LES RIVES GOURMANDES

TRAITEUR
CHEF PRIVÉ
PÂTISSIER

CARTE TRAITEUR MARIAGE

“ L’émotion à travers le meilleur des sens ”

NOTRE ENTREPRISE

UNE RÉCEPTION DE MARIAGE À VOTRE IMAGE :

Notre savoir-faire et notre expérience au service de votre plus beau jour.

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.
Repas test, déplacement, matériel, vaisselle de qualité, linge de table en tissu, mise en place la veille, personnel, service, pain, condiments, nettoyage et rangement compris.

Vous êtes libre de choisir votre lieu de réception, cependant des frais logistiques peuvent être facturés, s'il ne dispose pas d'une cuisine équipée.

Les devis sont chiffrés avec les formules et menus souhaités, les choix des mets de votre mariage 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 plus beau jour.

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

VIN D'HONNEUR

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 15,50 €	Formule 10 Pièces 16,50 €	Formule 11 Pièces 17,50 €	Formule 12 Pièces 18,50 €

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**
- **Mini cake au cabillaud et tapenade d'olives noires**
- **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**
- **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)**
- **Aumonière 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 Rhuys (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

VIN D'HONNEUR

LES VERRINES :

Prix Pièce	Formule 2 Pièces	Formule 3 Pièces	Formule 4 Pièces
2,75 €	5,00 €	7,00 €	9,00 €

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 €**

VIN D'HONNEUR

LES ANIMATIONS CULINAIRES (ATELIERS) :

Un show de cuisine avec nos chefs en action, devant vos convives !

8,00 € / Personne (*Remise sur le tarif à partir du 2ème atelier*).

- **L'Ostréiculteur : Bar à Huîtres Creuses N°4 du Golfe du Morbihan** (3 à 4 Pièces / Pers.)
  Les Viviers du Ruault (Médaille d'Or), pain de seigle, beurre aux cristaux de sel, citron jaune et vinaigre à l'échalote.
- **L'Écailler : Coquillages et Crustacés de Saison des Côtes Bretonnes** (2 à 3 Pièces / Pers.)
  Fruits de mer de nos côtes selon arrivage, blinis au sarrasin, aïoli revisité, mayonnaise aux fines herbes et citron vert.
- **Le Scandinave : Découpe de Saumon Fumé Maison et Saumon Gravlax** (60g / Pers.)
  Saumon bio de Norvège (Label Rouge), pain polaire maison, crème légère acidulée, citron vert et poivre de Sichuan.
- **Le Pêcheur : Préparation et Assaisonnement du Bar Sauvage en Tartare** (50g / Pers.)
  Pêché en Atlantique Nord-Est, mangue, pomme verte, gingembre, cerfeuil, aneth, câpres, agrumes et huile d'olive.
- **Le Bigouden : Galettes Traditionnelles Bretonnes Cuites sur le " Billig "** (70g / Pers.)
  Andouille de Guéméné, compotée d'oignons et Tome de Rhuys | Noix de Saint-Jacques sautées, pleurotes et poireaux.
- **Le Grillardin : Cuisson de Mini Brochettes Terre & Mer à la Plancha** (3 Pièces / Pers.)
  Filet de poulet, ananas et coriandre | Bœuf façon Teriyaki et poivron rouge | Queue de lotte au Kari Gosse et orange.
- **L'Hispanique : Jambon Serrano Bodega Affiné 12 Mois Tranché sur Socle** (50g / Pers.)
  Jambon Serrano affiné 12 mois entier, pain de campagne tranché, fromage frais de Burgos et légumes du soleil marinés.
- **Le Canardier : Foie Gras de Canard Mi-Cuit de La Ferme du Luguen** (40g / Pers.)
  Foie gras de canard préparé mi-cuit par nos soins, chutney de saison, gochtial toasté, fleur de sel et poivre en moulin.
- **Le Libanais : Petits Pains Pita Traditionnels Garnis à la Demande** (2 Pièces / Pers.)
  Halloumi grillé, confit d'agneau, sauce ail et fines herbes, houmous maison, concassé de tomates et légumes croquants.
- **Le Braséro : Assortiment de Mini Grillades du Boucher aux Épices Douces** (3 Pièces / Pers.)
  Travers de porc au miel et patate douce | Saucisse de veau et cube d'aubergine | Émincé de dinde mariné et kumquat.
- **L'Italien : Dégustation de Burrata du Fromager de la Région des Pouilles** (60g / Pers.) **(V)**
  Burrata artisanale crémeuse, antipasti de légumes, oignons frits, vinaigre balsamique et huile d'olive infusée au basilic.
- **Le Maraîcher : Bar à Fruits et Légumes Bio de Saison Crus et Cuisinés** (À Volonté) **(V)**
  Fruits et légumes bio de notre maraîcher, fromage fouetté à l'estragon, moutarde douce, vinaigrette à la framboise.

