

## Nos planches

(6 personnes minimum)

Plateau de fromage ..... 4€ par personne

Planche de charcuterie. 3,50€ par personne

## 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**

*Un savoir-faire artisanal,  
Une touche de créativité,  
Des ingrédients de qualité,  
C'est le secret de nos  
recettes pour apporter du  
bonheur dans votre assiette*

## NOUS RETROUVER :

### SALLE DE RECEPTION

LE ROCHER BRETON  
35250 ST AUBIN D'AUBIGNÉ

### BOUTIQUE

151 RUE DE FOUGERES  
35700 RENNES

### MARCHÉ DES LICES

SAMEDI MATIN

**06 89 52 53 93**

**02 99 36 40 45**



# Maison Bessierre



**Votre maître artisan vous souhaite  
d'excellentes fêtes de fin d'année**

## L'APERITIF

Pain surprise (64, 72, 80 toasts) ... 35,38, ou 41€  
Réductions apéritives ..... 1,20€ pièce

- Canapés variés
- Réduction chaude (*Mini bouchées St Jacques ou bouchées à la reine, Mini quiches, Mini pizzas*)
- Mini Gaufre jambon cru & ail et herbes
- Mini Paris Brest au boudin noir ou saumon fumé

Mini feuilleté chaud ..... . prix au kg

## LES ENTREES FROIDES

Coquille de saumon ..... 5,50€ pièce  
Oeuf en gelée au saumon fumé ... 4,20€ pièce  
Saumon fumé ..... 49,90€/kg  
Demie langouste nature ou bellevue..25,90€/p  
Terrine de St Jacques ..... . 26.90€/kg  
Terrine de saumon à l'oseille ..... 26.90€/kg

Paris Brest au saumon fumé, guacamole et  
fromage frais ..... 5,80€ pièce  
Pâté en croute au *tartare de cèpes* 34,90€/kg  
Pâté en croute (*Vigneron ou Espelette*)  
29,90€/kg

Oreiller de la belle Aurore aux 7 viandes  
44,90€/kg

Rillettes de canard ..... 24,90€/kg  
Foie gras de canard ..... 130€/kg  
Galantine ..... 29,90€/kg  
Cochon de lait farci ..... 29,90€/kg

## LES ENTREES CHAUDES

Coquille St-Jacques à la bretonne .. 5,60€ pièce  
Clafoutis de cabillaud  
au piment d'espelette ..... 6€ pièce  
Bouchée à la reine *au ris de veau* ..... 5€ pièce  
Boudin blanc (Nature, truffé, trompettes) prix kg  
Escargots pur beurre ..... 7,50€ la dz

## LES POISSONS CHAUDS

( tarif sans garniture & à la part)

Filet de saint pierre *sauce champagne* ..... 9,50€  
Tournedos de lotte ..... 9€  
Filet de bar grillé *sauce citronnée* ..... 9,50€  
Pavé de lieu jaune julienne de poireaux .... 9,50€  
Papillote de cabillaud fondue de panais .. 8,50€

## LES VIANDES

( tarif sans garniture & à la part)

Chapon au tartare de cèpes ..... 9,50€  
Chapon rôti à *la boulangère* ..... 9€  
Suprême de poulet savoyard beaufort, bacon 8€  
Parmentier de canard à l'orange ..... 10,50€  
Confit de carré de porc gourmand  
Thym, miel, jus brun, échalote ..... 8€  
Gigue de chevreuil *grand veneur* ..... 10€  
Filet mignon de sanglier ..... 9,50€

Baeckeoffe aux 3 viandes : boeuf, porc, agneau  
11,50€ (plat avec garniture)

## LES GARNITURES ( tarif à la part)

Pommes de terre grenaille à la fleur de sel 2,50€  
Gratin dauphinois ou à la paysanne ..... 2,50€  
Millefeuille d'Antan ..... 3€  
Flan de petits légumes à la badiane ..... 2,50€  
Pomme à la myrtille ..... 2€  
Purée de butternut ..... 2,50€  
Tombée de champignons aux herbes ..... 2,50€

## LES PREPARATIONS

### BOUCHERES CRUES

#### *Viandes*

Rôti de porc Diable, Pruneaux, Pesto, Orloff

Rôti de veau Orloff

Rôti de bœuf

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

Viande à fondue ou pierrade, etc ...

### VOLAILLES, GIBIERS

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

Gigue de chevreuil, Perdrix, Caille, Pigeon