

# Restaurant A la Marmite Dieppoise

8, rue st jean 76 200 Dieppe tel : 02.35.84.24.26

Réservation et tous renseignements sur : [lamarmittedieppoise@orange.fr](mailto:lamarmittedieppoise@orange.fr)

## Pour Réussir Vos Repas De Fête

\*\*\*\*

### Les mises en bouche (pour 5 /6 personnes)

Assiette mises en bouche (froid) 25 pièces	20.00€
Plateau petits feuilletés (chaud) 25 pièces	20.00€
Planche tapas (5personnes)	20.00€
Verrines variées maison les 10	13.00€

\*\*\*\*

### Foie gras de canard maison (nature, figues)

Bloc de ~ 500g pour 8 à 10 personnes	45.00€
Foie gras de canard maison nature ou figues	6.00 € la part

### Plateau ballotin (galantine, terrine, jambon de montagne et foie gras)

Commande A partir de 4 personnes	8.00€ la part
Poche de Confiture d'oignons	6.00€

### Le Saumon fumé par nos soins

Filet de saumon tranché main environ 24 tranches	38.00€ (pour 8 à 10 personnes)
Filet de saumon tranché main 10 tranches	18.00€ (pour 5 personnes)
Saumon fumé maison (1 personne) 3 tranches	6.00€ la part
Saumon gravela maison 12 tranches	24.00€ (4 à 6 personnes)

### Plateau trio (saumon fumé, gravela, Gambas) A partir de 4 personnes 8.00€ par per

### Plateau de fruits de mer (4 huitres, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises,

Demi tourteaux, 3 Langoustines, amandes et garniture) par personne 27.00€ la part

**Plateau de fruits de mer royale** servi avec demi-homard avec (supplément 15.00€)

**Plateau d'huitres** plateau de 36 pièces avec citron et vinaigre échalotes 60.00€

Ces plats sont disponibles du 18 Décembre au 10 janvier

Commande minimum 2 jours avant votre date

# Restaurant A la Marmite Dieppoise

8, rue st jean 76 200 Dieppe tel : 02.35.84.24.26

## ENTREES CHAUDES

### tarif portion

Mijoté d'escargots aux pommes et lardons beurre d'ail	10.00€
Crémeux topinambours, ST Jacques et Crispi de lard	12.00€
Mousseline de poissons crabes et langoustine	10.00€
Tourte Ris veau et Foie gras, sauce grand veneur	12.00€

## NOS PLATS CHAUDS

### tarif portion

La sauce qui accompagnera vos viandes :

(Crème de morilles, sauce fruits secs, sauce à l'orange miel et épices, grand veneur)

\*\*\*

Suprême de volaille rôti, sauce fruits secs	12.00€
Mijoté de canard à l'orange de Noël au miel et épices douces	12.00€
Filet de bœuf en croute Wellington sauce foie gras (6 personnes minimum)	14.00€
Magret de canard rôti (sauce au choix)	13.50€
Palet de veau (sauce au choix)	13.50€
Découpe de chapon (sauce au choix)	13.50€
Pavé de selle d'agneau aux herbes façon Chimichurri	13.50€
Marmite de Ris de veau velouté de homard	23.00€
Marmite de ris de veau crème de morilles	23.00€

\*\*\*

La Marmite Dieppoise (lotte, turbot, St Jacques, julienne, moules, langoustine)	28.00€
La Choucroute du pêcheur (turbot, haddock, saumon fumé, moules, langoustine)	23.00€
Cocotte de lotte et St Jacques et crevette sauce normande ou crustacé	20.00€
Filet de turbot sauce homardine sur petits légumes	20.00 €

Tous les plats sont accompagnés de leurs garnitures

En plus (Purée de céleri et pomme de terre, patate douces au cumin, pdt nature) 12.00€

# *Restaurant A la Marmite Dieppoise*

*8, rue st jean 76 200 Dieppe tel : 02.35.84.24.26*

---

*POUR TOUTES AUTRE ENVIES POUR VOS FÊTE NOUS RESTONS  
A VOTRE ECOUTES*

**Ici passer votre commande**

**Nom de famille :**

**Numéro de tel :**

**Adresse :**

**Date de retrait de votre commande :**

**Choix de la commande :**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

**--Règlement à la commande**

**date et signature du client**