V : Atelier Végétarien

Nous vous conseillons d'ajuster les autres formats du vin d'honneur en fonction des animations culinaires, car les quantités servies sont conséquentes.

REPAS À TABLE

LES MENUS :

Éveil des Papilles	Attirance des Saveurs	Tentation Gourmande
Entrée - Plat Principal **ou** Plat Principal - Dessert **30,00 €**	Entrée Plat Principal Dessert **40,00 €**	Entrée Plat Principal Fromage Dessert **45,00 €**
Promenade des Sens	**Déclaration Sublime**	**Florilège des Plaisirs**
Entrée Froide Entrée Chaude Plat Principal Dessert **50,00 €**	Entrée Froide Entrée Chaude Plat Principal Fromage Dessert **55,00 €**	Mise en Bouche Entrée Plat Principal Interlude Glacé Fromage Dessert Boisson Chaude Mignardises **60,00 €**

Quelques options afin de compléter votre Menu :

Carte des Boissons **(Voir Page 16)**
Supplément Mise en Bouche **+ 5,00 €**
Supplément Interlude Glacé **+ 5,00 €**
Supplément Fromage (Salade) **+ 6,50 €**
Supplément Mignardises (3 Pièces) **+ 5,00 €**
Supplément Boisson Chaude* **+ 1,80 €**
**Café, thé et infusion seront proposés après le repas.*

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

Plusieurs autres formats sont possibles pour le repas principal, nous consulter.
(Cocktail déjeunatoire ou dînatoire, Plat à partager, Buffet, Brunch, Ateliers, Grillades etc.)

REPAS À TABLE

LES MISES EN BOUCHE :

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

- **Salade de poulpe grillé au curry vert, vinaigrette à l'orange**
- **Pressé de tourteau au céleri-branche, sauce vierge revisitée**
- **Bisque de homard à l'ail noir, brunoise 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 royale légèrement fumée, marinade acidulée aux herbes et espuma au raifort**
- **Roulés de blé noir au rouget de roche mariné, salpicon d'asperges vertes et coulis de poivrons doux**
- **Saumon gravlax aux épices chimichurri, gaufre aux algues dulse et crème fouettée au citron vert**
- **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

REPAS À TABLE

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**
- **Pavé de noix de veau à l'étouffée, concassé de fèves et de tomates cerises, réduction à l'estragon**
- **Filet mignon de porc braisé, pommes de terre grenaille 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 €)
- **Poire de bœuf rôtie, cylindres de patates douces confits au gingembre et sauce au poivre de Timut**
- **Filet de bœuf façon tournedos à la pancetta, conchiglies aux épinards et jus corsé à la truffe noire**
  (Supplément de 3,00 €)

Les Végétariens :

- **Courgette ronde de Nice gratinée, compotée de poivrons grillés et fromage fouetté au Kari Gosse**
- **Tarte tatin aux jeunes poireaux, burrata crémeuse, infusion au thym citron et à l'huile de noisette**

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

REPAS À TABLE

LES INTERLUDES GLACÉS :

Une pause givrée pour favoriser la digestion.

- **Sorbet Pomme Verte - Fine de Bretagne**
- **Sorbet Framboise - Champagne Brut**
- **Sorbet Passion - Lambig de Bretagne**
- **Sorbet Citron Vert - Chouchen Breton**

Notre équipe prévoit toujours quelques interludes glacés sans alcool.
Autres parfums de sorbets et autres alcools possibles à la demande.

