

# LES PREPARATIONS BOUCHERES CRUES

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

## VIANDES

|   |              |
|---|--------------|
| Rôti de porc Diable ou Pruneaux ou Pesto ou Abricots .....  | 14.90€ le kg |
| Rôti de veau ORLOFF .....                                   | 24.90€ le kg |
| Rôti de bœuf .....  | 26.90€ le kg |
| Rôti d'épaule d'agneau beurre maître d'hôtel ou pesto ..... | 23.90€ le kg |

## VOLAILLES

|   |              |
|---|--------------|
| Rôti de chapon tartare de cêpes .....                 | 29.90€ le kg |
| Rôti de pintade chaponnée tartare de cêpes .....      | 33.90€ le kg |
| Rôti de dinde beurre maître d'hôtel ou pruneaux ..... | 18.90€ le kg |
| Chapons .....   | 18.90€ le kg |
| Pintades chaponnées .....                             | 20.90€ le kg |
| Poulardes .....                                       | 18.90€ le kg |
| Dindes .....  | 19.90€ le kg |

## NOS SPÉCIALITÉS

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**

Edition 2023



JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

*Sylvain Bessierre*

**BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR  
MAÎTRE ARTISAN**

BOUTIQUE

151 RUE DE FOUGERES 35700  
RENNES

MARCHÉ DES LICES  
SAMEDI MATIN

SALLE DE RECEPTION  
LE ROCHER BRETON  
ST AUBIN D'AUBIGNÉ  
WWW.LEROCHERBRETON.FR

TRAITEUR.BESSIERRE@CEGETEL.NET

06 89 52 53 93

www.traiteur-bessierre.fr



# L'APERITIF

|  |              |
|--|--------------|
| Pain surprise ( 64, 72 ou 80 toasts ) .....  | 33,36 ou 39€ |
| Canapé varié .....   | 1€ pièce     |
| Chouquette au parmesan .....   | 0.80€ pièce  |
| Réduction chaude .....   | 1€ pièce     |
| <i>Mini bouchées St Jacques, Mini bouchées à la reine, Mini quiches, Mini pizzas</i> |              |
| Mini Paris brest au boudin noir et pommes .....                                      | 1€ pièce     |
| Mini éclair .....  | 1.20€ pièce  |
| <i>végétal ou St jacques ou Saumon fumé</i>  |              |

# LES ENTREES FROIDES

|  |              |
|--|--------------|
| Coquille de saumon ou crabe .....                      | 5.90€ pièce  |
| Saumon fumé .....                                      | 49.90€ le kg |
| Saumon gravelax .....                                  | 55.90€ le kg |
| 1/2 de langouste nature ou bellevue .....              | 24.90€ pièce |
| Terrine de St Jacques .....                            | 26.90€ le kg |
| Terrine d'écrevisse et médaillon de langouste .....    | 34.50€ le kg |
| Opéra saumon .....                                     | 5.90€ pièce  |
| Jambon à l'os de cochon de lait .....                  | 29.90€ le kg |
| Pâté en croute au tartare de cèpes .....               | 29.90€ le kg |
| Pâté en croûte ( Vigneron ou Espelette ) .....         | 29.90€ le kg |
| Rillettes de canard .....                              | 24.90€ le kg |
| Foie gras de canard .....                              | 130€ le kg   |
| Galantine .....  | 29.90€ le kg |
| Feuilleté saumon St Jacques à la fondue de poireaux .. | prix kg      |

# LES ENTREES CHAUDES

|   |             |
|---|-------------|
| Croustade de saumon à l'oseille .....           | 5€ pièce    |
| Coquille St-Jacques à la bretonne .....         | 6€ pièce    |
| Bouchée à la reine aux ris de veau .....        | 5€ pièce    |
| Boudin blanc (Nature, truffé, trompettes) ..... | prix kg     |
| Escargots pur beurre .....                      | 7.20€ la dz |

# LES VIANDES ( tarif sans garniture )

|  |                |
|--|----------------|
| Chapon au tartare de cèpes .....           | 9€ la part     |
| Jambon de cochon de lait sauce rôti .....  | 9€ la part     |
| Chapon rôti à la boulangère .....          | 9€ la part     |
| Cuisse de canette confite à l'orange ..... | 9€ la part     |
| Moelleux de Poularde aux morilles .....    | 11.90€ la part |
| Pavé de chevreuil grand veneur .....       | 10€ la part    |
| Filet mignon de sanglier .....             | 10€ la part    |
| Pavé de biche .....                        | 11€ la part    |

# LES POISSONS CHAUDS ( tarif sans garniture )

|   |               |
|---|---------------|
| Filet de saint pierre sauce citronnée ..... | 9.50€ la part |
| Pavé de turbot sauce champagne .....        | 11€ la part   |
| Filet de bar grillé à la fleur de sel ..... | 9.50€ la part |
| Pavé de lieu jaune aux petits légumes ..... | 6.50€ la part |

# LES GARNITURES

|   |               |
|---|---------------|
| Pommes de terre grenaille .....               | 2€ la part    |
| Gratin dauphinois .....                       | 2.30€ la part |
| Pomme à la myrtille .....                     | 1.80€ la part |
| Gratinée de mirepoix de légumes anciens ..... | 2.50€ la part |
| Flan butternut .....                          | 2.30€ la part |
| Tian de légumes .....                         | 2.50€ la part |
| Tombée de champignons aux herbes folles ..... | 2.50€ la part |
| Purée de pommes de terre douces .....         | 2.50€ la part |