

Carte des fêtes

PRÉPAREZ VOTRE MENU
GOURMET ET LOCAL



Le Rheu
marais
chers

Lieu diti Coutance
35650 Le Rheu

02.99.14.95.70

★ Entrée

FOIE GRAS

- Foie gras entier conserve 80gr (1/2 pers) : 12€50
- Foie gras entier conserve 120gr (2/3 pers) : 18€50
- Foie gras entier conserve 180gr (3/4 pers) : 27€50
- PAIN D'ÉPICES**
- Pain d'épices artisanal (300gr) : 4€90 l'unité

★ Plat

BOUCHERIE / CHARCUTERIE / TRAITEUR

Renseignements et commandes à la boucherie

★ Fromage / apéritif

- Plateau (4/6 pers) : 25€*** dont 5€ de consigne
tomme pempa / comté / sourians / tommes brebis
- Plateau (8/10 pers) : 38€*** dont 5€ de consigne
fromage décoré / breton / 1st nectaire / petit brebis frais / tommes
au fenugrec / tommes de chèvre
- Plateau fromages aux choix** : Tarif sur demande*
- Plateau apéritif : 35€*** dont 5€ de consigne
comté / tommes pempa / buche de chèvre / P'tit breton
saucisson sec / chips de sarrazin

*compris 5€ de service (découpe, mise en place, décoration)

★ Pain / Viennoiserie

- Baguette tradi graines : 1€20
- Pain plié : 1€90
- Tradi choco : 1€
- Pain figues / miel / noisettes : 2€
- Pain fruits / graines 2€20
- Pain T80 au levain, nature ou graines : 3€ le 500gr / 6€ le 1kg
- Brioche de Mordelles : 6€90
- Brioche Gotchial nature : 4€95 (entière ou minis)
- Brioche Gotchial chocolat : 5€50 / (entière ou minis)

COMMANDE AVANT

- **SAMEDI 19 DECEMBRE -**
REVEILLON DE NOEL

- **JEUDI 24 DECEMBRE -**
REVEILLON DE LA

ST SYLVESTRE

★ Dessert

FRUITS

- Corbeille de fruits (6/8 pers) : 17€*** dont 5€ de consigne
bananes, clémentines, poires, pommes, kiwis
- Corbeille de fruits (10/12 pers) 35€*** dont 5€ de consigne
bananes, clémentines, poires, pommes, kiwis
- Corbeille de fruits au choix** : tarif sur demande*

DESSERTS GLACES

Perle meringuée par 5 : 14€50

Dôme coeur meringue recouvert de chocolat et de noisettes grillées
Au choix: glace caramel ou glace vanille ou glace chocolat

Dôme glacé (8/10 pers) : 31€50

Dôme l'original: glace vanille de Madagascar / caramel salé / sorbet poire
laqué de chocolat et recouvert d'amandes caramélisées

Dôme des îles: glace vanille de Madagascar / sorbet passion / sorbet
mangue sur dacquoise coco

Omelette norvégienne (6/8 pers) : 21€

(10/12 pers) : 35€

La ruby lemon: sorbet framboise/citron recouvert d'une
meringue italienne

La caravanne: glace caramel salé / vanille de Madagascar
recouvert d'une meringue italienne

Vacherin (8/10 pers) : 26€50

Glace vanille - sorbet fraise - Coeur de meringue recouvert de
chantilly

Verrine 1 personne (120ml) : 2€80 / l'unité

La Fraisille: vanille de Madagascar / fraise/coulis de framboise

La Breizhal: caramel salé / pomme / coulis de caramel salé

Caravanne: caramel beurre salé / vanille / coulis de caramel salé

La Bel Helen: chocolat / poire / coulis de chocolat

La Mang'passion: mangue / passion / coulis d'abricot

La Stracciatella: chocolat / stracciatella / coulis de chocolat

Bûche glacée : 20€50 (6/8 pers)

32€ (10/12 pers)

La Breizhal: glace caramel beurre salé et pomme sur sablé breton

Le Nougat glacé: nougat glacé avec pistaches et amandes
recouvert sur le dessus d'un glaçage à la framboise

La Suprême: glace vanille de Madagascar / glace châtaigne-Dambuie
sur chocolat -marrons

La Stracciatella: glace chocolat / glace au lait avec pépites de chocolat

L'Exotique: glace vanille de Madagascar infusée aux fèves de Tonka,
sorbet fruits de la passion, compotée de passion sur dacquoise coco

La Manganas: sorbet mangue / ananas sur dacquoise coco

La Carapécan: glace vanille noix de pécan et glace caramel salé
recouvert d'un glaçage chocolat sur croquant chocolat/caramel