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 Trappe de Timadeuc, noix de pécan hachées et carpaccio d'abricots (C)**

C : Fromage Chaud

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

REPAS À TABLE

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, crémeux à la fève de tonka et tuile au cacao amer**
- **Nage de fruits rouges au basilic, mousse au chocolat blond Dulcey et crumble au galanga**

LES GÂTEAUX :

Duo de gourmandises réalisé par le pâtissier.

Ils seront présentés devant vos convives avant de les servir (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**
- **Crémeux 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 de mariage tout en hauteur.

Elle sera présentée devant vos convives avant de la servir. (Supplément 2,00 €)

- **Pièce montée de croquembouches (3 Choux / Personne)**
- **Pièce montée de petits cupcakes (3 Pièces / Personne)**
- **Pièce montée de mini macarons (4 Pièces / Personne)**
- **Wedding 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	Entrée et Plat ou Plat et Dessert	Entrée Plat Dessert
11,50 €	**15,00 €**	**18,00 €**

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 pommes de terre rôties, 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**

SOIRÉE DANSANTE

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 (150g / Personne)** — **4,50 €**
- **Assortiment de mini sandwichs (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, Page 4)**

Vous pouvez intégrer les collations à un autre moment de votre réception de mariage.

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.

RETOUR DE NOCES

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

LES BUFFETS :

Formule N°1 (24,00 €)

Méli-mélo de tomates anciennes, pousses 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 à l'orange et à la cannelle
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et son coulis passion

Formule N°2 (32,00 €)

Méli-mélo de tomates anciennes, pousses de roquette et burratina
Salade de rigatoni aux légumes grillés et copeaux de parmesan
Pommes de terre grenaille 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 à l'orange et à la cannelle
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et son coulis passion
Tartelette sablée aux fruits rouges, crémeux à la fève de tonka

Formule N°3 (40,00 €)

Méli-mélo de tomates anciennes, pousses de roquette et burratina
Salade de rigatoni aux légumes grillés et copeaux de parmesan
Pommes de terre grenaille rôties au Kari Gosse et à l'ail noir
Croustillant d'aubergines et de courgettes à la Tome de Rhuys

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 dulse
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 à l'orange et à la cannelle
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et son coulis passion
Tartelette sablée aux fruits rouges, crémeux à la fève de tonka

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

RETOUR DE NOCES

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

LES BRUNCHS :

Formule N°1 (30,00 €)

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 notre artisan boulanger
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et coulis passion

Formule N°2 (38,00 €)

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 notre artisan boulanger
Croustillant au chocolat noir Manjari 64% et coulis passion
Tartelette sablée aux fruits rouges, crémeux à la fève de tonka

Boissons Chaudes À Volonté (Café, Thé, Infusion, Lait et Chocolat) : **+3,00 €**

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

RETOUR DE NOCES

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

LES BARBECUES :

Formule N°1 (28,00 €)

Grenailles rôties à l'ail noir et au piment d'Espelette
Méli-mélo de tomates anciennes, roquette et burratina
Assortiment de légumes du moment grillés à la provençale

Cuisse de poulet jaune fermier marinée aux épices douces
Brochette de rumsteak de bœuf laquée à la bière noire

Fondant au chocolat, éclats de noisettes et coulis de cerises
Salade de fruits frais de saison, sirop orange et cannelle

Formule N°2 (34,00 €)

Grenailles rôties à l'ail noir et au piment d'Espelette
Méli-mélo de tomates anciennes, roquette et burratina
Assortiment de légumes du moment grillés à la provençale

Cuisse de poulet jaune fermier marinée aux épices douces
Brochette de rumsteak de bœuf laquée à la bière noire
Pavé de saumon à l'aneth et aux zestes de citron vert

Trilogie de fromages bretons affinés et jeunes pousses

Fondant au chocolat, éclats de noisettes et coulis de cerises
Salade de fruits frais de saison, sirop orange et cannelle

LES CRÊPES PARTY :

Formule N°1 (24,00 €)

