

APERITIF

Pain surprise.....	33,36 ou 39€
Saucisse cocktail	prix au kilo
Canapé varié	0,90€ pièce
Chouquette au parmesan	0,60€ pièce
Réduction chaude	0,80€ pièce
Mini tarte au boudin	0,80€ pièce
Mini macaron foie gras ou saumon fumé	2€ pièce
Mini macaron au boudin noir	1,80€ pièce
Mini verrine créative	1,80€ pièce

ENTREES

Coquille de saumon ou crabe	4,80€ pièce
Coquille de langouste	10,90€ pièce
1/2 Langouste nature ou bellevue	21,90€ pièce
Saumon fumé maison	43,90€ le kg
Terrines de poisson variées	24,90€ le kg
Escargots pur beurre	selon cours
Cochon de lait farci	25,90€ le kg
Pâté en croute croquant	21,90€ le kg
Jambon à l'os	19,60€ le kg
Rillettes de canard	18,90€ le kg
Foie gras de canard	108€ le kg
Foie gras d'oie	138€ le kg
Galantines variées	29,90€ le kg
Œuf en gelée	3,20€ pièce
Coquille st-jacques à la bretonne	4,90€ pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	4,50€ pièce
Verrine de capuccino aux 3 légumes	4,90€ pièce
Sphère de guacamole aux crevettes papillon	4,90€ pièce
Eclair de saumon fumé aux fines herbes	4,90€ pièce
Paris Brest de boudin noir aux pommes	3,30€ pièce

POISSONS CHAUDS

tarif sans garnitures

Filet de saint pierre sauce citronnée	8,50 €
Filet de lotte tomate gingembre	8,90 €
Filet de bar sauvage grillé à la fleur de sel	9,50 €
Paupiette de saumon sauce champagne	7,50 €
Filet de Daurade grise sauce combava	8,50 €
Filet de sole à la normande	7,20 €

VIANDES

tarif sans garnitures (sauf chapon rôti à la boulangère)

Tournedos de porc au lard paysan	7,00 €
Duo de chapon au tartare de cèpes	9,00 €
Mini rôti de cochon de lait à la boulangère	8,00 €
Magret de canard au gingembre confit	8,90 €
Chapon rôti à la boulangère	9,00 €
Cuisse de canette confite farcie à l'orange	9,00 €
Mini rôti de poularde aux morilles	11,90 €
Pavé de chevreuil grand veneur	10,00 €
Rôti de sanglier aux aïrelles	9,00 €
Mini rôti de kangourou et sa réduction	9,00 €

GARNITURES

Gratin de pommes de terre paysan	1,80€
Gratin dauphinois	1,80€
Pommes à la myrtille	1,80€
Charlotte de pommes fruits	2,40€
Charlotte de pommes de terre douces	2,00€
aux carottes et gingembre	
Tombée de champignons aux herbes fol	2,00€
Pommes de terre boulangère	1,80€
Flan de légumes à la badiane	2,00€

Menu 28,90€

2 toasts froids

ECLAIR DE SAUMON FUME
aux fines herbes

CASSOLETTE de st-jacques
et sa fondue de légumes

MINI ROTI DE KANGOUROU
et sa réduction

GRATIN DAUPHINOIS

3 Mignardises sucrées

Tous nos produits sont fabrication maison

Specialites

Boudin noir à la saveur du verger
MEDAILLE D'OR 2006

Boudin blanc
prix france ouest 2006

Andouille de campagne
Prix d'excellence 2010

JAMBON CUIT MAISON
1ER PRIX DEPARTEMENTAL 2014

Nouveauté !!!

**Conserves maison de nos
produits charcutiers
pensez à vos cadeaux de fin
d'année**

PREPARATIONS BOUCHERES CRUES

(sur commande)

ROTI DE PORC TARTIFLETTE (lard fumé, reblochon)

ROTI DE PORC TOUTIFRUIT
ROTI DE PORC à la diable (moutarde)
ROTI DE PORC aux pruneaux

ROTI DE VEAU ORLOFF

Tout notre assortiment de mini rôtis

ROTI DE DINDE SAVOYARD (bacon, emmenthal)

ROTI DE DINDE beurre maître d'hôtel

Nos rôtis de dinde sont faits dans la cuisse ou le filet

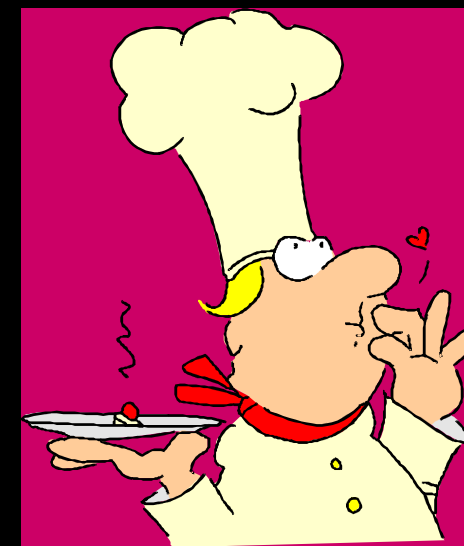
EPAULE D'AGNEAU beurre maître d'hôtel

EPAULE D'AGNEAU au pesto

GIBIERS

Lièvres, lapins de garenne
Perdreux, faisans, cailles
Chevreuils, sanglier

carte de fin d'année 2016



Sylvain BESSIERRE

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 MARCHÉ DES LICES LE SAMEDI MATIN

E-mail : traiteur.bessierre@cegetel.net