



LIVRAISON - À EMPORTER



“ L’émotion à travers le meilleur des sens ”

UNE PRESTATION SUR MESURE !

Notre savoir-faire et notre expérience au service de votre événement.

Toutes nos propositions sont personnalisables, notre équipe mettra tout en œuvre afin de satisfaire vos souhaits, ainsi que vos convives.

Nos réalisations sont cuisinées avec des produits frais de nos producteurs locaux, sélectionnés dans le respect de l'environnement.

Notre cuisine raffinée s'adapte aux régimes alimentaires, allergies et intolérances.

Tous les tarifs indiqués sur cette carte sont par personne, toutes taxes comprises.

Livraison incluse ou retrait dans notre local, pain compris et conteneurs isothermes à votre disposition.

(Linge de table, vaisselle et autre équipement en supplément)

Les devis sont chiffrés avec les formules et menus souhaités, les choix des mets de votre réception seront à définir selon vos envies après la réservation.

Uniques pour tous les convives, sauf régime alimentaire ou exception accordée.

Notre équipe reste à votre disposition, afin de vous conseiller et de vous accompagner sur l'organisation du repas de votre événement.

02 97 67 39 11

contact@lesrivesgourm.fr

www.lesrivesgourm.fr

APÉRITIF

Formule tout cocktail déjeunatoire ou dînatoire possible pour votre réception, nous consulter.

LES BOUCHÉES :

Prix Pièce 2,50 €	Formule 2 Pièces 4,50 €	Formule 3 Pièces 6,50 €	Formule 4 Pièces 8,50 €
Formule 5 Pièces 10,00 €	Formule 6 Pièces 11,50 €	Formule 7 Pièces 13,00 €	Formule 8 Pièces 14,50 €
Formule 9 Pièces 16,00 €	Formule 10 Pièces 17,00 €	Formule 11 Pièces 18,00 €	Formule 12 Pièces 19,00 €

Les bouchées des formules seront à choisir dans la liste ci-dessous.

- Wrap au saumon fumé, pomelos et fromage frais
- Blinis au blé noir, espuma homard et jus de yuzu
- Cuillère de tataki de thon au sésame et guacamole
- Tarte fine au crabe, poivron doux et œufs de truite
- Maki à la langoustine, ricotta et gingembre confit
- Cake au cabillaud mariné, tapenade d'olives noires
- Gotchial à la mousse de foie gras, confit d'abricots
- Opéra de canard à la liqueur de cerise et roquette
- Buns au sarrasin, viande des grisons et mozzarella
- Cuillère de crème brûlée au chorizo et comté râpé
- Brochette de crevettes au combava et ananas grillé (C)
- Samossa au tartare d'algues et noix de St Jacques (C)
- Aumônière d'encornet mariné et fondue de poireaux (C)
- Croustillant au bacon, oignons et éclats de noisettes (C)
- Feuilleté de bœuf au poivre de Kampot et radis noir (C)
- Mini chou à la mousse de maïs et pesto de cresson (V)
- Buns au fromage de chèvre frais et tomates séchées (V)
- Tartelette à la patate douce rôtie et Tome de Rhuy (V)
- Wrap de légumes aux fruits secs, espuma au safran (V)
- Sablé à la feta, courgette grillée et huile de basilic (V)

C : Bouchée Chaude - V : Bouchée Végétarienne

APÉRITIF

LES VERRINES :

Prix Pièce	Formule 2 Pièces	Formule 3 Pièces	Formule 4 Pièces
3,00 €	5,50 €	7,50 €	9,50 €

Les verrines des formules seront à choisir dans la liste ci-dessous.

- Ceviche de daurade à la mangue, gelée de citron vert
- Velouté de lentilles corail et émietté de gambas rôties
- Pressé de tourteau aux agrumes, coulis de petits pois
- Fromage fouetté aux herbes, lardons de magret fumé
- Mousseline d'aubergine et émincé de jambon ibérique
- Salpicon de légumes marinés, haché de veau façon thaï
- Cappuccino de tomates, espuma aux noix grillées (V)
- Mousse d'asperges vertes et caramel de betterave (V)

V : Verrine Végétarienne

LES TARTINABLES :

À partager, accompagnés de petits croûtons à l'ail.