2 Galettes Salées et Crêpes Sucrées à Volonté

1 Galette : Saucisse artisanale du boucher, sauce au choix
1 Galette : Jambon blanc, Œuf fermier et Tome de Rhuys

Garnitures des Crêpes au Choix :
Fruits frais de saison, Confiture maison,
Coulis aux fruits rouges, Sauce chocolat,
Pâte à tartiner, Caramel au beurre salé,
Miel de sarrasin et Crème fouettée

Formule N°2 (28,00 €)

Galettes Salées et Crêpes Sucrées à Volonté

Garnitures des Galettes au Choix :
Fondue de poireaux, Concassé de tomates, Confit d'oignons,
Légumes rôtis, Emmental, Fromage frais, Tome de Rhuys,
Œuf fermier, Jambon Serrano, Magret fumé,
Saumon mariné, Crevettes et Pétoncles

Garnitures des Crêpes au Choix :
Fruits frais de saison, Confiture maison,
Coulis aux fruits rouges, Sauce chocolat,
Pâte à tartiner, Caramel au beurre salé,
Miel de sarrasin et Crème fouettée

LES WOKS PARTY :

Formule N°1 (26,00 €)

Ingrédients des Woks au Choix :

Nouilles de riz, Tagliatelles, Julienne de légumes,
Poivrons, Oignons rouges, Coriandre, Basilic, Estragon,
Citron vert, Huile de sésame, Sauce soja, Mélange d'épices,
Viande de bœuf hachée, Emincé de dinde et Poulpe mariné

Fondant au chocolat, éclats de noisettes et coulis de cerises
Salade de fruits frais de saison, sirop orange et cannelle

Formule N°2 (32,00 €)

Ingrédients des Woks au Choix :

Nouilles de riz, Tagliatelles, Julienne de légumes,
Poivrons, Oignons rouges, Coriandre, Basilic, Estragon,
Citron vert, Huile de sésame, Sauce soja, Mélange d'épices,
Viande de bœuf hachée, Emincé de dinde, **Lamelles de veau**,
Poulpe mariné, **Crevettes**, **Pétoncles et Cubes de saumon**

Trilogie de fromages bretons affinés et jeunes pousses

Fondant au chocolat, éclats de noisettes et coulis de cerises
Salade de fruits frais de saison, sirop orange et cannelle

Nous consulter si vous souhaitez d'autres compositions ou d'autres formats de repas.

LES BOISSONS

Vous êtes libre de fournir les boissons et de nous confier le service, cependant un forfait droit de bouchon peut être appliqué sur le devis, selon le montant de nos autres prestations afin de compenser nos coûts (personnel, verrerie, équipement, plonge etc.).

VIN D'HONNEUR :

Forfait Softs Vin H (Jus de Fruits, Breizh Cola, Breizh Tea, Eau Minérale et Fines Bulles Plancoët)	**3,00 €**
Formule Kir Breton (2 à 3 Verres / Personne - Cidre de Rhuys et Crème de Cassis ou de Pêche)	**4,00 €**
Formule Kir Pétillant (2 à 3 Verres / Personne - Vin Mousseux et Crème de Cassis ou de Pêche)	**4,50 €**
Formule Cocktail Maison (2 à 3 Verres / Pers. - À Définir : Punch, Sangria, Margarita etc.)	**5,00 €**
Formule Cocktail Noble (2 à 3 Verres / Pers. - À Définir : Soupe Angevine ou Champenoise etc.)	**7,00 €**
Formule Saumur Brut (2 à 3 Verres / Pers. - Saumur Bouvet Ladubay Brut ou Équivalent)	**7,50 €**
Formule Crémant Brut (2 à 3 Verres / Pers. - Crémant d'Alsace Wolfberger Brut ou Équivalent)	**8,00 €**
Formule Champagne Brut (2 à 3 Verres / Personne - Louis Constant Brut ou Équivalent)	**15,50 €**
Formule Champagne Rosé (2 à 3 Verres / Personne - Louis Constant Rosé ou Équivalent)	**17,00 €**
Formule Grande Cuvée (2 à 3 Verres / Pers. - Champagne Taittinger Réserve ou Équivalent)	**25,00 €**

La réservation d'une formule alcoolisée, accorde une remise sur le forfait softs du vin d'honneur.
Formule sur mesure possible (plusieurs apéritifs, spiritueux, autres alcools, autres cocktails, autres softs).

