

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