- Rillettes de bar fumé à l'orange et aux algues
- Mousse de volaille à l'huile de truffe blanche
- Fromage frais de brebis aux baies sauvages (V)
- Houmous de petits pois au paprika fumé (V)

Prix Pièce
1,50 €

V : Tartinable Végétarien

LES PLATEAUX :

- Huîtres Creuses N°3 du Golfe du Morbihan (2 Pièces / Personne) 4,50 €
- Assortiment de Poissons Fumés Artisanaux (3 Variétés, 60g / Personne) 7,50 €
- Charcuteries Traditionnelles Bretonnes (3 Variétés, 60g / Personne) 5,50 €
- Fromages Affinés dans Notre Région (3 Variétés, 60g / Personne) 6,50 €
- Charcuteries Bretonnes et Fromages Locaux (6 Variétés, 70g / Personne) 7,50 €

REPAS À TABLE

LES MENUS :

<p>Éveil des Papilles</p> <p>Entrée - Plat ou Plat - Dessert</p> <p>25,00 €</p>	<p>Attirance des Saveurs</p> <p>Entrée Plat Dessert</p> <p>35,00 €</p>	<p>Tentation Gourmande</p> <p>Entrée Plat Fromage Dessert</p> <p>40,00 €</p>
<p>Promenade des Sens</p> <p>Entrée Froide Entrée Chaude Plat Dessert</p> <p>45,00 €</p>	<p>Découverte Raffinée</p> <p>Entrée Froide Entrée Chaude Plat Fromage Dessert</p> <p>50,00 €</p>	<p>Florilège des Plaisirs</p> <p>Mise en Bouche Entrée Plat Fromage Dessert Mignardises</p> <p>50,00 €</p>

Nos Options afin de compléter votre Menu :

- Supplément Mise en Bouche **+ 5,00 €**
- Supplément Fromage (Salade) **+ 6,00 €**
- Supplément Mignardises (3 Pièces) **+ 5,00 €**



Les mets seront à définir selon nos propositions des pages suivantes.

LES MISES EN BOUCHE :

Un plus avant le repas, afin de préparer le palais.

- Salade de poulpe grillé au curry vert, vinaigrette aux herbes
- Pressé de tourteau au céleri-branche, sauce vierge revisitée
- Bisque de homard à l'ail noir, salpicon de légumes racines (C)
- Panna cotta au magret fumé, pickles de betterave Chioggia
- Timbale feuilletée de ris de veau braisé, écume au tandoori (C)
- Piquillos au Gwell, herbes fraîches et noix de cajou grillées (V)

C : Mise en Bouche Chaude - V : Mise en Bouche Végétarienne

LES ENTRÉES :

Le prélude de votre réception gourmande.

- Tartare de daurade légèrement fumée, marinade acidulée à la cardamome et espuma au raifort
- Gravlax de saumon au poivre sauvage et au combava, gaufre aux algues dulse, sauce chimichurri
- Cannellonis au cabillaud, pointes d'asperges vertes, agrumes confits et infusion à la marjolaine
- Dariole de langoustines, fine chapelure au sarrasin, épis de maïs grillé et jus de carapaces corsé (C)
- Mille-feuille de noix de Saint-Jacques rôties, boulgour pilaf aux légumes et beurre au cresson (C)
(Supplément de 2,00 €)
- Ballotine de porcelet aux fruits séchés, julienne de carottes colorées et vinaigrette au basilic thaï
- Marbré de foie gras breton mi-cuit au pain d'épices, brioche aux amandes et chutney de myrtilles
(Supplément de 2,50 €)
- Paupiette de caille en croûte de pistache, oignons rouges confits au cidre et tombée de shiitakés (C)
- Œuf fermier bio poché, crumble au pecorino et à la farine d'épeautre, crémeux à la truffe noire (V)
- Ravioles à la patate douce et au safran, gnocchi de quinoa et gaspacho de tomates anciennes (C) (V)

C : Entrée Chaude - V : Entrée Végétarienne

LES PLATS CHAUDS :

L'incontournable d'un événement réussi.

