



# Plats à emporter

(semaine du 15 au 21 mai 2020)

Menu complet (entrée + plat + dessert) à 26€

Formule (entrée + plat) ou (plat + dessert) à 22€

## Entrées :

*Conditionné dans un récipient à usage unique. Conserver au frais et consommer froid dans les 24 heures*

- Tiramisu de crustacés de nos côtes et avocat pilé aux épices d'ailleurs, crème aigre doux
- Pissaladière, magret de canard au foie gras, copeaux de parmesan

## Plats :

*Conditionné dans un récipient à usage unique. Conserver au frais et consommer sous 24 heures. Réchauffer avec le couvercle dans un four à 120°C*

- Basquaise de cabillaud de pêche côtière, pommes grenailles de Normandie
- Cocotte de volaille de la ferme du Bec d'Or, primeur de légumes du marché Saint-Sauveur

## Desserts :

*Conserver au frais*

- Dacquoise à la coco et fruits rouges printaniers
- Tendre brownie au chocolat, crémeux pistache et framboise



# Pic Nic à emporter

22€

## « Bien-être »

Wrap de poulet, ketchup d'Espelette

\*\*\*\*

Salade de riz à la mangue et curry  
et haricots mango

\*\*\*\*

Minestrone de fruits frais aux épices

Petits financiers « maison »

½ litre d'eau, plate ou gazeuse

## « Végétarien »

Fraîcheur d'asperges au yaourt fermier  
et graines de Meaux

\*\*\*\*

Taboulé de quinoa

Herbes sauvages et fruits de saison

\*\*\*\*

Smoothie rouge au gingembre

½ litre d'eau, plate ou gazeuse



## « Gourmand »

Salade de Penne à la Checca  
Copeaux de parmesan

\*\*\*\*

Pastrani de viandes séchées  
Pain de campagne aux céréales « BIO »

\*\*\*\*

Tarte sablée pistache framboise

½ litre d'eau, plate ou gazeuse



# Cave à emporter



- **Vin Blanc :**

Chardonnay BIO « Domaine de Cavenac » 18€

- **Vin Rouge :**

Aradim BIO « Domaine de Cavenac » 15€

- **Vin rosé :**

Minervois BIO « Domaine de Maels » 12€

- **Champagne :**

Besserat de Bellefont ½ bout. 28€

# Gourmandises à emporter

- Pont l'Evêque fermier de Mme Martin : 9€
- Confitures artisanales de la Création : 8€ le pot de 500g
- Véritable andouille de Vire de la maison « Asselot » : 12€ les 200g
- Bière de Normandie « NORTHMAEN » : 5€
- Nos fameuses tripes à la mode de Caen : 13€ les 800g  
« Grand Prix International de la Tripière d'Or 2019, médaille de bronze »

**Toutes les règles sanitaires préconisées seront scrupuleusement respectées afin de sécuriser au mieux notre rencontre**

**Clôture des commandes 48H à l'avance  
Commande et paiement à distance par téléphone au 02 31 86 22 26  
Ou sur notre site : [www.le-dauphin-normandie.com](http://www.le-dauphin-normandie.com)**

**[Accès à la vente en ligne](#)**

**Retrait à la réception du Dauphin, 29 rue Gémare – 14000 CAEN**