

L'APERITIF

Pain surprise (64, 72 ou 80 toasts)	35,38 ou 41€
Canapé varié	1€ pièce
Chouquette au parmesan	0,80€ pièce
Réduction chaude	1€ pièce
Mini bouchées St Jacques ou bouchées à la reine	
Mini quiches, mini pizzas	
Mini paris brest au boudin noir et pommes	1,20€ pièce
Mini moelleux citron au saumon fumé	1,20€ pièce
Mini moelleux olives, ail et fines herbes	1,20€ pièce

LES ENTREES FROIDES

Coquille de saumon ou crabe	5,50€ pièce
Coquille de langouste	12€ pièce
1/2 Langouste nature ou bellevue	25€ pièce
Saumon fumé maison	48,50€ le kg
Terrines de poisson variées	24,90€ le kg
Jambon de cochon de lait	29,90€ le kg
Pâté en croûte au tartare de cèpes et foie gras	38,90€ le kg
Pâté en croûte Vigneron ou Gourmet ou Espelette	29,90€ le kg
Pâté en croûte saumon et bar au yuzu	33,90€ le kg
Rillettes de canard	22,90€ le kg
Foie gras de canard	130€ le kg
Galantine	29,90€ le kg

LES ENTREES CHAUDES

Coquille st-jacques à la bretonne	5,50€ pièce
Tarte fine de St Jacques et butternut	5,50€ pièce
Tarte fine au chorizo et chutney d'oignons rouges	5,50€ pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	5€ pièce
Boudin blanc (nature, truffé, trompettes)	prix au kg
Escargots pur beurre	7,50€ la douzaine

LES VIANDES (tarif sans garnitures)

Chapon au tartare de cèpes	10,00 €
Jambon de cochon de lait sauce rôti	9,00 €
Chapon rôti à la boulangère	10,00 €
Poularde aux morilles	12,90 €
Pavé de filet de kangourou grand veneur	11,00 €
Epaule de sanglier confit aux figues	10,00 €
Tournedos de chevreuil	12,00 €
sauce vin de Bourgogne et raifort	

LES POISSONS CHAUDS (tarif sans garnitures)

Filet de saint pierre sauce champagne	10,00 €
Lotte sauce normande au Noilly prat	10,00 €
Filet de bar grillé sauce citronnée	10,00 €
Pavé de lieu jaune sauce yuzu	8,50 €
Filet d'Empereur sauvage sauce hollandaise	11,50 €
Pavé de sandre sauvage sauce citronnée	10,00 €

LES GARNITURES

Fondue de poireaux aux cèpes	2,80 €
Gratin dauphinois	2,50 €
Pommes à la myrtille	2,20 €
Gratinée de mirepoix de légumes anciens	2,80 €
Pommes de terre boulangère	2,20 €
Flan de légumes à la badiane	2,20 €
Ecrasé de patates douces aux éclats de noisettes	2,50 €
Gourmandise de châtaignes et ses champignons à la crème	2,80 €

LES PREPARATIONS BOUCHERES CRUES

Tout notre assortiment de rôtis pour 2/4/6/8 personnes

Viandes

Rôti de porc Diable ou Pruneaux

Rôti de veau ORLOFF

Rôti de bœuf

Rôti d'épaule d'agneau beurre maître d'hôtel ou pesto

Jambon de cochon de lait, etc...

Volailles

Rôti de chapon tartare de cèpes

Rôti de pintade chaponnée tartare de cèpes

Rôti de dinde beurre maître d'hôtel ou pruneaux

Poulardes, chapons, pintades chaponnées, canettes

LES GIBIERS

Nous sommes à votre disposition pour toute commande

- de viande pour fondues, pierrade

- de charcuterie et fromages pour raclette

NOS SPECIALITES

Boudin noir à la saveur du verger : Médaille d'or 2006

Boudin blanc : Prix France Ouest 2006

Andouille de campagne : Prix d'Excellence 2010

Jambon cuit maison : Prix départemental 2014

En raison de difficultés d'approvisionnement sur certaines matières premières, nous ne sommes pas en mesure cette année de pouvoir vous garantir la disponibilité de tous nos produits. Merci de votre compréhension

Sylvain BESSIERRE

MAITRE ARTISAN

Boucher Charcutier Traiteur



met son savoir-faire à votre service

151, rue de Fougères

35700 RENNES

(02.99.36.40.45)

(06.89.52.53.93)

Salle de réception

Le Rocher breton

ST AUBIN D'AUBIGNE

www.lerocherbreton.fr

AU MARCHE DES LICES LE SAMEDI MATIN

E-mail : traiteur.bessierre@cegetel.net



MENU REVEILLON N°1

22,90€

3 Réductions chaudes

1 tranche de foie gras de canard

*Chapon rôti à la boulangère
Pommes de terre boulangère*

Moelleux au chocolat



MENU REVEILLON N°2

28,90€

Pâté en croûte au tartare de cèpres et foie gras

Bouchée de St-Jacques à la bretonne

*Pavé de filet de kangourou sauce grand veneur
Gourmandise de châtaignes et ses champignons à la crème*

Gâteau trois chocolats