



Apéritif

PLATEAU APERITIF

Composez votre plateau avec saucisson, fromage, foie gras, chips, amandes, olives...
Tarif sur demande

Entrée

FOIE GRAS

- Foie gras entier mi-cuit conserve 120gr (2/3 pers) : 18€05 / unité
- Foie gras entier mi-cuit conserve 170gr (3/4 pers) : 25€15 l'unité
- Foie gras entier mi-cuit conserve 280gr (5/6 pers) : 37€30 l'unité
- Foie gras entier mi-cuit sous vide 250gr (4/5 pers) : 31€80 l'unité
- Foie gras entier mi-cuit sous vide 450gr (8/10 pers) : 51€80 l'unité

PAIN D'ÉPICES

- Pain d'épices artisanal (300gr) : 4€90 l'unité

Plat

PLATEAU DE RACLETTE

- Composez votre plateau avec fromage à raclette, tomme pempa, cidre, poivre ou glaguettes : 200 gr/pers, environ 4.50€/pers

VOAILLES

- Poulet de 1kg 600 (4 pers) à 2kg 700 (6 pers) : 10€50/kg
- Pintade de 1kg 400 à 1kg 800 (4/6 pers) : 12€90/kg
- Cane de 2kg à 2kg 300 (4/5 pers) : 13€90/kg
- Canard de 3kg à 3kg 500 (6 pers) : 13€90/kg
- Dinde noire de 3kg à 3kg 500 (10/12 pers max) : 19€90/kg
- Dinde grise 4kg 800 à 5kg 500 (15/20 pers) : 19€50/kg
- Chapon 3 kg (6 pers) à 4kg (10 pers) : 20€90/kg
- Oie 4.500 à 5.5 kg (12 /14 pers max) : 20€90/kg

Fromage

- Plateau rectangle (4/6 pers) composé de tomme pempa / comté / sourians / tomme brebis : 22.50€/plateau *

Plateau rond (8/10 pers) composé de glaguettes / breton / st nectaire / petit brebis frais / tomme fenugrec / tomme de chèvre : 35€/ plateau *

Plateau fromages aux choix : Tarif sur demande*

*compris 5€ de service (découpe, mise en place, décoration)
dont 2€ de consigne plateau

Dessert

FRUITS

- Corbeille de fruits (4/6 pers) composée de bananes, clémentines, poires, pommes, kiwis : 15€/corbeille dont 5€ de consigne corbeille

Corbeille de fruits (8/10 pers) composé de un ananas, bananes, clémentines, poires, pommes, kiwis : 35€/corbeille dont 10€ de consigne corbeille

- Corbeille de fruits au choix : tarif sur demande

DESSERTS GLACES

- Tarte au citron meringuée (environ 8 pers) : 22€
- 4 tartelettes aux citrons meringuées : 12€90€
- 5 Perles meringuées : 14€50 (caramel salé ou vanille ou chocolat)
- Vacherin vanille fraise (8/10 pers) : 26€50
- Omelette norvégienne (6/8 pers) : 21€
- Omelette norvégienne (8/10 pers) : 35€
- Dôme glacé (8/10 pers) : 31€50
- Verrine 1 personne (120 ml) : 2€80 l'unité
- Bûche (6/8 pers) : 20€50 l'unité
- Bûche (8/10 pers) : 32€ l'unité

Parfums des Omelettes

- Caravanille** : caramel beurre salé/ vanille de Madagascar
- La Breizhal** : caramel salé/ pomme / coulis de caramel salé
- La Crème des Délices** : Crème brûlée / framboise

Parfums des Verrines

- La Fraisille** : vanille de Madagascar / fraise / coulis de framboise
- La Breizhal** : caramel salé/ pomme / coulis de caramel salé
- Caravanille** : 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 Déliciosa** : vanille de Madagascar/ chocolat avec copeaux / coulis de chocolat

Parfums des Bûches:

- La Tendance** : pain d'épices / ananas sur fond de génoise
- La Breizhal** : caramel beurre salé/ pomme sur sablé breton
- La Crème des Délices** : crème brûlée / framboise sur croquant fruits rouges
- La Bel Helen** : chocolat / poire sur croquant chocolat
- La Mang'passion** : mangue / passion sur dacquoise coco
- La Déliciosa** : vanille de Madagascar / chocolat avec copeaux de chocolat recouvert d'un glaçage chocolat, sur croquant chocolat
- Le nougat glacé** : nougat glacé avec pistaches et amandes recouvert sur le dessus d'un glaçage à la framboise

Pain / Viennoiserie

- Baguette tradition aux graines d'épeautre : 1€20 / l'unité
- Baneton fruits ou pépites de chocolat ou figues : 1€60 / l'unité
- Brioche de Mordelles (type vendéenne, environ 500gr) : 6€90 / l'unité
- Brioche Gotchial nature (environ 400gr) : 4€95 / l'unité
- Brioche Gotchial chocolat (environ 400gr) : 5€50 / l'unité
- Crêpe : 0€65 / l'unité
- Galette : 0€65 / l'unité

COMMANDE AVANT LE

15 DECEMBRE

Notre carte festive

PRÉPAREZ VOTRE MENU
GOURMET ET LOCAL



Le Rheu
maraîchers

