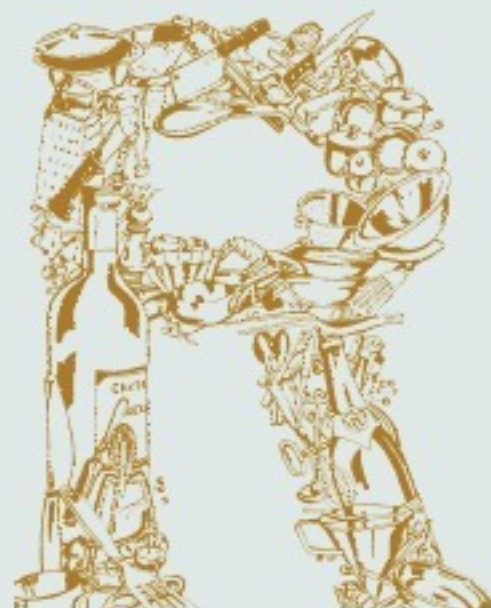




RUELLAN TRAITEUR

Agitateur de Saveurs

Noël & Réveillon

ROTHÉNEUF - DINARD - 2024

Pour l'apéritif

Les chinoiserries : Accra, Nem, Beignet de crevettes, Samossa

12 pièces	13 €
24 pièces.....	26 €
36 pièces.....	39 €

Les canapés variés

12 pièces	23,80 €
24 pièces	46,60 €
48 pièces	92,20 €

Le macaron au foie gras ou à la truffe 1,90 €

Les verrines (en coffret de 6) 15 €

La petite brioche au crabe 44 €

Le petit pain surprise 38 €

Les réductions chaudes Les 30..... 21 €..... Les 60 42 €

Nos Spécialités à la Pièce

Galantine 4 €

Saumon en croûte..... 6,50 €

Boudin blanc truffé 7 €

Pâté en croûte..... 9 €

Foie gras 15 €

Les entrées froides

Volaille jaune comme un tartare, crémeux de cèpes et chantilly au vin jaune	11 €
Crémeux de potimarron aux éclats de truffes et ses copeaux de foie gras	12 €
Finger de foie gras, griottine et magret séché	12 €
Chair d'arraignée de nos côtes aux saveurs des îles	14 €
Velouté de morilles, œuf parfait, mesclun d'herbes et copeaux de truffes	14 €
Tartare de Saint-Jacques au caviar de Sologne, mousse grenade et sa chantilly wasabi	15 €
Tiramisu de homard	15 €
Demi-langouste en Bellevue	28 €

Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	7,50 €
Bouchée à la Reine aux ris de veau	7,50 €
Croustade aux fruits de mer	7,50 €
Douze escargots de Bourgogne	12 €
L'œuf cocotte périgourdin (cèpes, truffes et escalope de foie gras).....	15 €
Risotto de Saint-Jacques et langoustines, lard de Colonnata et noisettes.....	15 €



Les poissons

Noix de Saint-Jacques juste saisies, riz vénéré aux girolles, tomates séchées et herbes folles, copeaux de truffes et parmesan17 €

Rôti de lotte au lard « di Colonnata » et chorizo ibérique, écrasé de pommes de terre aux truffes, cèpes juste rôtis, petits légumes, sauce champagne18 €

Filet de Saint-Pierre, risotto safrané aux langoustines, poêlée forestière et artichaut barigoule, crème de morilles21 €

Blanc de barbue et pacherri crémé à la truffe, bellota et girolles sautées, beurre blanc au vin jaune22 €

Pavé de bar cuit sur la peau, gnocchis à la crème de truffes blanches d'été, poêlée forestière et morilles crémees23 €

Les viandes

Tournedos de magret de canard « Rossini », purée de panais aux truffes
et légumes de saison, sauce au cassis18 €

Suprême de chapon « jaune des Landes » fourré sous la peau de truffes,
poêlée forestière, gratin de macaroni aux girolles,
crème poulette à la truffe19 €

Mignon de veau « Rossini » écrasé de pommes de terre aux cèpes,
poêlée forestière et figues rôties, sauce foie gras20 €

Noix de ris de veau dorée au sautoir, au gruë de cacao,
ravioles de foie gras et petits légumes, crème de morilles23 €

Filet de bœuf en croûte « vieille France », crème de foie gras
(mini 4 pers)26 €

Les fromages de chez Jean-Yves Bordier

minimum 4 personnes
Plateau classique : 7,50€ / personne

Les Petits Plaisirs des Fêtes

Le Caviar de Sologne

30g.....	60 €	60g	120 €
100g	200 €	200g	400 €

Le Champagne

Billecart-Salmon brut 75 cl.....	55,80 €
Billecart-Salmon rosé 75 cl.....	85,80 €
Taittinger brut prestige 75 cl.....	65 €
Taittinger rosé prestige 75 cl.....	86,65 €

Les büches

Taille unique 6 personnes 42 €

La Paradise : Croquant d'amandes et de biscuit, compotée de mangue, crémeux exotique, crème légère à la vanille, mousse infusée à la verveine citronnée

La Twist : Croustillant au cacao, mousse onctueuse au chocolat noir, confit de clémentine corse, crémeux de citrons jaunes et verts, crème légère au sudachi

La Seventies : Croustillant P'tit Beurre, crémeux rose au litchi, compotée de framboises, mousse vanille légère et son biscuit moelleux

La Vintage : Croustillant cookie, mousse légère à la vanille grillée, crémeux popcorn et biscuit chocolat

La Boogie : Croustillant cacao sans gluten, mousse onctueuse au chocolat noir, ganache veloutée au chocolat au lait, sublimée par un caramel fondant et irrésistible

Les petits fours sucrés

Les réductions sucrées 2 €

*Ruellan Traiteur et toute son équipe
vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année* ♥

Afin de préparer vos commandes
dans les meilleures conditions, satisfaire vos papilles
et respecter la qualité de nos produits,
vos commandes sont à passer :

Pour Noël, au plus tard le samedi 21 décembre 16h.
Pour le Nouvel An, au plus tard le samedi 28 décembre 16h.

Pour passer votre commande

Dans nos **Boutiques** de Rothéneuf ou Dinard
Par **téléphone** au 02 23 18 40 62 (Rothéneuf) ou 02 99 56 33 45 (Dinard)
Par **mail** ruellantraiteur@yahoo.fr

À Rothéneuf, les commandes du 24 et 31 seront à récupérer
derrière la boutique, sous le chapiteau.

Olivier Ruellan se réserve le droit de modifier
ses prix ou ses produits, sans préavis en fonction des arrivages.

Les boutiques seront fermées le mercredi 1^{er} janvier 2025.