Les Poissons :

- Médaillon de lotte rôti au lard de Colonnata, lentilles corail façon risotto et sabayon aux agrumes
- Filet de Saint-Pierre cuit à la nacre, embeurrée de chou pak choï et émulsion à la vanille de Tahiti
- Dos de bar sauvage snacké, mousseline d'artichauts poivrades et beurre infusé au thé vert Sencha
- Longe de thon rouge en croûte d'algues, émincé de fenouil grillé et velouté aux fruits de la passion
- Pavé de lieu jaune poché au jus de coquillages, galette de polenta au thym et crème aux salicornes

Les Viandes :

- Suprême de pintade farci aux morilles, écrasé de petits pois frais et crème de volaille au foie gras
- Magret de canard grillé, mousseline de maïs aux épices douces et sauce gastrique aux mirabelles
- Filet mignon de porc braisé, pommes de terre grenailles à l'ail noir, jus au cidre et aux fruits secs
- Baron d'agneau en croûte d'herbes, parmentier d'aubergines au parmesan et émulsion au sumac
(Supplément de 2,00 €)
- Noix de veau à l'étouffée, concassé de fèves et de tomates noires, réduction corsée à la marjolaine
- Poire de bœuf rôtie, cylindres de patates douces confits au gingembre et sauce au poivre de Timut
- Tournedos de bœuf bardé de pancetta, conchiglioni farcis aux épinards et crème à la truffe noire
(Supplément de 3,00 €)

Les Végétariens :

- Courgette ronde de Nice gratinée, compotée de poivrons doux et fromage fouetté au Kari Gosse
- Tarte tatin aux jeunes poireaux, burrata crémeuse, vinaigrette au basilic et à l'huile de noisettes

Tous nos plats chauds sont accompagnés avec des légumes de saison.

LES FROMAGES :

Crémeux ou affiné, il a toujours ses amateurs.

- Plateau à partager en centre de table, cinq variétés de fromages d'ici et d'ailleurs
- Trilogie de fromages affinés dans notre région et chutney de prunes à la cannelle
- Mousse de fromage frais, sablé croquant au sarrasin et cerises bigarreaux rôties
- Millefeuille de Ti Pavez, fromage aux algues et à l'eau de mer, poêlée de pommes
- Croustillant à la Tome de Rhuys, éclats de pistaches grillées et réduction au miel (C)
- Feuilleté au Timanoix, fromage affiné à liqueur de noix et carpaccio d'abricots (C)

C : Fromage Chaud

Les fromages sont servis avec des jeunes pousses, quelques condiments et une vinaigrette maison.

LES DESSERTS À L'ASSIETTE :

La douceur sucrée afin de terminer les réjouissances.

- Miroir au chocolat Guanaja 70%, insert rhubarbe et gingembre, financier au spéculoos
- Sphère à la ganache fouettée lactée, tartare de mangue au wasabi et biscuit aux noisettes
- Croustillant de pêches rôties au cidre, frangipane au sarrasin et caramel au beurre salé
- Dôme aux fruits exotiques, espuma à la verveine et muesli grillé à la noix de macadamia
- Sablé breton aux fraises Gariguettes, crèmeux à la fève de tonka et bonbon au sucre noir
- Nage de fruits rouges au basilic, mousse au chocolat blond Dulcey et crumble au galanga

LES GÂTEAUX :

Duo de gourmandises réalisé par le pâtissier. (2 parfums au choix)

- Croustillant au chocolat noir, praliné aux noisettes, insert mangue et passion
- Fondant aux trois chocolats, génoise aux zestes d'orange et nappage au cacao
- Tiramisu au café arabica, craquelin aux fruits secs grillés et espuma spéculoos
- Crèmeux aux pommes rôties, dacquoise aux cacahuètes et mousse au caramel
- Entremet aux pêches pochées, palet breton à la fleur de sel et glaçage citron vert
- Framboisier, mousseline légère, biscuit à la bergamote et framboises au miel

