



Vos Plateaux
pour les fêtes
de fin d'année

APÉRITIF, FROMAGES ET RACLETTE
COEUR D'ARTICHAUT - DIVES SUR MER

Plateaux fromages

PLATEAU NORMAND

Pont l'Evêque Martin, Livarot de la Houssaye,
Camembert de Normandie, Tomme de Cambremer,
Pavé d'Auge, chèvre frais aromatisé, confit de cidre

35€

PLATEAU "PETITE TRIBU"

Pont l'Evêque, Camembert de Normandie, Comté Réserve,
tomme fermière aux fleurs, chèvre, tomme de brebis,
persillé de chèvre fermier, tête de moine

45€

PLATEAU "GRANDE TRIBU"

Pont l'Evêque, Camembert de Normandie, Saint Nectaire fermier,
Comté Réserve, Crémeux de Bourgogne à la truffe, tomme
fermière aux fleurs, tomme de brebis, chèvre, tomme de
Cambremer, tomme de chèvre au bleu, tête de moine, confit de cidre
et Calvados du manoir d'Apreval

55€

PLATEAU CRÉATIF

Pavé d'Auge & cranberries bio
Camembert de Normandie & confit de cidre et Calvados
Gorgonzola à la cuillère & miel de printemps normand
Chèvre frais & confit de cerise au piment d'Espelette
Brie fermier à la truffe noire
et autres surprises

65€

Tous nos plateaux comportent des fruits frais ou
secs ou à coque, en cas d'allergie quelconque
merci de nous le signaler en amont.



PLATEAU RACLETTE CLASSIQUE

Environ 220g de fromage à raclette :

nature, fumée, ail des ours, poivre, vin blanc, fourme d'Ambert...

120g de charcuteries (rostello, jambon cru 12 mois, rosette, andouille de Vire, saucisson à l'ail, chorizo...)



10€

LA PART



PLATEAU RACLETTE FESTIF



13€

LA PART

Inclut de la viande des Grisons, du jambon rostello à la truffe, de la raclette truffée et des condiments surprise

PLATEAU APÉRO DE FÊTES

Ce plateau peut vous servir d'apéritif (env. 10 personnes) ou d'entrée sous forme de plateau (env. 6 personnes) ... ou les deux !

Crudités et fruits de saison, fruits secs et à coque,

fromages, jambon sec à la truffe,

rillettes de saumon & saumon fumé maison

& blinis de sarrasin maison

Houmous de haricot blanc à la truffe

Mini burger avocat et saumon fumé

Mises en bouche charcutières :

mini pâté en croûte au canard

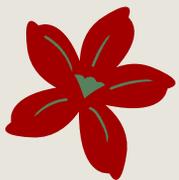
cake au foie gras et figue

mini galantine



80€

LE PLATEAU



ET DEMANDEZ LE MENU DE NOËL
À LA PETITE CANTINE !





*Les réservations sont possibles jusqu'au
20 décembre pour Noël et 27 pour le nouvel an
Quantités limitées, ruptures possibles avant cette date limite*

*Les tarifs indiqués ne tiennent pas compte de la caution de nos
plateaux (5€ pour un plateau seul et 10€ pour les plateaux avec
couvercle). Cette caution vous sera restituée au retour du plateau.*

Toute l'équipe vous souhaite de très joyeuses fêtes !!

CŒUR D'ARTICHAUT

PRIMEUR & FROMAGERIE

9 & 12 RUE PAUL CANTA

14160 DIVES SUR MER

02 31 39 03 48

WWW.CHEZ-COEUR-DARTICHAUT.FR