veau au beurre de champignons □ 19,00
Pavé de selle d'agneau croquantine d'herbes ailées □ 19,00
Marmite Dieppoise lûtée □ 22,00

Bûches pâtissières

FRAMBOISE DES NEIGES *nouveau*

Biscuit Joconde aux zestes de citron, écrasé de framboises, fruits des bois, crémeux léger au fromage blanc, sablé Breton, glaçage des neiges et crème fouettée

PERFECT *nouveau*

Un dosage parfait entre le chocolat noir intense, le chocolat lait onctueux et le zeste d'un pamplemousse, avec un biscuit moelleux chocolat et un sablé croquant au beurre normand

LE MONT BLANC 2018 *nouveau*

Sur un biscuit aux amandes et marrons, un cœur de meringue et une compotée de mandarine, crème sublime à la vanille et crème de marron.

CHOCOLAT CHOCOLAT CHOCOLAT

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

TROPICALE *Un mélange subtil*

Biscuit capucine à la noix de coco, confit exotique, crème fouettée cocktail des caraïbes.

ISPAHAN

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

Accompagnement coulis de fruits rouges

Bûches glacées

LE MONT BLANC GLACE *nouveau*

Glace aux œufs aux gousses de vanille de Madagascar, parfait glacé aux marrons, marron glacé, meringue et dacquoise

BUCHERON

Glace chocolat grand cru à 70% de cacao, parfait glacé vanille gousse de Madagascar, Streusel pressé et copeaux de chocolat à la fleur de sel

YELLOW

Crème glacée au chocolat au lait et fruit de la passion, sorbet à la mangue, caramel moelleux passion, sablé Normand

SICILIEN

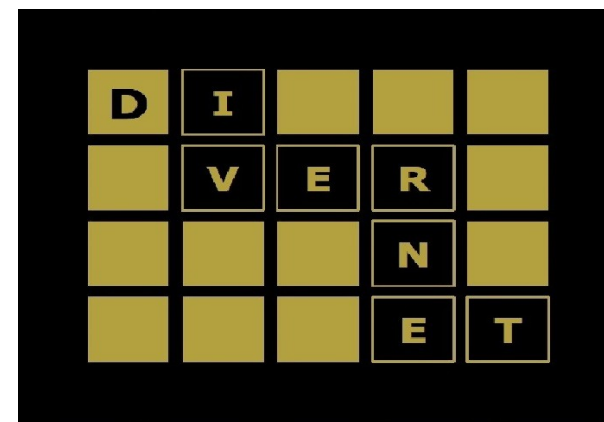
Sorbet fraise, glace à la pistache de Sicile et aux éclats de pistaches grillées, macaron moelleux pistache.

MACARONS GLACES

À la Noisette et à la framboise
(4 choux / pers)

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