LES PIÈCES MONTÉES :

Le traditionnel gâteau tout en hauteur. (Supplément 2,00 €)

- Pièce montée de croquebouches (3 Choux / Personne)
- Pièce montée de petits cupcakes (3 Pièces / Personne)
- Pièce montée de mini macarons (4 Pièces / Personne)
- Layer cake aux fruits de saison (1 Part / Personne)

Desserts sur mesure possibles, si vous avez des envies particulières.
(Assortiment de mignardises, Buffet de desserts, Ajouter pièce montée ou gâteau etc.)

REPAS À TABLE

LES MENUS ENFANTS :

Sans oublier le repas des plus petits. (- 12 Ans)

Plat Chaud Unique 10,00 €	Entrée et Plat ou Plat et Dessert 13,50 €	Entrée Plat Dessert 16,50 €
--	--	--

Les mets seront à définir selon nos propositions ci-dessous.

Les Entrées :

- Feuilleté au saumon, fondue de poireaux au parmesan
- Mini pizza à la poitrine fumée, tomme et origan frais
- Assortiment de crudités de saison, jambon sec de pays
- Méli-mélo de tomates cerises à la mozzarella et pesto
(Entrée Végétarienne)

Les Plats :

- Filet de cabillaud pané et sa sauce tartare au citron vert
- Escalope de volaille façon “cordon bleu” à l’emmental
- Cheeseburger, viande hachée de bœuf et sauce cocktail
- Parmentier de légumes du soleil, gratiné au camembert
(Plat Végétarien)

Les plats sont accompagnés de frites et ketchup maison, autres garnitures à la demande.

Les Desserts :

- Moelleux au chocolat, cœur coulant et chantilly
- Charlotte aux fraises et ganache chocolat au lait
- Bavaroise aux fruits rouges et coulis au caramel
- Tartelette à la mangue et crème fouettée vanille

LES COLLATIONS :

Petit en-cas afin de rassasier les oiseaux de nuit.

- Plateau de fruits frais découpés (120g / Personne) **4,00 €**
- Soupe à l'oignon traditionnelle (180g / Personne) **4,50 €**
- Assortiment de mini sandwiches (3 Pièces / Personne) **3,90 €**
- Assortiment de mini wraps (3 Pièces / Personne) **4,20 €**
- Assortiment de mini pizzas (3 Pièces / Personne) **4,50 €**
- Assortiment de mini burgers (3 Pièces / Personne) **4,80 €**
- Assortiment de mini bagels (3 Pièces / Personne) **5,10 €**
- Assortiment de mini pitas (3 Pièces / Personne) **5,40 €**
- Plateaux & Tartinables (Voir Vin d'Honneur)

Vous pouvez ajouter les collations à tout moment de votre événement.

LES MIGNARDISES :

Délicatesse sucrée, elle convient à tous les gourmands.

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 €

Les mignardises des formules seront à choisir dans la liste ci-dessous.

- Browkie aux éclats de chocolat Dulcey
- Donut croustillant et praliné à la noisette
- Gaufre liégeoise caramel au beurre salé
- Macaron selon l'inspiration du pâtissier
- Cheesecake aux pêches et au spéculoos
- Tartelette à la mangue et au jus de yuzu
- Cupcake à la passion et noix de pécan
- Financier à la pistache et aux griottes
- Crêpe roulée au cassis et pommes rôties
- Grelot aux myrtilles et zestes de citron
- Muffin au confit de fraises et amandes
- Chou craquelin à la mousse framboise

Vous pouvez opter pour une formule mignardises en remplacement des desserts du repas.

FORMAT BUFFET

Les buffets ci-dessous conviennent pour un repas principal convivial ou un repas de retour.
Tous les mets de chaque formule avec leurs condiments, sont compris dans la prestation.

