

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 burger foie gras	2€ 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 charcutier	21,90€ le kg
Jambon à l'os	19,60€ le kg
Rillettes de canard	18,90€ le kg
Foie gras de canard	110€ le kg
Foie gras d'oie	138€ le kg
Galantines variées	29,90€ le kg
Œuf en gelée	3,20€ pièce
Coquille st-jacques d'Erquy	4,90€ pièce
à la bretonne	
Bouchée à la reine aux ris de veau	4,50€ pièce
Saucisson brioché au foie gras	26,90€ le kg
Sphère de guacamole	4,90€ pièce
aux crevettes papillon	
Entremets petits pois saumon panais	4,90€ pièce
Pâté en croute de poisson	26,90€ le kg

aux agrumes

POISSONS CHAUDS

tarif sans garnitures

Filet de saint pierre sauce citronnée	8,50 €
Filet de turbot sauce champagne	10,00 €
Filet de bar sauvage grillé à la fleur de sel	9,50 €
Paupiette de saumon sauce champagne	7,50 €
Ballotine de poisson sauce Dugléré	7,50 €
Turban de sole à la mousse verte	7,00 €

VIANDES

tarif sans garnitures (sauf chapon rôti à la boulangère)

Filet mignon de porc en daube	8,00 €
Duo de chapon au tartare de cèpes	9,00 €
Jambon à l'os de cochon de lait	8,00 €
sauce rôti	
Filet de canard au gingembre confit	8,90 €
Chapon rôti à la boulangère	9,00 €
Cuisse de canette confite aux morilles	9,80 €
Moelleux de poularde aux morilles	11,90 €
Pavé de chevreuil grand veneur	10,00 €
Cuissot de cerf aux myrtilles	9,00 €
Paupiette de veau farce ris de veau	10,00 €
et champignons	

GARNITURES

Gratin de pommes de terre paysan	1,80€
Gratin dauphinois	1,80€
Pommes à la myrtille	1,80€
Purée de pommes de terre vitelotte	2,40€
Aumonière pommes marrons	2,00€
Flan de légumes à la badiane	2,00€
Tombée de champignons	2,00€
aux herbes folles	
Pommes de terre boulangère	1,80€

Tous nos produits sont fabrication maison

Menu 28,90€

2 toasts froids

ENTREMETS AU SAUMON

CASSOLETTE de st-jacques
et sa fondue de légumes

CUISSOT DE CERF
GRATIN DAUPHINOIS

3 Mignardises sucrées

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

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

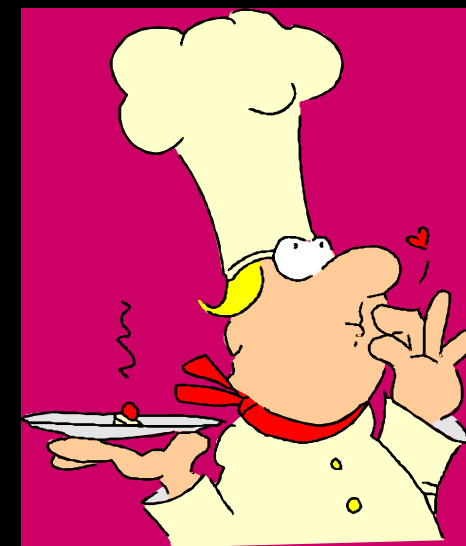
POULARDES, CANARDS, COCHON DE LAIT, CHAPONS

ROTIS DE DINDE VARIES

EPAULE D'AGNEAU beurre maître d'hôtel
EPAULE D'AGNEAU au pesto

GIBIERS

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



Sylvain BESSIERRE

ARTISAN

Boucher Charcutier Traiteur

met son savoir-faire à votre service

151, rue de fougère: Salle de réception
35700 RENNES Le Rocher breton
(02.99.36.40.45) ST AUBIN D'AUBIGNE
(06.89.52.53.93) www.lerocherbreton.fr

AU MARCHÉ DES LICES LE SAMEDI MATIN

E-mail : traiteur.bessierre@cegetel.net

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

carte de fin d'année 2017