

# 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**

## Pour Réussir Vos Repas De Fête

\*\*\*\*

### Les mises en bouche

Assiette mises en bouche (froid) 38 pièces	32.00€
Boite petits feuilletés (chaud) 28 pièces	25.00€
Boite panachés exotiques 25 pièces	25.00€
Boite saucissonnage et tapas (6 à 8 personnes)	23.00€

\*\*\*\*

### Foie gras de canard maison

Bloc de ≈ 500g pour 8 personnes	70.00€
---------------------------------	--------

### Plateau terroir (Pâté en croute, jambon de pays, foie gras de canard)

Commande A partir de 5 personnes	12.00€ la part
----------------------------------	----------------

### Le Saumon fumé par nos soins

Filet de saumon tranché main 24 tranches	45.00€ (pour 8 à 10 pers)
Filet de saumon tranché main 12 tranches	23.00€
Saumon gravela maison 18 tranches	30.00€

Le TRIO (saumon fumé, Tataki de Thon sésame, Gambas et fromage frais Yuzu)	12.00€ la part
--	----------------

### Les fruits de mer

\*\*\*

### Plateau Festif (4 huitres, bulots, bigorneaux, crevettes roses et grises, Demi tourteaux,

3 Langoustines, amandes et garniture) par personne	30.00€ la part
--	----------------

### Plateau Royal servi avec demi-homard et garniture (supplément 17.00€)

Plateau d'huitres / 18 pièces avec citron et vinaigre échalotes, rince doigt	35.00€
/36 pièces avec citron et vinaigre échalotes	60.00€



# *Restaurant A la Marmite Dieppoise*

8, rue st jean 76 200 Dieppe tel : 02.35.84.24.26

## **Les Entrées**

**tarif portion**

\*\*\*

Foie gras de canard maison dressé, avec chutney	12.50 €
Saumon fumé maison tranché main, fromage frais Yuzu et citron	10.00€
St jacques et gravelax au citron et poivre, vert houmous patate douce curry	12.00€
Profiterole d'escargots, poireau, lard rôti et crème à l'ail	12.00€
Cassolette de st jacques, crevettes, coquillages et sauce safran	13.00€
Le Ris de veau, pomme et girolles	13.00€

## **Les plats chauds**

**tarif portion**

\*\*\*

Médaille de veau sauce Foie gras	14.50€
Le ½ Magret de Canard à l'orange de Noël, miel et épices douces	14.50€
Fricassée de chevreuil, griottes et airelles, grand veneur	14,50€
Découpe de chapon cuisiné crème de morilles	16.00€
Marmite de ris de veau velouté de homard morilles	25.00€

\*\*\*

La Marmite Dieppoise (lotte, turbot, St jacques, julienne, moules, langoustine)	28.00€
La Choucroute du pêcheur (turbot, haddock, saumon fumé, moules, langoustine)	23.00€
Matelote de lotte, chips chorizo sauce homardine	20.00€
Le filet de turbot à la Dieppoise	20.00 €

**Tous les plats sont accompagnés de leurs garnitures**

**En plus** (Purée de céleri et pdt / patate douces au cumin/ pdt nature) 8 pax 12.00€

---

*Dernière prise de commande le 21 pour Noël et  
28 pour le jour de l'an*

---

*le*

# *Restaurant A la Marmite Dieppoise*

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

**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**

*joyeuses fêtes*