LES BUFFETS :

Formule N°1 (20,00 €)

Méli-mélo de tomates anciennes, pesto de roquette et burratina
Salade de rigatoni aux légumes grillés et copeaux de parmesan
Assortiment de charcuteries traditionnelles bretonnes et condiments
Gravlax de saumon aux épices Shichimi, fines herbes et citron vert
Plateau de fromages affinés dans notre région et ses jeunes pousses
Salade de fruits frais de saison, sirop orange et cannelle
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et coulis passion

Formule N°2 (28,00 €)

Méli-mélo de tomates anciennes, pesto de roquette et burratina
Salade de rigatoni aux légumes grillés et copeaux de parmesan
Pommes de terre grenailles rôties au Kari Gosse et à l'ail noir
Assortiment de charcuteries traditionnelles bretonnes et condiments
Gravlax de saumon aux épices Shichimi, fines herbes et citron vert
Noix de veau braisée aux pommes et aux amandes, jus corsé au cidre
Plateau de fromages affinés dans notre région et ses jeunes pousses
Salade de fruits frais de saison, sirop orange et cannelle
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et coulis passion
Tartelette sablée aux fruits rouges, crèmeux à la fève de tonka

Formule N°3 (36,00 €)

Méli-mélo de tomates anciennes, pesto de roquette et burratina
Salade de rigatoni aux légumes grillés et copeaux de parmesan
Pommes de terre grenailles rôties au Kari Gosse et à l'ail noir
Croustillant d'aubergines et de courgettes à la Tome de Rhuy
Assortiment de charcuteries traditionnelles bretonnes et condiments
Gravlax de saumon aux épices Shichimi, fines herbes et citron vert
Noix de veau braisée aux pommes et aux amandes, jus corsé au cidre
Paupiette de lotte nacrée aux agrumes et beurre aux algues dulce
Effiloché de canard confit, compotée d'oignons rouges et gremolata
Plateau de fromages affinés dans notre région et ses jeunes pousses
Salade de fruits frais de saison, sirop orange et cannelle
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et coulis passion
Tartelette sablée aux fruits rouges, crèmeux à la fève de tonka

Nous pouvons vous proposer d'autres compositions, selon vos préférences.

FORMAT BRUNCH

Les brunchs ci-dessous conviennent pour un repas principal convivial ou un repas de retour.
Tous les mets de chaque formule avec leurs condiments, sont compris dans la prestation.

LES BRUNCHS :

Formule N°1 (26,00 €)

Antipasti de légumes du soleil grillés au basilic et brisures de féta
Œuf mollet bio mariné à la japonaise et bacon fumé croustillant
Éventail de charcuteries traditionnelles bretonnes et condiments
Gravlax de saumon aux épices Shichimi, fines herbes et citron vert
Plateau de fromages affinés dans notre région et ses jeunes pousses

Salade de fruits frais de saison, sirop orange et cannelle
Smoothie aux pêches, aux framboises et au lait d'amande
Pancake maison et son sirop léger à la noix de macadamia
Assortiment de mini viennoiseries de l'artisan boulanger
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et coulis passion

Formule N°2 (34,00 €)

Antipasti de légumes du soleil grillés au basilic et brisures de féta
Œuf mollet bio mariné à la japonaise et bacon fumé croustillant
Éventail de charcuteries traditionnelles bretonnes et condiments
Gravlax de saumon aux épices Shichimi, fines herbes et citron vert
Plateau de fromages affinés dans notre région et ses jeunes pousses
Bruschetta au chèvre frais, poivrons, tomates confites et estragon
Noix de veau braisée aux pommes et aux amandes, jus corsé au cidre

Salade de fruits frais de saison, sirop orange et cannelle
Smoothie aux pêches, aux framboises et au lait d'amande
Pancake maison et son sirop léger à la noix de macadamia
Assortiment de mini viennoiseries de l'artisan boulanger
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et coulis passion
Tartelette sablée aux fruits rouges, crémeux à la fève de tonka

Formule petit-déjeuner plus simple possible, à la demande.
Nous pouvons vous proposer d'autres compositions, selon vos préférences.

