



# Catalogue Hiver 2025 - 2026

*Brochure valable pour les fêtes de fin d'année*

**CONTACT ET RÉSERVATION :**

**02 97 67 39 11**

**contact@lesrivesgourm.fr**

**www.lesrivesgourm.fr**

Traiteur Les Rives Gourmandes

Zone Artisanale 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 brioche 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'ajouter au menu selon les mets.*

Plat Principal Dessert	Entrée Plat Principal	Entrée Plat Principal Dessert
<b>26,50 €</b>	<b>30,00 €</b>	<b>35,00 €</b>
Entrée Plat Principal Fromage Dessert	Entrée Froide Entrée Chaude Plat Principal Dessert	Entrée Froide Entrée Chaude Plat Principal Fromage Dessert
<b>40,00 €</b>	<b>45,00 €</b>	<b>50,00 €</b>

## 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
- Brownie 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
<b>1,80 €</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,60 €</b>	<b>6,00 €</b>	<b>7,40 €</b>	<b>8,80 €</b>

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.