

Carte des fêtes

PRÉPAREZ VOTRE MENU
GOURMET ET LOCAL


Le Rheu
maraischers

Lieu dit Coutance
35650 Le Rheu

02.99.14.95.70

★ Plat

BOUCHERIE / CHARCUTERIE / TRAITEUR

Renseignements et commandes auprès de la boucherie

★ Fromage / apéritif

Plateau fromages assortis (4/6 pers) : 25€*

Plateau fromage assortis (8/10 pers) : 38€*

Plateau fromages aux choix : Tarif sur demande

Plateau apéro mixte (4/6pers) : 28€

Plateau apéro végétarien (4 pers) : 23€

Plateau raclette : (4 pers) 18€50 , (6 pers) 24€90
uniquement fromage

★ 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 de mie : 2€90

Pain burger nature : 1€

Pain burger parfumé : 1€10 (curry jaune, tomate ou curry noir)

Mini burger nature : 0.30€

Mini burger parfumé : 0.35€ (curry jaune, tomate ou curry noir)

Brioche de Mordelles : 6€90

Brioche Gotchial nature : 4€95 (entière ou minis)

Brioche Gotchial chocolat : 5€50 / (entière ou minis)

Pain d'épices artisanal "Miel Jego"(300gr) : 5€60

Pain d'épices artisanal "La Fabrique"(500gr) : 6€35

★ Dessert

FRUITS

Corbeille de fruits de saison (6/8 pers) : 17€ *

Corbeille de fruits de saison (10/12 pers) : 35€ *

Corbeille de fruits au choix : tarif sur demande *

*dont 5€ de consigne corbeille

Commande avant le:

Samedi 18 décembre - réveillon de Noel

Vendredi 24 décembre -réveillon St Sylvestre

DESSERTS GLACES

Perle meringuée par 2: 5€80 / par 5: 14€50

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

Dôme glacé (8/10 pers) : 31€50

L'ORIGINAL: glace vanille de Madagascar /caramel salé/ sorbet poire
laqué de chocolat et recouvert d'amandes caramélisées

L'EXOTIQUE glace vanille de Madagascar/ sorbet passion / sorbet
mangue sur dacquoise coco

Omelette norvégienne (6/8 pers) : 21€

(10/12 pers) : 35€

LA CARAVANILLE : glace caramel salé / glace vanille de
Madagascar recouvert d'une meringue italienne

LA BEL HELEN : glace chocolat /sorbet poire /coulis de chocolat

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

LA CARAVANILLE: caramel beurre salé/ vanille/ coulis caramel salé

LA MANG'PASSION: mangue / passion /coulis d'abricot

LA NOUGAFRAME : nougat avec pistaches et amandes caramélisé
framboise et coulis de framboise

LA STRACCIATELLA : chocolat / straciatella /coulis de chocolat

Bûche glacée : 20€50 (6/8pers)

32€ (10/12 pers)

LA BREIZHAL : glace caramel beurre salé et pomme ,croquant chocolat
caramel

LE NOUGAT GLACE: nougat glacé avec pistaches et amandes
recouvert sur le dessus d'un glaçage à la framboise

LE RUBY WHITE : sorbet framboise, glace chocolat blanc sur croquant
fruits rouges

LE CHOCOPEC'NUT:glace chocolat et vanille avec noix de pécan sur
dacquoise noisette

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

LA MANGA'LEMON : sorbet mangue et citron vert sur dacquoise
citron vert

LA GOURMANDE : glace vanille, glace au lait et éclats caramel beurre
salé, glaçage chocolat sur croquant chocolat

Lot de 2 gâteaux individuels: 6€40

Vanille/chocolat

Caramel beurre salé/framboise

Mangue/fruit de la passion