NOS PARTENAIRES

Nos fournisseurs nous accompagnent chaque jour, avec des produits de premier choix en circuit court. Grâce à nos partenaires de la région, nous pouvons vous proposer plusieurs services complémentaires. (Décoration, Tente de réception, Mobilier, Housse de chaise, Photobooth, Tireuse à bière ou à cidre, Fontaine à cocktail etc.)

Matériel de Réception :

- Breizh Loue à Muzillac - Location de Matériel de Réception
- Tout Se Loue à Séné - Location de Matériel de Réception

Décorateur et Fleuriste :

- Breizh Loue à Muzillac - Fleuriste et Décorateur
- L'Hellébore à Sarzeau - Magasin Artisan Fleuriste
- Lullaby à Surzur - Artisan et Décoration Florale
- Ouest Fêtes à Séné - Articles de Fête et Décoration



Animateur et Photographe :

- Aurélien Anim à Theix Noyal - Animateur, Disc-Jockey et Musicien
- SSJ Events à Auray - Animation, Disc-Jockey, Sonorisation et Eclairage
- Objectif Naturel à Vannes - Photographe et Location de PhotoBooth
- Studio Jezequel à Arzon - Photographe, Vidéaste et Direction Artistique

Caviste et Sommelier :

- Le Coup de Jaja à Le Hézo - Cave à Vins, Bières et Spiritueux
- Au Nom du Vin à Sarzeau - Magasin de Vins et Spiritueux
- Sommelier à la Carte à Theix-Noyal - Caviste et Sommelier
- Cidrierie de Rhuy Nicol à Surzur - Producteur de Cidre Artisanal



Fruits et Légumes Frais :

- Jardin de Brarun à Surzur - Ferme Bio de Fruits et Légumes
- La Ferme de Coët-Navalen à Sulniac - Fruits et Légumes Bio
- GAEC Le Pradigo à Sarzeau - Producteur de Fruits et Légumes
- Breizh'Prim à Vannes - Primeur de Fruits et Légumes Frais

Poissons et Fruits de Mer :

- Les Viviers du Ruault à Sarzeau - Huîtres (Médaille d'Or) et Fruits de Mer
- Les Viviers de Banastère à Le Tour du Parc - Poissons et Fruits de Mer
- Bergac Marée à Rézé - Produits de la Mer des Côtes Bretonnes
- Top Atlantique à Lorient - Mareyeur dans l'Ouest de la France

Viandes et Produits Laitiers :

- Délices de la Presqu'île à Sarzeau - Boucherie et Charcuterie Artisanale
- Stéphane Kervarrec à Naizin - Commerce de Viandes et Charcuteries
- Fromagerie de la Mer à Baden - Producteur et Affineur de Fromages
- La Fromagerie de Kerouzine à Vannes - Fromagerie Artisanale
- La Ferme de Suscinio à Sarzeau - Tome de Rhuy et Produits Laitiers
- La Ferme de Kerbizien à Noyal-Muzillac - Ferme Fromagère Bio



Boulangier, Pâtissier et Glacier :

- Boulangerie de Kerollaire à Sarzeau - Boulangerie, Pâtisserie et Sandwicherie
- Alain Chartier (MOF) à Theix-Noyal - Pâtissier, Glacier et Chocolatier

Épicerie Fine et Artisanale :

- La Biscuiterie des Vénètes à Le Hézo - Artisan Biscuitier et Épicerie Fine
- L'Odysée du Vrac à Surzur - Épicerie Fine en Vrac et Produits Frais



NOTRE ADRESSE

Traiteur basé à l'entrée de la Presqu'Île de Rhuy dans le Morbihan.
Dans le cas d'une livraison, des frais peuvent s'ajouter selon la distance et le montant de la commande.



SAS Les Rives Gourmandes
Zone Artisanale de Lann Vrihan,
27 Rue de Lann Vrihan
56450 Le Hézo - 02 97 67 39 11
SIREN : 981901804 (00014)
N° TVA : FR15981901804
Code NAF : 5621Z - RCS Vannes



Les Rives Gourmandes vous remercie de l'attention que vous avez accordé à notre carte livraison et à emporter.
Notre équipe reste à votre disposition, afin de vous proposer une prestation selon vos envies et votre budget.

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