LES RIVES GOURMANDES

TRAITEUR
CHEF PRIVÉ
PÂTISSIER

Carte Hiver 2025 - 2026

" L'émotion à travers le meilleur des sens "

CONTACT ET RÉSERVATION :

02 97 67 39 11
contact@lesrivesgourm.fr
www.lesrivesgourm.fr

Traiteur Les Rives Gourmandes
Zone d'Activités de Lann Vrihan
27 Rue de Lann Vrihan, 56450 Le Hézo

Bouchée Salée :

Tartelette à la Saint-Jacques et billes de citron caviar
Roulé de sarrasin au tourteau et caramel de cresson
Opéra au saumon fumé et liqueur de pamplemousse
Foccacia à la langoustine et tartare d'algues au wasabi
Moelleux à la viande des grisons et tapenade de panais
Bonbon au foie gras breton et chutney de potimarron
Sablé à la feta, courge butternut et huile de noisette
Mauricette au chèvre, légumes grillés et curry breton
Tempura de gambas à l'orange et salpicon de salsifis*
Feuilleté aux escargots et chanterelles en persillade*
Cromesquis de chou-fleur, bacon fumé et vieux comté*
Tarte fine à la patate douce braisée et Tome de Rhuys*

** Bouchée Salée Chaude*

Prix Pièce 2,00 €	Formule 2 Pièces 3,50 €	Formule 3 Pièces 5,00 €	Formule 4 Pièces 6,50 €
Formule 5 Pièces 8,00 €	Formule 6 Pièces 9,50 €	Formule 7 Pièces 11,00 €	Formule 8 Pièces 12,50 €
Formule 9 Pièces 14,00 €	Formule 10 Pièces 15,00 €	Formule 11 Pièces 16,00 €	Formule 12 Pièces 17,00 €

Verrine Salée :

Ceviche de thon rouge au lait de coco, sésame noir et jus de yuzu
Velouté de potiron, émietté de haddock fumé et crumble au safran
Pressé de bœuf à l'huile de truffe et confit d'oignons de Roscoff
Salmorejo de céleri-rave aux épices douces et lardons de magret

Prix Pièce 2,50 €	Formule 2 Pièces 4,50 €	Formule 3 Pièces 6,00 €	Formule 4 Pièces 7,00 €

Entrée Froide :

Cannelloni de saumon façon gravlax à la ricotta et au raifort, gaufre aux algues **10,50 €**
Sashimi de bar au gingembre, perles de hareng et vinaigrette iodée à la grenade **12,50 €**
Ballotine de porcelet aux pleurotes et à la pistache, espuma de betterave rouge **9,75 €**
Marbré de foie gras mi-cuit, confit de poires au vin jaune et briochette aux noix **13,00 €**

Entrée Chaude :

Ravioles de homard bleu breton, tombée de chou chinois et beurre de carapaces **16,25 €**
Noix de Saint-Jacques rôties, kasha soufflé, cubes de bresaola et coulis de mâche **14,50 €**

Plat Poisson :

Filet de Saint-Pierre nacré, risotto de céleri-rave aux herbes et sabayon au Ras El-Hanout **21,50 €**
Dos de turbot sauvage poché, fricassée de poireaux et chanterelles, émulsion aux agrumes **25,00 €**
Tous les poissons sont accompagnés avec des légumes de saison.

Plat Viande :

Suprême de chapon farci aux morilles, mousseline de courge spaghetti et jus au foie gras **18,50 €**
Grenadin de veau braisé au thym, gnocchis de patate douce et sauce au poivre sauvage **20,50 €**
Tournedos de bœuf à la pancetta, parmentier aux épinards et réduction à la truffe noire **22,75 €**
Pavé de biche grillé, houmous de châtaignes, légumes racines et jus corsé aux kumquats **19,00 €**
Toutes les viandes sont accompagnées avec des légumes de saison.

Fromage :

Mousse de fromage au Gwell, brisures de truffes et sablé croquant au blé noir **6,50 €**
Plateau à partager de cinq fromages affinés dans notre région et condiments **5,50 €**
Les fromages sont servis avec des jeunes pousses et une vinaigrette maison.

Dessert Individuel :

Dôme à la pomme façon tatin, chantilly légère à la vanille et coulis au miel de sapin **7,00 €**
Tarte sablée à la mangue rôtie, crémeux à la fève de tonka et granola au spéculoos **6,75 €**
Sphère au chocolat blond, ganache lactée, insert à la mandarine et biscuit Joconde **7,50 €**
Miroir au chocolat noir Oriado 60%, praliné aux noix de pécan et cœur à la grenade **8,00 €**

Dessert À Partager :

Entremet aux poires pochées, génoise aux cacahuètes et caramel au beurre salé **5,50 € / Part**
Fondant aux trois chocolats, biscuit croustillant au cacao et nappage à la passion **6,00 € / Part**

Les mets des menus ci-dessous sont à choisir parmi la carte.
Un supplément peut s'additionner au menu selon les mets.

Plat Principal Dessert **26,50 €**	Entrée Plat Principal **30,00 €**	Entrée Plat Principal Dessert **35,00 €**
Entrée Plat Principal Fromage Dessert **40,00 €**	Entrée Froide Entrée Chaude Plat Principal Dessert **45,00 €**	Entrée Froide Entrée Chaude Plat Principal Fromage Dessert **50,00 €**

Mignardise Sucrée :

Bouchon à la pistache et marmelade de mangue
Macaron à l'ananas grillé et mousse au citron vert
Financier à la confiture de poires et à la cannelle
Cheesecake à l'orange et amandes caramélisées
Mini chou craquelin façon Paris-Brest au praliné
Gaufre liégeoise et coulis caramel au beurre salé
Browkie aux noisettes et éclats de chocolat blanc
Mi-cuit au chocolat noir et crème légère exotique

Prix Pièce	Formule 2 Pièces	Formule 3 Pièces	Formule 4 Pièces	Formule 5 Pièces	Formule 6 Pièces
1,80 €	**3,20 €**	**4,60 €**	**6,00 €**	**7,40 €**	**8,80 €**

Commande à emporter ou en livraison selon la distance.
Le pain et les condiments sont inclus avec les mets.
Tous les tarifs indiqués sont par personne et TTC.