REPAS À TABLE :

Forfait Eaux Repas (1 Bouteille Plancoët Plate / 2 Pers. et 1 Bouteille Plancoët Fines Bulles / 3 Pers.)	**3,00 €**
Formule Provence (1 Bte. Domaine de Valant Rouge / 3 Pers. et 1 Bte. Loulou Charmeur Blanc / 4 Pers.)	**8,50 €**
Formule Languedoc (1 Bte. Les Jamelles Rouge / 3 Pers. et 1 Bte. Albrières Chardonnay Blanc / 4 Pers.)	**10,00 €**
Formule Sud-Ouest (1 Bte. Born In Gascony Rouge / 3 Pers. et 1 Bte. Chemin des Pèlerins Blanc / 4 Pers.)	**10,50 €**
Formule Bordeaux (1 Bte. Château Haut Mazières Rouge / 3 Pers. et 1 Bte. Gardogne Blanc / 4 Pers.)	**12,00 €**
Formule Val de Loire (1 Bte. Les Valengenets Rouge / 3 Pers. et 1 Bte. Petit Chambord Blanc / 4 Pers.)	**14,00 €**
Formule Bourgogne (1 Bte. Cuvée Caprice Rouge / 3 Pers. et 1 Bte. La Chablisienne Blanc / 4 Pers.)	**15,00 €**

La réservation d'une formule alcoolisée, accorde une remise sur le forfait eaux du repas à table.
Les vins et l'équilibre blanc/rouge seront adaptés en fonction de vos choix des mets.

QUELQUES OPTIONS :

Crémant d'Alsace Wolfberger Brut ou Équivalent avec le Dessert (1 Verre / Personne)	**+ 3,50 €**
Champagne Louis Constant Brut ou Équivalent avec le Dessert (1 Verre / Personne)	**+ 7,40 €**
Boisson Chaude après le Repas à Table (Café, Thé et Infusion, seront proposés aux invités)	**+ 1,80 €**
Cascade de Bulles avec la Présentation du Dessert* (Verrerie, Présentoir et Montage)	**+ 1,50 €**

**Fontaine de champagne ou de crémant, tarif identique pour les boissons fournies par vos soins.*

Les prix des formules et des forfaits sont TTC par personne, service compris.
Dans tous les cas, notre équipe vous offre ses conseils sur les accords mets et vins.
Les boissons non consommées seront laissées à votre disposition, après notre prestation.
Les tarifs/quantités des consommations sont ajustés, pour les enfants et le retour de noces.
Nous consulter si vous avez d'autres envies, concernant les boissons de votre événement.

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
- **Breizh Event Location à Theix-Noyalo -** Location de Chapiteau

Décorateur et Fleuriste :

- **Breizh Loue à Muzillac -** Fleuriste et Décorateur
- **L'Hellébore à Sarzeau -** Magasin Artisan Fleuriste
- **Soirée Events à Vannes -** Décoration Événementielle
- **Lullaby à Surzur -** Artisan et Décoration Florale

Animateur et Photographe :

- **Aurélien Anim à Theix-Noyalo -** Animateur, Disc-Jockey et Musicien
- **D'Night à Vannes -** Animation, Disc-Jockey, Sonorisation et Eclairage
- **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 :

- **Les Quilles de David 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-Noyalo -** Caviste et Sommelier
- **Cidrerie de Rhuys 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
- **Fromagerie de Kerouzine à Vannes -** Boutique Fromagerie Artisanale
- **La Ferme de Suscinio à Sarzeau -** Tome de Rhuys et Produits Laitiers
- **La Ferme de Kerbizien à Noyal-Muzillac -** Ferme Fromagère Bio

Boulanger, Pâtissier et Glacier :

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

Épicerie Fine et Artisanale :

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

NOTRE ADRESSE

Traiteur basé à l'entrée de la Presqu'Île de Rhuys dans le Morbihan.
Nos équipes se déplacent dans toute la Région du Grand Ouest.

LES RIVES GOURMANDES
TRAITEUR
CHEF PRIVÉ
PÂTISSIER

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

Les Rives Gourmandes vous remercie de l'attention que vous avez accordée, à notre carte traiteur mariage.
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